

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 13.08.2025 11:47:08

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef80b57418875e1dc6f1c380

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

УТВЕРЖДАЮ
Ректор ФГБОУ ВО СПбГУВМ

К.В. Племашов
7 сентября 2023 г.



**Дополнительная образовательная программа
повышения квалификации**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза
при инвазионных болезнях, передающихся
человеку через пищевые продукты»**

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол № 2 от 05 сентября 2023 г.

Санкт-Петербург
2023 г.

1. ЦЕЛИ

Цель данной программы – дать слушателям дополнительные теоретические и практические знания по вопросам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения посредством инструментальных методов, ветеринарно-санитарной оценке условно-годной продукции, обеспечение выпуска доброкачественной продукции.

Основные задачи программы:

- выпуск для потребителя только доброкачественной и безопасной пищевой 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 и инвазионных болезней животных;
- охрана населения от болезней, общих для человека и животных.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

В результате освоения дисциплины слушатель в рамках имеющейся квалификации в соответствии с трудовыми функциями F/01.6 F/02.6 F/03.6 профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», совершенствует и (или) качественно изменяет следующие трудовые действия:

- Проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.
- Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.
- Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.
- Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
- Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
- Подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
- Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.
- Проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки их комплектности и правильности заполнения.
- Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения ее соответствия представленной сопроводительной документации, требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
- Проведение ветеринарно-санитарного осмотра гидробионтов и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований.

- Отбор проб гидробионтов и икры для проведения лабораторных исследований.
- Проведение лабораторных исследований гидробионтов и икры для определения показателей их качества и безопасности.
- Осуществление ветеринарно-санитарного анализа гидробионтов и икры, оценка возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
- Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) гидробионтов и икры.
- Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

По результатам освоения программы слушатель должен приобрести следующие знания:

- Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных
- Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации и Таможенного союза в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- Методика отбора проб мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
- Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
- Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, пищевому мясному сырию, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- Формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб
- Порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
- Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- Требования охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей
- Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
- Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- Требования к доброкачественным гидробионтам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) и заразных болезней гидробионтов и икры
- Требования к доброкачественной охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбе, признаки недоброкачественности (небезопасности) охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы
- Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
- Методика отбора проб гидробионтов и икры
- Стандартные методики проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
- Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
- Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к гидробионтам и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

По результатам освоения программы слушатель должен приобрести следующие умения:

- Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для выявления заболеваний животных
- Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения
- Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи

- Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патолого-анатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию
- Выявлять в ходе осмотра патоморфологические изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патолого-анатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра
- Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
- Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
- Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей
- Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
- Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции
- Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
- Производить ветеринарно-санитарный осмотр гидробионтов и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.

- Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
- Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований гидробионтов и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований гидробионтов и икры.
- Определять допустимость (недопустимость) транспортировки, продажи гидробионтов и икры на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
- Оформлять документы о соответствии (несоответствии) гидробионтов и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
- Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.
- Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения гидробионтов и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
- Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры.
- Пользоваться компьютерными и телекоммуникационными средствами в профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.
- Пользоваться программным обеспечением, в том числе специальным, необходимым для выполнения должностных обязанностей.
- Пользоваться специализированными базами данных для решения профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.
- Вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры.
- Вести электронную базу данных учета обезвреживания, утилизации и уничтожения гидробионтов и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.

3. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

3.1. Общий объем программы составляет 18 часов.

Вид учебной работы	Всего часов
Общее количество часов	18
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	15
Лекции (интерактивные)	7
Практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация (зачет)	1

3.2. Учебный план

№ п/п	Наименование дисциплины (раздела программы)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)			Зачет
			Л	ПЗ	СР	
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях	ОПК-6 ПК-18	7	8	2	
2.	Итоговая аттестация					1
	ИТОГО:		7	8	2	1

4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Периоды освоения:	
2 недели	Л – 7 часов, СР – 2 часа
	ПЗ – 8 часов, ИА – 1 час

ПЗ – практические занятия, ИА – итоговая аттестация

5. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Программа данного курса позволяет ветеринарным врачам получить дополнительные теоретические и практические знания по вопросам организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса сельскохозяйственных и диких промысловых животных, морской и пресноводной рыбы, методам ветеринарно-санитарной экспертизы для выявления инвазионных болезней, передающихся человеку через пищевые продукты, ветеринарно-санитарной оценке такой условно-годной продукции в целях обеспечения выпуска доброкачественной продукции.

5.1. Компетенции слушателя, формируемые в результате освоения программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у слушателей следующих компетенций:

общепрофессиональные компетенции (ОПК):

– **ОПК-6 – Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней**

ОПК-6 ид-1 - 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.

ОПК-6 ид-2 – Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, 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.

ОПК-6 ид-3 – Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.

профессиональные компетенции:

ПК-18 - *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-18 ид-1 - 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 с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

ПК-18 ид-2 - 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 убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Формируемые компетенции			Опыт деятельности
	Владения	Умения	Знания	
ОПК-6	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, 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.	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.	Использование современных информационных технологий для изучения нормативной базы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы
ПК-18	Навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности	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 с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции 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.	Уверенное использование лабораторного оборудования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов

5.2. Объем дисциплины

Общий объем программы составляет 18 часов.

Вид учебной работы	Всего часов
Общее количество часов	18
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	15
Лекции (интерактивные)	7
Практические занятия	8
Самостоятельная работа	2
Итоговая аттестация (зачет)	1

5.3. Содержание дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование дисциплины (раздела программы)	Формируемые компетенции	Л	ПЗ	СР	Всего
1.	ВСЭ мяса и продуктов убоя при трихинеллезе	ОПК-6 ПК-18	2	2	0,5	4,5
2.	ВСЭ мяса и продуктов убоя при цистицеркозе		2	2	0,5	4,5
3.	ВСЭ рыбы и продуктов водного промысла и аквакультуры при инвазионных болезнях		3	4	1	8
	ИТОГО:		7	8	2	17

5.3. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебной работы	Содержание раздела
1	ВСЭ и ВСО продуктов убоя при цистицеркозе КРС, свиней и других животных	Л	Цистицеркоз крупного рогатого скота, свиней и других животных. Характеристика и биология возбудителя. Профилактика заражения людей инвазионными болезнями.
		ПЗ	Организация и методика ветсанэкспертизы продуктов убоя на наличие цистицеркоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при цистицеркозе.
2	ВСЭ и ВСО продуктов убоя при трихинеллезе животных	Л	Трихинеллез домашних свиней и диких промысловых животных. Характеристика и биология возбудителя. Профилактика заражения людей инвазионными болезнями.
		ПЗ	Исследование мяса на трихинеллез. Методика ветсанэкспертизы туш и продуктов убоя. Отбор проб, техника проведения трихинеллоскопии, особенности исследования консервированного и неконсервированного мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при трихинеллезе.
3	ВСЭ и ВСО морской и пресноводной рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека	Л	Инвазионные болезни морских и пресноводных рыб, передающиеся человеку. Характеристика и биология возбудителя. Профилактика заражения людей инвазионными болезнями.
		ПЗ	Организация и методика ветсанэкспертизы рыбы на наличие личинок паразитов, опасных для человека. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях.

6. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ

6.1. Сведения о кадровом обеспечении образовательного процесса

Дисциплина	ФИО	Уч.степень	Уч.звание	Должность	Стаж работы по данному направлению
Применение инструментальных методов в системе контроля качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	Орлова Д.А.	к.вет.н.	доцент	доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы	16
	Калюжная Т.В.	к.вет.н.	без звания	ассистент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы	10

6.2. Учебно-лабораторное оборудование

При чтении лекций используется мультимедийное оборудование для показа презентаций, при проведении практических занятий используют приборы: весы лабораторные, компрессориум, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга «ОКА», микроскоп «Микрооптикс», баня водяная, «Гастрос», инструменты и реактивы для паразитологического исследования мяса и рыбы и др. приборы и реактивы. Плакаты: строение и биологический цикл развития трихинелл, бычьего и свиного цепней, лентеца широкого и других паразитов, нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН и др.

Макропрепараты и микропрепараты с патологоанатомическими изменениями внутренних органов и мяса при инвазионных и незаразных болезнях.

Муляжи с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов.

7. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ

Образовательная деятельность слушателей предусматривает следующие виды учебных занятий и учебных работ: практические занятия, дискуссии, обмен опытом, демонстрация наглядных материалов, лабораторное исследование мяса, молока и молочных продуктов, и рыбы меда и продукции растительного происхождения.

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут.

Оценка качества усвоения программы слушателями включает текущий контроль успеваемости и итоговую аттестацию.

Освоение программы завершается итоговой аттестацией слушателей в форме зачета по контрольным вопросам.

Лицам, успешно освоившим программы и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения программы включают **контрольные вопросы к итоговой аттестации:**

1. Трихинеллез. Биологический цикл развития паразита.
2. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса для выявления трихинеллеза.
3. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе.
4. Цистицеркоз. Биологический цикл развития паразита.
5. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса для выявления цистицеркоза.
6. Санитарная оценка мяса при цистицеркозе.
7. Режимы обезвреживания мяса при цистицеркозе.
8. Дифиллоботриоз. Биологический цикл развития паразита.
9. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы для выявления дифиллоботриоза.
10. Санитарная оценка рыбы при дифиллоботриозе.
11. Описторхоз. Биологический цикл развития паразита.
12. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы для выявления описторхоза.
13. Санитарная оценка рыбы при описторхозе.
14. Клонорхоз. Биологический цикл развития паразита.
15. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы для выявления клонорхоза.
16. Санитарная оценка рыбы при клонорхозе.
17. Метагонимоз. Биологический цикл развития паразита.
18. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы для выявления метагонимоза.
19. Санитарная оценка рыбы при метагонимозе.
20. Паразитологическое исследование рыбы.
21. Санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях рыб, неопасных для человека.
22. Методы обезвреживания рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку.

8. ИНЫЕ КОМПОНЕНТЫ

Учебно-методическое обеспечение

Основная

1. 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: 01.09.2023).
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / А.В.Смирнов – СПб.: Гиорд, 2009. – 336 с. 198 экз.

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: 01.09.2023).
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: 01.09.2023).
3. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания /Ю.Г. Костенко –М., 2003. – 112 с.
4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. —

ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5844?category=43763> (дата обращения: 01.09.2023).

5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308?category=43763> (дата обращения: 01.09.2023).

6. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161?category=43763> (дата обращения: 01.09.2023).

Ресурсы сети Интернет

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

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

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБ «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»
3. ЭБС «Консультант студента»
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. Университетская информационная система «РОССИЯ»
6. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
8. Российская научная Сеть
9. Электронно-библиотечная система IQlib
10. База данных международных индексов научного цитирования Web of Science
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>

Методические материалы

Занятия проводятся по группам. Количественный состав в группе не должен превышать 15 человек.

Слушатель может в достаточном объеме усвоить и успешно реализовать конкретные знания, умения, навыки и компетенции в своей практической деятельности при выполнении следующих условий:

- систематическая работа на учебных занятиях под руководством преподавателя и самостоятельная работа по закреплению полученных знаний и навыков;
- добросовестное выполнение заданий преподавателя на практических занятиях;
- выяснение и уточнение отдельных предпосылок, умозаключений и выводов, содержащихся в учебном курсе; взаимосвязей отдельных его разделов, используемых методов, характера их использования в практической деятельности;
- сопоставление точек зрения различных авторов по затрагиваемым в учебном курсе проблемам; выявление неточностей и некорректного изложения материала в периодической и специальной литературе;
- периодическое ознакомление с последними теоретическим и практическими достижениями;
- разработка предложений преподавателю в части доработки и совершенствования курса.

Разработчики:

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



А.Н.Токарев

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



Д.А.Орлова

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



Т.В.Калужная

Рецензент:

Заведующий кафедрой анатомии животных, д.в.н., профессор



М.В.Щипакин