

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 04.05.2023 16:31:13
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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» июня 2021 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Уровень высшего образования

СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность 36.05.01 Ветеринария

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 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Выпускник с высшим образованием по специальности «Ветеринария» в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта должен быть подготовлен к профессиональной деятельности в области ветеринарии.

Объектом изучения ветеринарно-санитарной экспертизы для подготовки студентов к профессиональной деятельности являются убойные сельскохозяйственные, промысловые животные, птицы, звери и продукты животноводства, пчеловодства, рыба, морские животные и гидробионты и др. продукты подконтрольные государственному ветеринарному надзору.

Цель данной дисциплины - подготовить специалиста владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции,
- исключение возможности заражения людей болезнями общими для человека и животных через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения,
- предотвращение распространения инфекционных и инвазионных болезней через продукты и отходы боенского производства.
- профилактика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных, отравлений,
- работа по повышению производства доброкачественных в ветеринарно-санитарном отношении продуктов и сырья животного происхождения,
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных,
- охрана территории Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств,
- охрана окружающей среды от биологических загрязнений.

Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет специалисту увеличить выход продукции, повысить её качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных.

Основными перспективными задачами и направлениями ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.05.01 «Ветеринария».

Область профессиональной деятельности:

13 Сельское хозяйство

01 Образование и наука

Типы задач профессиональной деятельности:

- Экспертно-контрольный;
- Научно-образовательный.

2.1. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней (ОПК-6).

а) Профессиональные компетенции (ПК):

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений (ПК-5);
- способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения (ПК-7).

2.2. Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Категория общепрофессиональных компетенций	Код и наименование общепрофессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции
Анализ рисков здоровью человека и животных	ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	<p>Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>

2.3. Обязательные профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности — экспертно-контрольный					
1. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукция производства и водного промысла	Сельскохозяйственные, домашние, лабораторные, экзотические, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыбы, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла; клеточные культуры, микробиологические и вирусные штаммы, сырье и готовая продукция животного и растительного происхождения; продукция пчеловодства, корма и кормовые добавки, места их заготовки и хранения; помещения для содержания животных, пастбища, водоемы, убойные пункты, скотомогильники; транспортные средства для перевозки животных, продукция животного и растительного происхождения,	Экспертиза и контроль	ПК-5 Способен проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Знать: государственные стандарты 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; 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, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уояа животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. 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	ПС 13.012

	<p>технологические линии по производству продуктов и кормов; предприятия по производству, переработке, хранению, реализации пищевых продуктов и кормов животного и растительного происхождения</p>		<p>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. 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>	
--	--	--	--	--

2.4. Рекомендуемые профессиональные компетенции выпускников и индикаторы их достижения

Задача ПД	Объект или область знания	Категория профессиональных компетенций	Код и наименование профессиональной компетенции	Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции	Основание (ПС, анализ опыта)
Тип задач профессиональной деятельности — научно-образовательный					
1. Внедрение инновационных технологий в области ветеринарии и животноводства	Научно-техническая документация (методические указания, рекомендации), индексируемые базы данных	Инновации	<p>ПК-7. Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения</p>	<p>Знать: современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения.</p> <p>Уметь: применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа.</p> <p>Владеть: навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью.</p>	<p>ПС 13.012</p> <p>ПС 01.004</p>

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.17 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по учебному плану составляет часть, формируемую участниками образовательных отношений первого блока, осваивается на очной форме обучения в 8 и 9 семестрах, на очно-заочной форме обучения в 9 и 10 семестрах, на заочной форме обучения – на 4 и 5 курсах.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» связана со следующими дисциплинами:

1. Организация ветеринарного дела.
2. Государственный ветеринарный надзор.
3. Современные технологии промышленного животноводства.
4. Ветеринарная микробиология и микология.
5. Ветеринарная радиобиология.
6. Гигиена животных.
7. Внутренние незаразные болезни.
8. Эпизоотология и инфекционные болезни.
9. Оценка и управление рисками при зоонозах

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

4.1. Объем дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		8	9
Общая трудоёмкость дисциплины	288	108	180
Аудиторные занятия	133	48	85
Лекции, в том числе интерактивные формы	50	16	34
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	83	32	51
Практическая подготовка	16	6	10
Самостоятельная работа	155	60	95
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	Зачёт - 1, Экзамен - 1	Зачёт	Экзамен
ИТОГО зачетных единиц	8	3	5

4.1. Объем дисциплины для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		9	10
Общая трудоёмкость дисциплины	288	108	180
Аудиторные занятия	96	36	60
Лекции, в том числе интерактивные формы	36	12	24
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	60	24	36
Практическая подготовка	16	6	10
Самостоятельная работа	192	72	120
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	Зачёт - 1, Экзамен - 1	Зачёт	Экзамен
ИТОГО зачетных единиц	8	3	5

4.1. Объем дисциплины для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс	
		4	5
Общая трудоёмкость дисциплины	288	108	180
Аудиторные занятия	24	8	16
Лекции, в том числе интерактивные формы	8	2	6
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	16	6	10
Самостоятельная работа, в том числе:	251	96	155
практическая подготовка	16	6	10
Контроль	13	4	9
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	Зачёт - 1, Экзамен - 1	Зачёт	Экзамен
ИТОГО зачетных единиц	8	3	5

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ

5.1. Содержание дисциплины (очная форма обучения)

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
2.	Устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			4
3.	Убойные животные. Организация и значение предубойного содержания животных. Виды транспортировки убойных животных	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
4.	Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
5.	Убой свиней, основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
6.	Убой мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий; основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса птицы и птицепродуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8	2			2
9.	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		4		2
10.	Исследование мяса на трихинеллёз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		4	1	2
11.	Исследование мяса на цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2	1	2
12.	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2	1	2
13.	Определение степени свежести мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2	1	2

