

Санкт-Петербург
2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины — дать обучающимся теоретические знания, привить практические навыки и умения по идентификации продуктов животноводства и растениеводства, сформировать у обучающихся критерии ветеринарно-санитарной оценки продуктов питания подконтрольных ветеринарной службе.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие **задачи**:

1. осуществлять ветеринарно-санитарную оценку сырья и продуктов питания, основываясь на действующих нормативных документах;
2. уметь проводить идентификацию сырья животного происхождения;
3. идентифицировать продукты питания животного и растительного происхождения;
4. определять фальсификацию сырья и продуктов питания;
5. владеть требованиями к качеству и безопасности продуктов животного 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 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Виды профессиональной деятельности:

- научно-исследовательская.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- общие профессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

ОПК-4.1 Использует методы решения задач профессиональной деятельности с применением технических возможностей современного специализированного оборудования

ОПК-4.2 Применяет современное оборудование и профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и разработки новых технологий

ОПК-4.3 Осуществляет анализ и интерпретацию результатов исследований, полученных с использованием современной профессиональной методологии и специализированного оборудования.

- обязательные профессиональные компетенции (ПК):

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

ПКО-1.1 Имеет представление о государственных стандартах и иных нормативно-правовых актах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

ПКО-1.2 Дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований,

контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

ПКО-1.3 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок.

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПКО-2.1 Применяет правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения и осуществляет профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов

ПКО-2.2 Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов

ПКО-2.3 Правильно оценивает качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организует и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов

- профессиональные компетенции (ПК):

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

ПК-2.1 Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

ПК-2.2 Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

ПК-2.3 Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

ПК-4.1 Применяет знания о анатомо-физиологических основах функционирования организма, методиках клинико-иммунобиологического исследования; способах взятия биологического материала и его исследования; общих закономерности организации органов и систем органов на тканевом и клеточном уровнях; патогенетических аспектах развития угрожающих жизни состояний

ПК-4.2 Анализирует закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретирует результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использует экспериментальные, микробиологические и лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применяет специализированное оборудование и инструменты; планирует и осуществляет комплекс профилактических мероприятий.

ПК-4.3 Прогнозирует результаты диагностики, применяет методы оценки экстерьера и интерьера животных, методы учета и оценки продуктивности

сельскохозяйственных животных разных видов, технические приёмы микробиологических исследований.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-6.1 Использует в своей деятельности 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

ПК-6.2 Применяет в своей деятельности современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ПК-7.1 Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач

ПК-7.2 Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.

ПК-7.3 Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» относится к обязательной части, учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 3 семестре.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» связана с такими дисциплинами, как: Информационные технологии в профессиональной деятельности, Математическое моделирование биологических процессов, Ветеринарная иммунология, «Экспресс-методы диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы», Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы, Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах, Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов, Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых добавок, Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов, Пищевые токсикоинфекции, Пищевая токсикология, Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы .

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		3
Общая трудоемкость дисциплины	216 / 6	216 / 6
Аудиторные занятия	54	54
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	54	54
Самостоятельная работа, в том числе:	162	162
Контроль	27	27

Вид промежуточной аттестации	Экзамен – 1	Экзамен
------------------------------	-------------	---------

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

№ п/п	Содержание	Формируемые компетенции	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах)	
			ПЗ	СР
1	Предмет «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» Цель и задачи методы, краткая историческая справка по дисциплине, связь с другими дисциплинами	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-6 ПК-7	4	12
2	Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных и вынуждено убитых животных. Способы обезвреживания мяса и продуктов убоя больных и вынужденно убитых животных. Определение и идентификация мяса больных животных.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	16
3	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при инфекционных болезнях животных Способы идентификации мяса и продуктов убоя, полученных от животных, больных инфекционными болезнями опасными для человека, и животных определенных видов. Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при инфекционных болезнях.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	2	20
4	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при трихинеллезе, цистицеркозе и др. инвазионных болезнях животных. Способы идентификации мяса и продуктов убоя, полученных от животных, больных инвазионными болезнями опасными для человека, и животных определенных видов.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	12

	Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при инвазионных болезнях.			
5	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убой при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах. Способы идентификации мяса и продуктов убой, содержащих возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при пищевых болезнях.	ОПК-4 ПКО-3 ПК-6 ПК-7 ПК-9	4	14
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убой при незаразных болезнях животных. Способы идентификации мяса и продуктов убой, полученных от животных, больных незаразными болезнями опасными для человека, и животных определенных видов. Способы обеззараживания и ветеринарно-санитарная оценка мяса при незаразных болезнях.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	14
7	Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи. Методы идентификации основных видов промысловых животных и пернатой дичи. Особенности ветеринарно-санитарной оценки мяса промысловых животных и пернатой дичи.	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	4	14
8	Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка колбас и мясных продуктов. Классификация колбасных изделий. Способы идентификации колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий в зависимости от их качества и безопасности.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-7	4	10
9	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных. Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов.	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6	4	14

	Классификация молока и молочной продукции. Способы идентификации колбасных изделий в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка молока и молочной продукции в зависимости от их качества и безопасности.	ПК-7		
10	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. Классификация топленых жиров. Способы идентификации топленых жиров в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка топленых жиров в зависимости от их качества и безопасности.	ПКО-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	6
11	Идентификация видовой принадлежности мяса. Методы идентификации видовой принадлежности мяса, субпродуктов и других продуктов убоя, определение видовой фальсификации. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при видовой фальсификации.	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	2	3
12	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка яиц. Классификация яиц домашней птицы. Способы идентификации яиц домашней птицы в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от их качества и безопасности.	ПКО-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	4
13	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов. Классификация мясных консервов. Способы идентификации мясных консервов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов в зависимости от их качества и безопасности.	ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	6
14	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка рыбы и других гидробионтов. Классификация рыбы и гидробионтов. Способы идентификации рыбы и водных беспозвоночных в соответствии с требованиями нормативных документов. Идентификация рыбы большой инвазионными зооантропонозными болезнями (описторхоз,	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	10

	дифиллоботриоз и др.). Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и гидробионтов в зависимости от их качества и безопасности.			
15	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства. