

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 11.05.2022 00:04:28
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9cf898b5de98f5c7dcefd428a

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»


УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора
по учебно-воспитательной работе
А.А. Сухинин
28.06.2021 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ»**

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

Зав. кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.вет.н., доцент
А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – подготовить бакалавра, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием продовольственного рынка и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественной пищевой продукции.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой сырья и готовых продуктов;
- уметь в условиях продовольственного рынка применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: производственный, организационно-управленческий.

Область профессиональной деятельности: «13 Сельское хозяйство».

Типы задач профессиональной деятельности:

- организационно-управленческий;
- производственный.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5);

б) Профессиональные компетенции (ПК):

- Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2);
- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ОПК-5 - Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Представление результатов профессиональной деятельности	современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	-
ПК-7 - Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	Экспертиза и контроль	нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	ПС 13.012
ПКО-1 - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Базовые навыки	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послепослеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного	ПС 13.012

<p>ПКО-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц</p>	<p>Базовые навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>происхождения. методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>	<p>ПС 13.012</p>
<p>ПКО-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>	<p>Базовые навыки</p>	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла.</p>	<p>методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.</p>	<p>ПС 13.012</p>

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является дисциплиной из части, формируемой участниками образовательных отношений, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Осваивается в 7 семестре на очной форме, в 9 семестре на очно-заочной форме обучения, на 5 курсе на заочной форме обучения.

Дисциплина Б1.В.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» связана со следующими дисциплинами:

1. Информатика с основами математической биostatистики.
2. Биология с основами экологии.
3. Анатомия животных.
4. Патологическая анатомия животных.
5. Микробиология.
6. Паразитарные болезни.
7. Инфекционные болезни.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Ветеринарная санитария.
10. Токсикология.
11. Ветеринарная фармакология.
12. Организация ветеринарного дела.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.
14. Организация государственного ветеринарного надзора.
15. Технология мяса и мясных продуктов.
16. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров.
17. Технология молока и молочных продуктов.
18. Санитарная микробиология.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов.
21. Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства.
22. Ветеринарное законодательство.
23. Международное и национальное ветеринарное законодательство.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных .
26. Пограничный государственный ветеринарный контроль .
27. Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов.

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Объем дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	34	34
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них:	34	34
практическая подготовка	4	4
Самостоятельная работа (всего)	74	74
Вид итогового контроля	зачет	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3

4.2. Объем дисциплины для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		9
Аудиторные занятия (всего)	28	28
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них	28	28
практическая подготовка	4	4
Самостоятельная работа (всего)	80	80
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3

4.3. Объем дисциплины для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Аудиторные занятия (всего)	8	8
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них	8	8
практическая подготовка	2	2
Самостоятельная работа (всего)	96	96
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	108/3	108/3

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание дисциплины для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	ОПК-5 ПК-7	7		2		6
2.	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	7		2	2	5
3.	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	7		2		5
4.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	7		2		4
5.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	7		2		4
6.	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	7				4
7.	ВСЭ рыбы и гидробионтов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-3	7		2		6
8.	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-3	7		2		4
9.	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		2		5
10.	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		2	2	6
11.	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		2		5
12.	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		4		6
13.	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		2		5
14.	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		2		5
15.	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	7		2		4
ВСЕГО:					30	4	74

5.2. Содержание дисциплины для очно-заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	ОПК-5 ПК-7	9		2		4
2.	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	9		2	2	8
3.	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	9		2		8
4.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	9		2		6
5.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	9		2		4
6.	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	9				2
7.	ВСЭ рыбы и гидробионтов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-3	9		2		6
8.	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-3	9		2		6
9.	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9			2	6
10.	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9		2		6
11.	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9		2		4
12.	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9		4		6
13.	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9		2		6
14.	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9				4
15.	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	9				4
ВСЕГО:					24	4	80

5.3. Содержание дисциплины для заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	ОПК-5 ПК-7	5		2		4
2.	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	5			2	8
3.	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	5				6
4.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	5				6
5.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	5				6
6.	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-1	5				2
7.	ВСЭ рыбы и гидробионтов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-3	5		2		6
8.	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-3	5				8
9.	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5		1		6
10.	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5		1		8
11.	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5				8
12.	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5				10
13.	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5				8
14.	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5				6
15.	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ОПК-5 ПКО-2	5				4
16.	Контроль						4
ВСЕГО:					6	2	100

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин[и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 15.06.2021).

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236?category=43763> (дата обращения: 15.06.2021).

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

7.1. Основная литература

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко - СПб.: Лань, 2010. – 480с. 394 экз.

3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654?category=43763> (дата обращения: 15.06.2021).

4. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / А.В.Смирнов – СПб.: Гиорд, 2009. – 336 с. 198 экз.

7.2. Дополнительная литература

1. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-2258-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/87588?category=43763> (дата обращения: 15.06.2021).

2. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким ; под редакцией И.Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693?category=7235> (дата обращения: 15.06.2021).

3. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко –М., 2003. – 112 с.

4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5844?category=43763> (дата обращения: 15.06.2021).

5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308?category=43763> (дата обращения: 15.06.2021).

6. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161?category=43763> (дата обращения: 15.06.2021).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для подготовки к практическим занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие **Интернет-ресурсы**:

1. <https://www.fsvps.ru/> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <https://mcx.gov.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
4. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
5. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБ «СПБГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Издательство «Лань»](#)
3. [ЭБС «Консультант студента»](#)
4. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
5. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
6. [Полнотекстовая база данных POLPRED.COM](#)
7. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
8. [Российская научная Сеть](#)
9. [Электронно-библиотечная система IQlib](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам [ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE](#)
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки» <http://prospektnauki.ru/ebooks/>

13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий студента, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме студент должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) ознакомится с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;

- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

- Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить выбрав один вариант.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимости, высшей ценности и главному способу достижения жизненного успеха, для осознания социальной значимости своей будущей профессии.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- ✓ совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГУВМ: <https://spbguvvm.ru/academy/eios/>

11.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> видеопроектор, слайд-презентации по разделам дисциплины
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, стулья, аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная молочная «ОКА», центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр фотоэлектр. концентрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока –

		«Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75, плакаты и наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

Приложение 1 на 22 л.

Разработчики:

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы,
кандидат ветеринарных наук, доцент



Д.А.Орлова

Рецензент:

Заведующий кафедрой паразитологии им. В.Л.Якимова,
доктор биологических наук, профессор

Л.М.Белова

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга

Ю.А. Андреев

Рецензии представлены в деканат факультета.

Приложение 1

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ»**

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная, заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

Зав. кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы
д.вет.н., доцент
А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2021 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-5 ПК-7	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	Тест
2.	ОПК-5 ПКО-1	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
3.	ОПК-5 ПКО-1	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
4.	ОПК-5 ПКО-1	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
5.	ОПК-5 ПКО-1	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
6.	ОПК-5 ПКО-1	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
7.	ОПК-5 ПКО-3	ВСЭ рыбы и гидробионтов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
8.	ОПК-5 ПКО-3	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
9.	ОПК-5 ПКО-2	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
10.	ОПК-5 ПКО-2	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
11.	ОПК-5 ПКО-2	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
12.	ОПК-5 ПКО-2	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
13.	ОПК-5 ПКО-2	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
14.	ОПК-5 ПКО-2	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
15.	ОПК-5 ПКО-2	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест

Перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)					
Знать: современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тест
Уметь: применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	При решении стандартных задачи продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
Владеть: навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.	При решении стандартных задачи продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Тест

Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)					
<p>Знать: нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тест</p>
<p>Уметь: контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.</p>	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</p>
<p>Владеть: навыками разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.</p>	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)					
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тест</p>
<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</p>

<p>Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задачи продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)</p>					
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Тест</p>

<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задач продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</p>
<p>Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов.</p>	<p>При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>
<p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)</p>					
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок</p>	<p>Тест</p>