14.	Определение степени свежести мяса птицы и кроликов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		2
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		2
16.	Определение видовой принадлежности мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		2
17.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случай, при котором проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. Первичный посев.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2	1	2		4
18.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение культуральных свойств. Морфологические свойства.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2	1	2		4
19.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение биохимических свойств. Типирование возбудителей.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		4
20.	Ветеринарно-санитарный и техникохимический контроль колбасных изделий. Основы дегустиционной оценки пищевых продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		2
21.	Технохимический и санитарный контроль мясных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и техникохимического исследований.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		2
22.	Транспортровка убойных животных. Виды транспортировки и ветеринарно-санитарные требования.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	8		2		2		2
23.	Морфология и химия мяса животных.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					4
24.	Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					2
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					4
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					4
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					4
28.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					2
29.	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					2
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					2
31.	Основы товароведения. Клеймение. Сортовой разруб мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					2
32.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2					2

33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных Способы и режимы обезвреживания.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
35.	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
36.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
37.	Правила перевозки скоропортящихся грузов. Контроль за перевозкой.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
38.	Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
39.	Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. Система ХАССП. Маркировка пищевых продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			2
40.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		6	1	2
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация молока и молочных продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3	1	2
42.	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях, отравлениях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3		2
43.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов. Паразитологическое исследование рыбы. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		6	1	2
44.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3	1	2
45.	Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3	1	2
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		6	1	2
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях (передающихся человеку через мясо и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		6	1	2
48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях птиц (передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3		2

49.	Идентификация термического состояния мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3	1	2
50.	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3		2
51.	Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3	1	2
52.	Основы технического регулирования и стандартизации. Знакомление с действующей нормативно-технической документацией (ФЗ, Постановления Правительства РФ, Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		3	1	1
53.	Контроль	ОПК-6, ПК-5, ПК-7					36
	ИТОГО:			50	67	16	155

5.2. Содержание дисциплины очно-заочная форма обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПШ	СР
1.	Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
2.	Устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
3.	Убойные животные. Организация и значение предубойного содержания животных. Виды транспортировки убойных животных	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
4.	Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
5.	Убой свиней, основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
6.	Убой мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий; основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса птицы и птицепродуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9	2			4
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9				4
9.	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2		4
10.	Исследование мяса на трихинеллез. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2	1	4
11.	Исследование мяса на цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2	1	4
12.	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2	1	4
13.	Определение степени свежести мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2	1	4

14.	Определение степени свежести мяса птицы и кроликов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9				4
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9				2
16.	Определение видовой принадлежности мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2		2
17.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случай, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. Первичный посев.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2	1	2
18.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение культуральных свойств.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2	1	2
19.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение биохимических свойств. Типирование возбудителей.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2		2
20.	Ветеринарно-санитарный и техникохимический контроль колбасных изделий. Основы дегустационной оценки пищевых продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2		2
21.	Техникохимический и санитарный контроль мясных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и техникохимического исследований.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2		2
22.	Транспортровка убойных животных. Виды транспортровки и ветеринарно-санитарные требования.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	9		2		2
23.	Морфология и химия мяса животных.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				4
24.	Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			2
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			4
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			4
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			4
28.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			5
29.	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			2
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			2
31.	Основы товароведения. Клеймение. Сортовой разруб мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			4
32.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			2

33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных Способы и режимы обезвреживания.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			2
34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			4
35.	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				4
36.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А	2			4
37.	Правила перевозки скоропортящихся грузов. Контроль за перевозкой.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				4
38.	Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				4
39.	Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. Система ХАССП. Маркировка пищевых продуктов..	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				2
40.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	4
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация молока и молочных продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		2	1	4
42.	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях, отравлениях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		2	1	4
43.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов. Паразитологическое исследование рыбы. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	2
44.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	2
45.	Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	2
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	2
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях (передающихся человеку через мясо и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	4
48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях птиц (передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				4
49.	Идентификация термического состояния мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				2

50.	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	2
51.	Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А		4	1	2
52.	Основы технического регулирования и стандартизации. Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (ФЗ, Постановления Правительства РФ, Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	А				2
53.	Контроль	ОПК-6, ПК-5, ПК-7					27
	ИТОГО			36	44	16	192

5.2. Содержание дисциплины заочная форма обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	СР	ПП
1.	Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Сырьевая база мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4	2		4	
2.	Устройство мясоперерабатывающих предприятий, ветеринарно-санитарные требования к ним.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4	
3.	Убойные животные. Организация и значение предубойного содержания животных. Виды транспортировки убойных животных	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4	
4.	Убой крупного рогатого скота, основы технологии и переработки на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			6	
5.	Убой свиней, основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			6	
6.	Убой мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий; основы технологии и переработки животных на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах. Ветеринарно-санитарный режим и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы на предприятиях мясной промышленности.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4	
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии мяса птицы и птицепродуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4	
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4	
9.	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4		2	4	2
10.	Исследование мяса на трихинеллёз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4		2	4	2
11.	Исследование мяса на цистицеркоз. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4	
12.	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Методы органолептического и лабораторного исследований и их обоснованность для характеристики мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4		2	4	2
13.	Определение степени свежести мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			6	
14.	Определение степени свежести мяса птицы и кроликов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			6	

15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
16.	Определение видовой принадлежности мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
17.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Случай, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения. Первичный посев.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
18.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение культуральных свойств. Морфологические свойства.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
19.	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов. Изучение биохимических свойств. Типирование возбудителей.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
20.	Ветеринарно-санитарный и техникохимический контроль колбасных изделий. Основы дегустационной оценки пищевых продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
21.	Технохимический и санитарный контроль мясных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и техникохимического исследований.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
22.	Транспортровка убойных животных. Виды транспортровки и ветеринарно-санитарные требования.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	4			4
23.	Морфология и химия мяса животных.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
24.	Послеубойные изменения в мясе. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		4
25.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		4
26.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
27.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
28.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4
29.	Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов холодом.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
30.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и мясных консервов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4
31.	Основы товароведения. Клеймение. Торговой разруб мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
32.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		4
33.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортровка, пороки молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6

34.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
35.	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы. Способы и методы обезвреживания.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			3
36.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
37.	Правила перевозки скоропортящихся грузов. Контроль за перевозкой.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
38.	Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. ТР и ГСС РФ.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
39.	Основы технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства. Система ХАССП. Маркировка пищевых продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
40.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		6
41.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация молока и молочных продуктов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
42.	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях, отравлениях животных (туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, мастит, ящур и др.).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
43.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной и морской рыбы, раков и гидробионтов. Отбор проб, методы исследования живой и консервированной рыбы, раков и гидробионтов. Паразитологическое исследование рыбы. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		6
44.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		4
45.	Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Нормы содержания нитритов. Радиометрический контроль.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			6
46.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Методы органолептического и лабораторного исследований для определения его натуральности и распознавания различных фальсификаций.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		6
47.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях (передающихся человеку через мясо и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5	2		6
48.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях птиц (передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты, не передающихся человеку через мясо птицы и мясопродукты).	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4
49.	Идентификация термического состояния мяса.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4
50.	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4

51.	Организация работы Государственной лаборатории ветсанэкспертизы и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на продовольственных рынках.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4	
52.	Основы технического регулирования и стандартизации. Знакомление с действующей нормативно-технической документацией (ФЗ, Постановления Правительства РФ, Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветеринарно-санитарной экспертизе.	ОПК-6, ПК-5, ПК-7	5			4	
53.	Контроль	ОПК-6, ПК-5, ПК-7				13	
	ИТОГО			8	16	248	16

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

Правильная организация и планирование самостоятельной работы позволяет стимулировать поисковую, творческую деятельность обучающихся. Под самостоятельностью следует понимать не только умение делать самостоятельные выводы и применять полученные знания в практической деятельности, но и возможности организовать свою деятельность без посторонней помощи.

Самостоятельная работа по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» позволяет сформировать навыки принципов ветеринарно-санитарной оценки рационального использования продуктов животного и растительного происхождения, подконтрольных госветнадзору, сырья (для промышленной переработки фермерских, природных промысловых ресурсов), охраны природы; экозащитных технологий и техники; основ технологии, технического регулирования и стандартизации, профессиональной ответственности; международного сотрудничества в области ветеринарно-санитарной экспертизы, продовольственной безопасности и безопасности продовольствия, защиты территории РФ от заноса заразных зооантропонозных и болезней животных, охрана окружающей среды; сознания человека и общества в целях развития АПК РФ.

Самостоятельная работа студентов иллюстрирует развитие следующих квалификационных требований:

- умение выявлять проблемы и интересы в области контроля качества и безопасности пищевых продуктов;
- умение ставить адекватную цель, определять последовательность задач;
- свойство находить оптимальные решения, эффективные средства и методы для достижения цели;
- умение находить необходимую информацию с использованием современных технологий, классифицировать и систематизировать ее;
- умение проводить научные исследования в сфере экспертизы пищевых продуктов;
- умение представлять результаты своей деятельности, как в документальном, так и устном виде для процедуры публичной защиты (презентации), а также лекции;
- умение владеть навыками делового результативного сотрудничества.

Самостоятельная работа студентов по учебной дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является основным средством усвоения учебного материала. Она осуществляется с целью:

- отработки и усвоения учебного материала по дисциплине;
- закрепление и углубление знаний, умений и навыков;
- подготовки к предстоящим занятиям и контрольным мероприятиям;
- формирование у студентов культуры умственного труда, самостоятельности и инициативы в поиске и приобретении знаний.

В самостоятельную работу студентов входит освоение теоретического материала и подготовка к практическим занятиям в вопросах основ технического регулирования и стандартизации продуктов животноводства, ТР и ГСС РФ, системы ХАССП, требований безопасности пищевой продукции: мяса и мясной продукции, молока и молочной продукции, рыбы и рыбной продукции, сырья и технологических процессов детского и специализированного питания и др. вопросов продовольственной безопасности.

Формами самостоятельной работы студента по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» являются:

- ознакомление с рабочей программой;
- конспектирование и обработки лекционного материала;
- подготовка к групповым занятиям, включающая:

- а) подбор необходимых источников информации (литературы, Интернет-изданий, нормативно-правовой базы);
- б) конспектирование учебно-методической и научной литературы;
- в) обработку и анализ законов и нормативных актов;
- г) самоконтроль обработанных вопросов и тем учебной программы;

Кроме того, самостоятельная работа обучающихся в свободной форме реализуется через подготовку докладов и статей к студенческим научным конференциям по проблемам ветеринарно-санитарной экспертизы, продовольственной безопасности, рационального развития АПК РФ и использования природных ресурсов, инновационных технологий и технического регулирования в области ветеринарно-санитарной экспертизы, переработки мясо-, птице-, молочного и др. сырья, яиц, меда и продуктов пчеловодства, растительного сырья, сырья для пищевых животных топленых жиров, применение биотехнологий.

Во время практических занятий обсуждение темы проводится в свободной творческой форме. Студенты обсуждают с преподавателем не только вопросы, сформулированные в учебно-методическом комплексе, но и задают вопросы, возникшие у них в процессе подготовки к семинару, аргументировано излагают собственную позицию по тому или иному проблемному вопросу.

Подготовка к занятию предполагает изучение теоретического лекционного материала, нормативных документов. При решении задач рекомендуется всесторонне анализировать условия, формулировать решение четко и грамотно, давая ссылки на соответствующие правовые нормы. В целях более полного усвоения материала и лучшей подготовки к будущей профессиональной деятельности необходимо стремиться изменять условия задачи с тем, чтобы выбрать наилучший вариант разрешения конкретной жизненной ситуации.

Вид заданий для самостоятельной работы студентов определяются преподавателем в рабочей программе и фондах оценочных средств.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации и могут быть конкретизированы в зависимости от контингента обучающихся.

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Смирнов А.В., Токарев А.Н., Орлова Д.А., Урбан В.Г. Смолькина А.С., Калюжная Т.В., Якунчикова К.Н. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Направление подготовки – 36.05.01 - «Ветеринария». Уровень высшего образования специалитет – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2019 – 75 с.
2. Смирнов А.В., Токарев А.Н., Орлова Д.А., Урбан В.Г. Смолькина А.С., Калюжная Т.В., Якунчикова К.Н. Рекомендации по выполнению контрольной работы и самостоятельной работе по дисциплине «ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов заочной формы обучения Направление подготовки 36.05.01 «Ветеринария» Уровень высшего образования - специалитет – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2019 – 39 с.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный //

- Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370> (дата обращения: 21.06.2021).
2. 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> (дата обращения: 21.06.2021).

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

7.1. Основная литература

1. 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.
2. 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: 21.06.2021).
3. Востроилов, А.В. Основы переработки молока и экспертиза качества молочных продуктов: учебное пособие / А.В. Востроилов, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — СПб.: Гиорд, 2010. — 512 с. — ISBN 978-5-98879-127-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Гиорд» : [сайт]. — URL: <https://elib.giord.info/node/26021> (дата обращения: 21.06.2021).
4. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения: учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — СПб : Лань, 2015. — 304 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: 21.06.2021).
5. 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: 21.06.2021).
6. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А.В.Смирнов. — 2-е изд., перераб. и доп. — СПб.: Гиорд, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Гиорд» : [сайт]. — URL: <https://elib.giord.info/node/23685> (дата обращения: 21.06.2021).
7. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие / А.В.Смирнов. — 3-е изд., испр. и доп. — СПб.: Гиорд, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-208-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Гиорд» : [сайт]. — URL: <https://elib.giord.info/node/40953> (дата обращения: 21.06.2021).
8. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: учебное пособие / А.В.Смирнов. — СПб.: Гиорд, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-122-5. — Текст : электронный //

Электронно-библиотечная система «Гиорд»: [сайт]. — URL: <https://elib.giord.info/node/24510> (дата обращения: 21.06.2021).

9. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О.О. Датченко, Н.С. Титов, В.В. Ермаков, Ю.А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423> (дата обращения: 21.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

10. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370> (дата обращения: 21.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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: 21.06.2021).

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: 21.06.2021).

3. 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: 21.06.2021).

4. 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: 21.06.2021).

5. Смирнов, А.В. Товароведение мяса: учебное пособие / А.В.Смирнов, Г.В. Куляков. — СПб.: Гиорд, 2012. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-135-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Гиорд»: [сайт]. — URL: <https://elib.giord.info/node/24143> (дата обращения: 21.06.2021).

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, 2019. — 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: 21.06.2021).

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

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

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcx.ru> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <http://vetexpert.pro> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://standartgost.ru> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБС «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. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования Scopus](#)
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 работе над лекционным материалом
При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;

2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;

3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;

4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- 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

10.1. 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	405 (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.	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья

Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<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 2 л.

Разработчики:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы, д.вет.н.



А.Н. Токарев

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы к.вет.н.



Д.А. Орлова

Ассистент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы



Т.В. Калужная

Рецензенты:

Заведующий кафедрой паразитологии ФГБОУ ВО СПбГУВМ, д.б.н.

Л.М.. Белова

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга, кандидат экономических наук

Ю.А. Андреев

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

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Уровень высшего образования

СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Очная, очно-заочная (вечерняя), 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.в.н., доцент
А.Н. Токарев



Санкт-Петербург
2021 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Технология убоя животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям и производственным процессам.	Тест
2.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.	Опрос (письменный опрос), тест
3.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Методика ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозе.	Опрос (письменный опрос), тест
4.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Методы органолептического и лабораторного исследований мяса на свежесть, выявление мяса полученного от больных животных	Опрос (письменный опрос), тест
5.	ПК-5 ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Определение видовой принадлежности мяса.	Опрос (письменный опрос), тест
6.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.	Опрос (письменный опрос), тест
7.	ПК-5	Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий и мясных консервов.	Опрос (письменный опрос), тест
8.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Транспортировка убойных животных.	Доклад
9.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Опрос (письменный опрос), тест
10.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	Опрос (письменный опрос), тест
11.	ПК-5 ПК-7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.	Опрос (письменный опрос), тест
12.	ОПК-6 ПК-5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях и отравлениях.	Опрос (письменный опрос), тест, доклад
13.	ОПК-6 ПК-5 ПК-7	Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке и хранении скоропортящихся грузов. Организация работы государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственном рынке. Идентификация термического состояния мяса.	Опрос (письменный опрос), тест
14.	ПК-7	Основы технического регулирования и стандартизации.	Опрос (письменный опрос), тест

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
2.	Опрос (письменный опрос)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п., в том числе в письменной форме	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД
3.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
15.	Доклад, сообщение, презентации	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы, в том числе, подготовленный в формате презентации PowerPoint	Темы докладов, сообщений

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство		
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо отлично			
<p>Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.</p> <p>Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.</p> <p>Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.</p>	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.	Опрос, тест, доклад	
	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 основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Опрос, тест, доклад
	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 базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Опрос, тест, доклад

<p>ПК-5. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений</p>					
<p>Знать:</p> <p>государственные стандарты 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; 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, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, 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>Опрос, тест, доклад</p>
<p>Уметь:</p> <p>проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послепубойную 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 техникохимического контроля</p>	<p>При решении стандартных задач не 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 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>Опрос, тест, доклад</p>

<p>консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Владеть:</p> <p>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 задач не 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>Опрос, тест, доклад</p>
<p>ПК-7. Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов сельскохозяйственной и профориентационную работу среди населения ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения</p>					
<p>Знать:</p> <p>современные сведения в области ветеринарной медицины, молекулярной биологии, эпизоотологии, паразитологии, охраны окружающей природной среды и их успешного практического применения.</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>Опрос, тест, доклад</p>
<p>Уметь:</p> <p>применять методы научного исследования в области ветеринарной медицины, биологии и экологии для оценки состояния организма животного и агроэкосистем животноводческого направления; применять статистические методы анализа.</p>	<p>При решении стандартных задач не 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</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном</p>	<p>Опрос, тест, доклад</p>

<p>навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>некоторые с недочетами</p>	<p>объеме</p>	<p>Опрос, тест, доклад</p>
<p>Владеть: навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике; способами использования математических моделей биосистем; принципами решения теоретических и практических типовых и системных задач, связанных с профессиональной деятельностью.</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>Опрос, тест, доклад</p>

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.2 Вопросы для опроса (письменного опроса)

Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Формируемая компетенция	Вопросы по темам/разделам дисциплины
<p>Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.</p>	ОПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и значение послеубойного содержания животных. 2. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней. 3. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.
	ПК-5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение. 2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС. 3. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши свиней. 4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц. 5. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных. 6. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят. 7. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных. 8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных. 9. Ветеринарное клеймение мяса.
	ПК-7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя. 2. Созревание мяса. Сущность и значение. 3. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху. 4. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях. 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя. 6. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных. 7. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.
	ОПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.

<p>Методика ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарно-санитарная оценка туш и продуктов убой при трихинеллезе и цистицеркозе.</p>	<p>ПК-5</p>	<p>2. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.</p> <p>1. Трихинеллоскопия мяса.</p> <p>2. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.</p>
<p>Методы органолептического и лабораторного исследований мяса на свежесть, выявление мяса полученного от больных животных</p>	<p>ПК-7</p>	<p>1. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.</p>
<p>Методы органолептического и микроскопические методы выявления мяса больных животных.</p> <p>Физико-химические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>Органолептические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.</p>	<p>ОПК-6</p>	<p>1. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.</p>
<p>Методы органолептические методы выявления мяса больных животных.</p> <p>Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.</p> <p>Органолептические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.</p>	<p>ПК-5</p>	<p>1. Органолептические методы выявления мяса больных животных.</p> <p>2. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.</p> <p>3. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>4. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.</p> <p>5. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.</p>
<p>Виды порчи мяса.</p> <p>Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.</p> <p>Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.</p> <p>Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.</p>	<p>ПК-7</p>	<p>1. Виды порчи мяса.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.</p> <p>4. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.</p>
<p>Определение сортовых показателей показателей показателей пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>Определение доброкачественности пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>Определение видовой принадлежности пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.</p> <p>Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.</p>	<p>ПК-5</p>	<p>1. Определение сортовых показателей показателей пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>2. Определение доброкачественности пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>3. Определение видовой принадлежности пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>4. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.</p> <p>5. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.</p>
<p>Характеристика и технология производства пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>Методы определения видовой принадлежности мяса.</p> <p>Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.</p> <p>Серологическая типизация сальмонелл.</p> <p>Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.</p> <p>В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.</p>	<p>ПК-7</p>	<p>1. Характеристика и технология производства пищевых топлёных животных жиров.</p> <p>2. Методы определения видовой принадлежности мяса.</p> <p>3. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.</p> <p>4. Серологическая типизация сальмонелл.</p> <p>5. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.</p> <p>6. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.</p>
<p>Схема первичного посева. Использование среды, техника посева.</p> <p>Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.</p> <p>Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.</p> <p>Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.</p> <p>Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.</p>	<p>ОПК-6</p>	<p>1. Схема первичного посева. Использование среды, техника посева.</p> <p>2. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.</p> <p>3. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.</p> <p>4. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.</p> <p>5. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.</p>
<p>Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов.</p>	<p>ПК-5</p>	<p>1. Схема первичного посева. Использование среды, техника посева.</p> <p>2. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.</p> <p>3. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.</p> <p>4. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.</p> <p>5. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.</p>

		<p>6. Ветсанкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.</p> <p>7. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.</p> <p>8. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.</p> <p>1. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций.</p> <p>2. Антигенная структура сальмонелл.</p> <p>3. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.</p> <p>4. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.</p> <p>5. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.</p> <p>6. Классификация пищевых болезней и их характеристика.</p>
<p>Ветеринарно-санитарный и техникохимический контроль колбасных изделий и мясных консервов.</p>	<p>ПК-7</p>	<p>1. Ветеринарно-санитарной экспертиза мясных консервов.</p> <p>2. Пороки консервов.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.</p>
	<p>ПК-5</p>	<p>1. Выявление молока от животных больных маститом.</p> <p>2. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.</p> <p>4. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.</p> <p>5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.</p>
<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p>	<p>ОПК-6</p>	<p>1. Требования к молоку сырью.</p> <p>2. Органолептические пороки молока.</p> <p>3. Определение общей микробной обсемененности молока.</p> <p>4. Определение коли-титра молока.</p> <p>5. Контроль качества пастеризации молока.</p> <p>6. Выявление фальсификации молока.</p> <p>7. Органолептические методы исследования молочных продуктов.</p> <p>8. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.</p> <p>9. Выявление фальсификаций молочных продуктов.</p> <p>10. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.</p> <p>11. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.</p> <p>12. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.</p> <p>13. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока.</p>
	<p>ПК-5</p>	

	<p>14. Ветеринарно-санитарной экспертиза кисломолочных продуктов на продовольственных рынках.</p> <p>15. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика.</p> <p>16. Пороки молока и их причины.</p>	
ПК-7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока. 2. Первичная переработка молока и ее значение. 3. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним. 	
ОПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб. 2. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека. 4. Санитарная оценка пищевых куриных яиц. 5. Характеристика пищевых индюшачьих, цесаринных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения. 	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и гидробионтов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.</p>
ПК-5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Исследование рыбы на свежесть. 2. Методы паразитологического исследования рыбы. 3. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц. 4. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка пищевых яиц. 	
ПК-7	<ol style="list-style-type: none"> 5. Классификация рыбы и морских гидробионтов. 6. Классификация, маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц. 	
ПК-5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Органолептические исследования меда. 2. Лабораторные исследования меда: методы определение массовой доли влаги, диастазного числа и кислотности меда. Значения данных показателей. 3. Методы определения фальсификации меда сахарным сиропом. 4. Микроскопические исследования меда. 5. Фальсификация меда и методы выявления ее. 6. Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, ягод на продовольственных рынках. 7. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках. 8. Санитарный контроль муки, крупы, крахмала на продовольственных рынках. 	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.</p> <p>Санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.</p>
ПК-7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках. 2. Требования НТД к меду. 	
ОПК-6	<ol style="list-style-type: none"> 1. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины. 2. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса. 	
ПК-5	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена). 	