по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.					
Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов водного промысла.	При решении стандартных задач не Продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры.	При решении стандартных задач не Продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Тест

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1.1. Тест-вопросы

Тесты для оценки компетенции *ОПК-5 «Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности»:*

1. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?
 - a. хранят до проведения экспертизы;
 - b. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
 - c. утилизируют после проведения экспертизы;
 - d. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
 - e. выполняются все требования.
2. По специальным вопросам сотрудники лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках подчиняются:
 - a. администрации рынка;
 - b. администрации рынка и районной СББЖ;
 - c. районной СББЖ;
 - d. лаборатория независима.
3. Какие продукты подвергаются контролю на продовольственных рынках?
 - a. Животного происхождения домашнего производства;
 - b. Животного и растительного происхождения домашнего и промышленного производства;
 - c. Животного и растительного происхождения домашнего производства;
 - d. Животного происхождения промышленного производства.
4. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:
 - a. сертификата;
 - b. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»;
 - c. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм;
 - d. овальное клеймо размером 25 x 40 мм;
 - e. треугольного штампа.
5. Особенности ветсанэкспертизы конины?
 - a. вскрытие глубоких шейных лимфатических узлов и трахеи, результаты исследования на ИНАН и сап не позднее 10 дней;

- b. маллеинизации не позднее 3 дней, осмотр носовой перегородки, трахеи и легких на сап, вскрытие подъязычных лимфатических узлов;
- c. маллеинизация, вскрытие печени косым разрезом и осмотр брыжеечных лимфатических узлов;
- d. маллеинизация, вскрытие массеторов 2 разрезами и подъязычных и околоушных лимфатических узлов, печени и портальных лимфатических узлов.

Тесты для оценки компетенции ПК-7 «Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений»:

- 6. Какие продукты запрещается реализовывать на продовольственных рынках?
 - a. плодовые вина;
 - b. соленый шпик;
 - c. квашеная капуста;
 - d. колбаса домашняя.

- 7. Прием мясной продукции от частных физических лиц осуществляется при наличии:
 - a. овального ветеринарного клейма;
 - b. ветеринарной справки или ветеринарного свидетельства;
 - c. клейма предварительного осмотра;
 - d. клейма предварительного осмотра и ветеринарного сопроводительного документа.

- 8. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?
 - a. Филин;
 - b. Стейк;
 - c. Клевер;
 - d. Гастрос.

- 9. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?
 - a. Наличие сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
 - b. Наличие сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
 - c. Наличие сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
 - d. проведения органолептических и лабораторных исследований.

- 10. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?
 - a. направляют на повторную переработку;
 - b. уничтожают;
 - c. утилизируют;

- d. реализуют без ограничений.
11. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?
- a. с 1-месячного;
 - b. с 3-месячного;
 - c. с 2-месячного;
 - d. с 3-недельного .

Тесты для оценки компетенции ПКО-1 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции»:

12. Мясо каких животных даст положительную реакцию на гликоген?
- a. коровы, лошади, кошки, собаки;
 - b. свиньи, лошади, кошки, собаки;
 - c. овцы, лошади, кошки, собаки;
 - d. теленка, лошади, кошки, собаки.
13. Для выявления цистицерков в свиных и говяжьих тушах осматривают:
- a. массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - b. массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - c. массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - d. массеторы, язык, сердце, печень.
14. Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:
- a. свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;
 - b. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
 - c. свиней, кабанов, медведей, нутрий;
 - d. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.
15. Какие показатели характеризуют свежее мясо?
- a. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон;
 - b. корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон;
 - c. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон;
 - d. ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
16. В каких случаях при определении степени свежести мяса используют реакцию с реактивом Несслера?
- a. При экспертизе мяса КРС;
 - b. При экспертизе мяса птицы, кроликов;
 - c. При экспертизе мяса кроликов;
 - d. При экспертизе мяса птицы.

Тесты для оценки компетенции ПКО-2 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц»:

17. Содержание окусиметилфурфурола в меде указывает на:
 - a. его натуральность;
 - b. его фальсификацию;
 - c. примесь падевого меда;
 - d. примесь сахарного песка.
18. В пищевом отделении лаборатории ВСЭ проводят экспертизу:
 - a. молока, молочных продуктов, меда;
 - b. молока, молочных продуктов, меда, растительных продуктов;
 - c. молока, молочных продуктов, яйца, растительных продуктов;
 - d. молока, меда, растительных продуктов.
19. Диетическое яйцо это:
 - a. Яйцо содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
 - b. Яйцо, полученное от определенных пород кур;
 - c. Яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
 - d. Яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток;
20. Прибор филин позволяет:
 - a. Измерять высоту пуги;
 - b. Определять плотность белка;
 - c. Просматривать яйцо в ультрафиолетовых лучах;
 - d. Просматривать яйцо в проходящем свете.
21. Кислотность натурального меда должна составлять:
 - a. 5-10 °н;
 - b. не более 21°н;
 - c. не менее 10°н.
 - d. 1-4°н.
22. Сахарный мед это:
 - a. мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
 - b. искусственно инвертированный сахар;
 - c. натуральный мед с примесью сахарного песка;
 - d. натуральный мед с примесью сахарного сиропа.
23. Цельное молоко – это:
 - a. сырое молоко;
 - b. питьевое молоко;
 - c. питьевое нормализованное молоко;
 - d. питьевое ненормализованное молоко.
24. Прибор «Рекорд» используется для:
 - a. определения содержания жира в молоке;
 - b. определения соматических клеток в молоке;
 - c. определение группы чистоты молока;
 - d. определение кислотности молока.
25. Плотность молока на должна быть ниже, кг/дм³:
 - a. 1027;

- b. 1027,9;
 - c. 1026,9;
 - d. 1028.
26. К бабочкам – вредителям зерновых запасов относится:
- a. хрущак;
 - b. огневка;
 - c. зерновка;
 - d. цинковка.
27. К съедобным грибам относятся:
- a. подберезовики, опята, ложные опята;
 - b. лисички, опята, подосиновики;
 - c. лисички, белые грибы, мухоморы;
 - d. белые грибы, сатанинские грибы, моховики.
28. Красюк это:
- a. Увеличение пуги более чем на 9 мм;
 - b. Присыхание желтка к скорлупе;
 - c. Частичное смешивание желтка с белком;
 - d. Полное смешивание желтка с белком.
29. Голубоватый оттенок молока указывает на:
- a. разбавление водой;
 - b. туберкулез легких;
 - c. перекорме полынью;
 - d. хранении молока в оцинкованной таре.
30. Для выявления соды в молоке и молочных продуктах используют;
- a. бромтимоловый синий и розолувую кислоту;
 - b. метиленовый синий и розоловую кислоту;
 - c. метиленовый синий и резазурин;
 - d. бромтимоловый синий и резорцин.
31. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
- a. зелень;
 - b. бананы;
 - c. огурцы и зелень;
 - d. огурцы, томаты.
32. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?
- a. партию бракуют и утилизируют;
 - b. реализуют без ограничений;
 - c. направляют на переработку;
 - d. реализуют после сортировки.
33. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
- a. свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 - b. сушеные пластинчатые целиковые;
 - c. сушеные трубчатые целиковые;

- d. сушеные трубчатые продольными половинками.
34. Кислотность сметаны должна составлять:
- a. 12-19°Т;
 - b. 30-50°Т;
 - c. 60-100°Т;
 - d. 170-240°Т.
35. Содержание влаги в меде должно составлять не более:
- a. 17%;
 - b. 19%;
 - c. 20%;
 - d. 21%.
36. Содержание влаги в твороге должно быть не более:
- a. 60%;
 - b. 70%;
 - c. 80%;
 - d. 90%.
37. Контроль качества высокотемпературной пастеризации молока проводят с помощью:
- a. реакции с йодкалиевым крахмалом;
 - b. с фенолфталеинфосфатом натрия;
 - c. с 4-аминоантипирином;
 - d. с бромтимоловым синим.
38. К болезням картофеля относится;
- a. рак;
 - b. саркома;
 - c. диплостома;
 - d. флегмона.