<p>инвазионных и незаразных болезней и отравлениях.</p>	<p>2. Ветсаннакспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе. 3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе. 4. Ветсаэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе. 5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящура и оспе. 6. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мьт, эпизоотический лимфонгаит). 7. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву. 8. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями. 9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактики. 10. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве. 11. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека. 12. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе. 13. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы. 14. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз. 15. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла). 16. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз). 17. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электроточка, молнии, теплового удара, утопления и др.). 18. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе. 19. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе. 20. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиактивными изотопами. 21. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.</p>	
<p>Ветеринарно-санитарные требования при</p>	<p>1. Транспортировка убойных животных гоним и автотранспортом. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.</p>	<p>ОПК-6</p>

<p>транспортировке и хранении скоропортящихся грузов. Транспортировка животных. Организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке. Идентификация термического состояния мяса.</p>	<p>ПК-5</p>	<p>2. Ветеринарные требования к убойным животным. 3. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения. 1. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов. 2. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. 3. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках. 4. Порядок приема, гигиены хранения и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на холодильных предприятиях.</p>
<p>экспертизы на продовольственном рынке. Идентификация термического состояния мяса.</p>	<p>ПК-7</p>	<p>1. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их. 2. Назначение и организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. 3. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика. Методы идентификации термического состояния мяса. 4. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.</p>
<p>Основы технического регулирования и стандартизации.</p>	<p>ПК-7</p>	<p>1. Основы технического регулирования в РФ. 2. Сущность и значение технических регламентов и ГОСТ. 3. Виды, структура и значение стандартов.</p>

3.1.2 Тест-вопросы

Тесты для оценки компетенции ОПК-6 «Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней».

1. 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.

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

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

3. 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.

4. Для выявления цистицерков в свиных и говяжьих тушах осматривают:
 - a. массеторы, язык, сердце, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - b. массеторы, печень, сердце, поперечно-полосатые мышцы тупи;
 - c. массеторы, язык, печень, поперечно-полосатые мышцы туши;
 - d. массеторы, язык, сердце, печень.

5. 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.

6. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?
 - a. Филлин.
 - b. Стейк.
 - c. Клевер.
 - d. Гастрос.

7. Какие показатели характеризуют свежее мясо?
- корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.
 - корочка подсыхания, упругая консистенция, матовые сухожилия, мажущийся жир, прозрачный бульон.
 - корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный с хлопьями бульон
 - ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон..
8. В каких случаях при определении степени свежести мяса используют реакцию с реактивом Нesslerа?
- При экспертизе мяса КРС;
 - При экспертизе мяса птицы, кроликов;
 - При экспертизе мяса кроликов;
 - При экспертизе мяса птицы.
9. К показателям свежей рыбы относят следующее:
- тусклая чешуя, вздутое брюшко, запавшие глазные яблоки, жабры серого цвета.
 - блестящая чешуя, целостность брюшной стенки нарушена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
 - блестящая чешуя, целостность брюшной стенки сохранена, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
 - блестящая чешуя, брюшко спавшееся, выпуклые глазные яблоки, жабры ярко-красного цвета.
10. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?
- дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
 - дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиникоз, метагонимоз;
 - дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракодилез.
11. Диетическое яйцо это:
- Яйцо содержащее все незаменимые аминокислоты и микроэлементы;
 - Яйцо, полученное от определенных пород кур;
 - Яйцо, срок хранения которого составляет 7 суток;
 - Яйцо, срок хранения которого составляет 25 суток;
12. Красюк это:
- Увеличение пуги более чем на 9 мм;
 - Присыхание желтка к скорлупе;
 - Частичное смешивание желтка с белком;
 - Полное смешивание желтка с белком.
13. Сахарный мед это:
- мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
 - искусственно инвертированный сахар;
 - натуральный мед с примесью сахарного песка;
 - натуральный мед с примесью сахарного сиропа.
14. Цельное молоко – это:

- a. сырое молоко;
- b. питьевое молоко;
- c. питьевое нормализованное молоко;
- d. питьевое ненормализованное молоко.

Тесты для оценки компетенции ПК-5 «Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений»

1. 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.
2. 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;
3. 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
4. Плотность молока должна быть не ниже, кг/м³:
 - a. 1027.
 - b. 1027,9.
 - c. 1026,9.
 - d. 1028.
5. Голубоватый оттенок молока указывает на:
 - a. разбавление водой;
 - b. туберкулез легких;
 - c. перекорме полынью;
 - d. хранении молока в оцинкованной таре.
6. 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.
7. Каким методов в рыбе выявляют личинки описторхисов?
 - a. Методом патологоанатомического вскрытия

- b. Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
 - c. Методом параллельных разрезов.
 - d. Компрессорным методом.
8. 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.
9. Кислотность натурального меда должна составлять:
- a. 5-10 °н;
 - b. не более 21°н;
 - c. не менее 10°н.
 - d. 1-4°н;
10. 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.
11. Кислотность сметаны должна составлять:
- a. 12-19°Т;
 - b. 30-50°Т;
 - c. 60-100°Т;
 - d. 170-240°Т.
12. Содержание влаги в твороге должно быть не более:
- a. 60%;
 - b. 70%;
 - c. 80%;
 - d. 90%.
13. 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.
14. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
- a. зелень;
 - b. бананы;
 - c. огурцы и зелень;
 - d. огурцы, томаты.
15. К болезням картофеля относится:
- a. рак;

- b. саркома;
- c. диплостома;
- d. флегмона.