Тесты для оценки компетенции ПКО-3 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры»:

39. Какой цвет присущ несвежему мясу кальмара после размораживания?
- a. от белого до розового;
 - b. от белого до желтого;
 - c. от серого до серо-зеленоватого;
40. К показателям свежей рыбы относят следующее:
- a. тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета;
 - b. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета;
 - c. блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета;
 - d. блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.

41. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?
- а. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - б. саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - в. дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
 - г. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетраколитез.
42. Каким методом в рыбе выявляют личинки описторхисов?
- а. методом патологоанатомического вскрытия;
 - б. методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов;
 - в. методом параллельных разрезов;
 - г. компрессорным методом.
43. Какое значение рН соответствует свежей рыбе?
- а. 6,8-7,0;
 - б. 5,2-6,3;
 - в. 5,7-6,2;
 - г. 7,0-7,4.
44. Какой физико-химический показатель свежести рыбы определяют с помощью реактива Эбера?
- а. сероводород;
 - б. продукты первичного распада белков;
 - в. аммиак;
 - г. азот летучих оснований.
45. В биологическом цикле развития анизакид человек является:
- а. основным хозяином;
 - б. промежуточным хозяином;
 - в. не участвует;
 - г. дополнительным хозяином.
46. Где у человека паразитируют личинки анизакид:
- а. в печени;
 - б. в подслизистой оболочке желудка;
 - в. в головном мозге;
 - г. в тонком кишечнике.
47. Разрешено ли для заготовки и транспортирования живой товарной рыбы использование водопроводной воды?
- а. нет;
 - б. да;
 - в. да, с содержанием активного хлора 0,2-0,3 мг/л;
 - г. да, с содержанием активного хлора 2-3 мг/л.
48. Сухо-рассыпчатый предел, при котором икринки легко отделяются одна от другой называется:
- а. недопущенный;
 - б. нормальный;
 - в. нормализованный;
 - г. перепущенный.
49. Икра, изготовленная из икры-зерна рыб семейства осетровых и лососевых, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли называется:

- a. ястычная;
 - b. паюсная;
 - c. зернистая;
 - d. частичковая.
50. Какой консервант запрещен для использования при производстве икры;
- a. гексаметилентетрамин;
 - b. сорбиновая кислота;
 - c. сорбат натрия;
 - d. бензоат натрия.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5):

1. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
2. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
4. Особенности ВСЭ пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
5. Ветеринарное клеймение мяса.
6. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7).

7. Требования к молоку сырью согласно действующих нормативных документов.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на продовольственных рынках.
9. Характеристика и классификация пищевых куриных яиц. Требования к качеству.
10. Маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
11. Требования к качеству и характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.
12. Организация рабочего места ветеринарно-санитарного врача в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.
13. ВСЭ тушек и внутренних органов кроликов и нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
14. Методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий.

15. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней кроликов и нутрий; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
16. Методы определения свежести мяса кроликов и нутрий по действующим ГОСТ.
17. ВСЭ туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
18. Способы и правила добычи.
19. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
20. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
21. ВСЭ пищевых топленых животных жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
22. Определение сортовых показателей жира: цвет, консистенция, вкус и запах, прозрачность, кислотное число, массовая доля влаги.
23. Органолептические и физико-химические методы определения степени свежести жиров.
24. Определение видовой принадлежности жиров.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1).

25. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
26. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лаборатория ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
27. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
28. Методика предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.
29. Значение лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов убойных животных.
30. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
31. Определения видовой принадлежности мяса.
32. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши крупного рогатого скота и свиней.
33. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов птицы.
34. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов.
35. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
36. Методы исследования мяса убойных животных на свежесть.
37. Методы исследования мяса птицы на свежесть.
38. Методы исследования мяса кроликов на свежесть.

39. Санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
40. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи. Правила добычи.
41. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
42. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
43. Цистицеркоз. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
44. Санитарная оценка мяса при цистицеркозе. Режимы обезвреживания мяса при цистицеркозе.
45. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и ветеринарно-санитарная
46. оценка при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка колбасных и ветчинно-штучных изделий на продовольственных рынках.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов на продовольственных рынках
50. ВСЭ тушек и внутренних органов кроликов и нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
51. Методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий.
52. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней кроликов и нутрий; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
53. Методы определения свежести мяса кроликов и нутрий по действующим ГОСТ.
54. ВСЭ туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Способы и правила добычи.
55. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
56. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
57. ВСЭ пищевых топленых животных жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
58. Определение сортовых показателей жира: цвет, консистенция, вкус и запах, прозрачность, кислотное число, массовая доля влаги.
59. Органолептические и физико-химические методы определения степени свежести жиров.
60. Определение видовой принадлежности жиров.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2).

61. Органолептические пороки молока.

62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных.
63. Выявление фальсификации молока водой, содой, формалином, перекисью водорода, хромпиком.
64. Выявление молока от животных больных маститом.
65. Характеристика молочных продуктов домашнего производства.
66. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц промышленного и домашнего производства на продовольственных рынках.
68. Санитарный контроль свежих овощей, фруктов, ягод, зелени на продовольственных рынках.
69. Санитарный контроль солений и маринадов на продовольственных рынках.
70. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках.
71. Санитарный контроль сухих растительных продуктов (зерно, крупа, мука) на продовольственных рынках.
72. Санитарный контроль растительных масел на продовольственных рынках
73. Санитарный контроль орехов и сухофруктов на продовольственных рынках
74. Санитарный контроль плодовых и плодово-ягодных вин на продовольственных рынках
75. Органолептические методы ВСЭ меда.
76. Лабораторные исследования меда.
77. Исследование падевого меда.
78. Выявление фальсификации меда.
79. Определение сахарного, подогретого, ядовитого меда.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

80. Исследование рыбы на свежесть.
81. Методы паразитологического исследования рыбы.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка при инвазионных болезнях.
84. Требования к качеству и особенности ВСЭ морских гидробионтов.

3.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования.

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

Отметка «отлично» – 25-22 правильных ответов.

Отметка «хорошо» – 21-18 правильных ответов.

Отметка «удовлетворительно» – 17-13 правильных ответов.

Отметка «неудовлетворительно» – менее 13 правильных ответов.

Критерии знаний при проведении зачета.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Оценка «не зачтено» должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

Отметка «отлично» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «хорошо» – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

Отметка «удовлетворительно» – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Отметка «неудовлетворительно» – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большему ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

4. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:	– в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями слуха:	– в печатной форме, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	– в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.10
«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объем дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Воспитательная работа.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств представлен приложением к рабочей программе и включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рекомендуемая литература к программе достаточна, современна и в полной мере отражает материал, направленный на формирование указанных компетенций.

Материально-техническое обеспечение дисциплины Б1.В.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» имеет средства обучения, обеспечивающие проведение всех видов учебной работы.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на производственный и организационно-управленческий типы задач, регламентированные профессиональным стандартом №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент профессор, доктор биологических наук,
заведующий кафедрой паразитологии им. В.Л. Якимова



Белова Л.М.
18.06.2021 г.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.10
«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Воспитательная работа.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств представлен приложением к рабочей программе и включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рекомендуемая литература к программе достаточна, современна и в полной мере отражает материал, направленный на формирование указанных компетенций. Материально-техническое обеспечение дисциплины Б1.В.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» имеет средства обучения, обеспечивающие проведение всех видов учебной работы. Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на производственный и организационно-управленческий виды деятельности, регламентированные профессиональным стандартом №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки бакалавров 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент
Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев

18.06.2021 г.