Тесты для оценки компетенции ПК-7 «Способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения»

1. 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.
2. Прибор филин позволяет:
 - a. измерять высоту пуги;
 - b. определять плотность белка;
 - c. просматривать яйцо в ультрафиолетовых лучах;
 - d. просматривать яйцо в проходящем свете.
3. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?
 - a. зелень;
 - b. бананы;
 - c. огурцы и зелень;
 - d. огурцы, томаты.
4. 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.
5. 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. Наличия 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.
6. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?
 - a. направляют на повторную переработку;
 - b. уничтожают;
 - c. утилизируют;

- d. реализуют без ограничений.
7. Как поступают с продуктами растительного происхождения при выявлении значительных поражений, свойственных болезням растений?
- партию бракуют и утилизируют;
 - реализуют без ограничений;
 - направляют на переработку;
 - реализуют после сортировки.
8. К бабочкам – вредителям зерновых запасов относится:
- хрущак;
 - огневка;
 - зерновка;
 - цинковка.
9. В каком виде запрещается реализовывать съедобные грибы на продовольственных рынках?
- свежие пластинчатые и трубчатые целиковых;
 - сушеные пластинчатые;
 - сушеные трубчатые целиковые;
 - сушеные трубчатые продольными половинками.
10. К съедобным грибам относятся:
- подберезовики, опята, ложные опята;
 - лисички, опята, подосиновики;
 - лисички, белые грибы, мухоморы;
 - белые грибы, сатанинские грибы, моховики.
11. Кислотность натурального меда должна составлять:
- 5-10 °н;
 - не более 21°н;
 - не менее 10°н.
 - 1-4°н;
12. Сахарный мед это:
- мед, полученный при подкормке пчел сахарным сиропом;
 - искусственно инвертированный сахар;
 - натуральный мед с примесью сахарного песка;
 - натуральный мед с примесью сахарного сиропа.
13. Содержание влаги в меде должно составлять не более:
- 17%;
 - 19%;
 - 20%;
 - 21%.
14. Содержание окусиметилфурфуrolа в меде указывает на:
- его натуральность;
 - его фальсификацию;
 - примесь падевого меда;
 - примесь сахарного песка.
15. На основании чего осуществляется прием колбасных, ветчинно-штучных изделий и мясных баночных консервов?

- a. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических и лабораторных исследований;
 - b. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции;
 - c. Наличия сопроводительных документов, осмотра тары и транспортного средства, осмотра партии продукции, проведении органолептических исследований;
 - d. проведения органолептических и лабораторных исследований.
16. Как поступают с мясными баночными консервами при выявлении микробиологического бомбажа?
- a. направляют на повторную переработку.
 - b. уничтожают.
 - c. утилизируют.
 - d. реализуют без ограничений.

3.1.2 Темы для подготовки к докладам

Структура доклада по разделу «Транспортировка убойных животных» на каждую из представленных тем позволяет сформировать компетенции:

ОПК-6 - способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней. По выбранной теме обучающиеся раскрывают возможные риски возникновения болезней животных, а также мероприятия по их недопущению и ликвидации.

ПК-5 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений. По выбранной теме обучающиеся раскрывают ветеринарно-санитарные требования НТД при транспортировке различных видов животных при определенных условиях.

ПК-7 - способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения. По выбранной теме обучающиеся анализируют требования НТД при транспортировке тех или иных объектов ветеринарного надзора.

1. Транспортировка 600 голов крупного рогатого скота гоном на расстояние 23 км. В пути следования два животных пали (диагноз тимпания).
2. Транспортировка 400 голов крупного рогатого скота гоном на расстояние 34 км осенью.
3. Транспортировка 1400 голов овец гоном на расстояние 70 км по пересеченной местности.
4. Транспортировка 150 голов крупного рогатого скота гоном на расстояние 30 км. В пути следования одно животное пало (диагноз сибирская язва).
5. Транспортировка 7000 голов гусей гоном на расстояние 9 км.

6. Транспортировка 650 голов крупного рогатого скота железнодорожным транспортом на расстояние 600 км.
7. Транспортировка 180 голов крупного рогатого скота железнодорожным транспортом на расстояние 1100 км в зимнее время (температура ниже минус 25°C).
8. Транспортировка 850 подсвинков железнодорожным транспортом на расстояние 500 км. В пути следования одно животное пало (диагноз рожа свиней).
9. Транспортировка 900 голов крупного рогатого скота железнодорожным транспортом на расстояние 700 км. Станция в 15 км от хозяйства.
10. Транспортировка 350 голов свиней железнодорожным транспортом на расстояние 600 км. Станция в 15 км от хозяйства.
11. Транспортировка 350 овец железнодорожным транспортом на расстояние 500 км. В пути следования два животных пало (диагноз анаэробная энтеротоксемия).
12. Транспортировка 1080 голов свиней железнодорожным транспортом на расстояние 450 км в летнее время (температура выше 25°C).
13. Транспортировка 150 голов свиней железнодорожным транспортом на расстояние 900 км. В пути следования три животных пали (диагноз тепловой удар).
14. Транспортировка 10000 голов птицы железнодорожным транспортом на 950 км.
15. Транспортировка 40000 голов птицы водным транспортом на 90 км.
16. Транспортировка 70 голов лошадей автомобильным транспортом на расстояние 180 км.
17. Транспортировка 300 голов крупного рогатого скота автомобильным транспортом на расстояние 290 км.
18. Транспортировка 750 голов свиней автомобильным транспортом на расстояние 95 км.
19. Транспортировка 550 голов овец автомобильным транспортом на расстояние 210 км.
20. Транспортировка 7 тонн живой рыбы автомобильным транспортом на расстояние 150 км.

Структура доклада по разделу **«Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных и птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях и отравлениях.»** на каждую из представленных тем позволяет сформировать компетенции:

ОПК-6 - способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней. По выбранной теме обучающиеся раскрывают возможные риски возникновения той или иной болезни животных, а также мероприятия по их недопущению и ликвидации.

ПК-5 - способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений. По выбранной теме обучающиеся раскрывают особенности предубойной и послепослеубойной экспертизы убойных животных и птицы, методы диагностики, ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.

1. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).

2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
3. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
4. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
5. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.
6. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
7. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву.
8. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями.
9. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика.
10. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
11. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
12. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспориридозах, фасциолезе, эхинококкозе.
13. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.
14. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.
15. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла).
16. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз).
17. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).
18. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
19. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
20. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
21. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: ОПК-6 -способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

1. Организация и значение предубойного содержания животных.
2. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней.
3. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.
4. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.
5. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.
6. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.
7. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
8. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.
9. Серологическая типизация сальмонелл.
10. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.
11. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.

Формируемая компетенция: ПК-5- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС.
3. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши свиней.
4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц.
5. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных.
6. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
7. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных.
9. Ветеринарное клеймение мяса.
10. Трихинеллоскопия мяса.
11. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.
13. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
14. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
15. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
16. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.

17. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.
18. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров.
19. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров.
20. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров.
21. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
22. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.
23. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.
24. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и селективных средах.
25. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.
26. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.
27. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
28. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
29. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.
30. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
32. Пороки консервов.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Формируемая компетенция: ПК-7 -способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения.

1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
2. Созревание мяса. Сущность и значение.
3. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
4. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
6. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
7. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.
8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
9. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
10. Виды порчи мяса.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.
13. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.
14. Характеристика и технология производства пищевых топленых животных жиров.
15. Методы определения видовой принадлежности мяса.
16. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций.
17. Антигенная структура сальмонелл.

18. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.
19. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
20. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
21. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

3.2.2. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция: ОПК-6 - способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

1. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у свиней.
2. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.
4. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего и свиного цепней.
5. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.
6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
7. Основания для обязательного проведения бактериологического исследования мяса.
8. Серологическая типизация сальмонелл.
9. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.
10. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.
11. Выявление молока от животных больных маститом.
12. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
14. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
16. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека.
19. Санитарная оценка пищевых куриных яиц.
20. Характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения.
21. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
22. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
23. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.
24. Ветеринарные требования к убойным животным.
25. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.

Формируемая компетенция: ПК-5- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции

животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений.

1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
2. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС.
3. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши свиней.
4. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц.
5. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных.
6. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
7. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных.
9. Ветеринарное клеймение мяса.
10. Трихинеллоскопия мяса.
11. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.
13. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
14. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
15. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
16. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.
17. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.
18. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров.
19. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров.
20. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров.
21. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
22. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.
23. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.
24. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и селективных средах.
25. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.
26. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.
27. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
28. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
29. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.
30. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
32. Пороки консервов.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
34. Требования к молоку сырью.
35. Органолептические пороки молока.
36. Определение общей микробной обсемененности молока.

37. Определение коли-титра молока.
38. Контроль качества пастеризации молока.
39. Выявление фальсификации молока.
40. Органолептические методы исследования молочных продуктов.
41. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.
42. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
43. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
44. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
45. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.
46. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока.
47. Ветеринарно-санитарной экспертиза кисломолочных продуктов на продовольственных рынках.
48. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика.
49. Пороки молока и их причины.
50. Исследование рыбы на свежесть.
51. Методы паразитологического исследования рыбы.
52. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц.
53. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка пищевых яиц.
54. Органолептические исследования меда.
55. Лабораторные исследования меда: методы определения массовой доли влаги, диастазного числа и кислотности меда. Значения данных показателей.
56. Методы определения фальсификации меда сахарным сиропом.
57. Микроскопические исследования меда.
58. Фальсификация меда и методы выявления ее.
59. Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, ягод на продовольственных рынках.
60. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках.
61. Санитарный контроль муки, крупы, крахмала на продовольственных рынках.
62. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
63. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
64. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
65. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
66. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.
67. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
68. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву.
69. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями.
70. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика.
71. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.
72. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
73. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе.
74. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.
75. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.

76. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит,инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла).
77. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез, колибактериоз, стафилококкоз).
78. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).
79. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
80. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.
81. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
82. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.
83. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.
84. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика.
85. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
86. Порядок приема, гигиена хранения и ветеринарно-санитарной экспертиза продуктов на холодильных предприятиях.

Формируемая компетенция: ПК-7 -способен осуществлять подготовку и переподготовку специалистов ветеринарного, зоотехнического и биологического профилей, а также проводить ветеринарно-санитарную просветительскую и профориентационную работу среди населения.

1. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
2. Созревание мяса. Сущность и значение.
3. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
4. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
6. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
7. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.
8. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
9. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
10. Виды порчи мяса.
11. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.
12. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.
13. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.
14. Характеристика и технология производства пищевых топленых животных жиров.
15. Методы определения видовой принадлежности мяса.
16. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций.
17. Антигенная структура сальмонелл.
18. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.

19. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
20. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
21. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
22. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.
23. Первичная переработка молока и ее значение.
24. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
25. Классификация рыбы и морских гидробионтов.
26. Классификация, маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
27. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
28. Требования НТД к меду.
29. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.
30. Назначение и организация работы государственной лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
31. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика. Методы идентификации термического состояния мяса.
32. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.
33. Основы технического регулирования в РФ.
34. Сущность и значение технических регламентов и ГОСТ.
35. Виды, структура и значение стандартов.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

4.1. Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса (письменного опроса)

Отметка «отлично»- обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.

Отметка «хорошо»- обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе

Отметка «удовлетворительно»- обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.

Отметка «неудовлетворительно»- обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

4.2. 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

4.3. Критерии оценивания знаний обучающихся при подготовке докладов

Отметка «отлично» - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к докладу выполнены.

Отметка «хорошо»- допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к изложению материалов.

Отметка «удовлетворительно»- тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада; отсутствуют выводы, тема доклада не раскрыта.

Отметка «неудовлетворительно» - обнаруживается существенное непонимание проблемы или доклад не представлен.

4.4. 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

4.5. Критерии знаний при проведении экзамена

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 44 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 большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

5. 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.17
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария
Уровень высшего образования - специалитет

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ

Авторы: доктор ветеринарных наук, доцент Токарев А.Н.
кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.
ассистент Калужная Т.В.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных 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. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. 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.

Рабочая программа предусматривает формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на выполнение профессиональных и научно-образовательных видов деятельности, регламентированные профессиональными стандартами №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на который ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки специалистов 36.05.01 Ветеринария.

Рецензент: профессор, доктор биологических наук

Дата 22.05.2021



Белова Л.М.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.17
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария
Уровень высшего образования - специалитет

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ

Авторы: доктор ветеринарных наук, доцент Токарев А.Н.
кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.
ассистент Калужная Т.В.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных 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. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
11. 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.

Рабочая программа предусматривает формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, направленных на выполнение профессиональных и научно-образовательных видов деятельности, регламентированные профессиональными стандартами №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки специалистов 36.05.01 Ветеринария.

Рецензент:
начальник
Управления ветеринарии Санкт-Петербурга,
кандидат экономических наук



Ю.А. Андреев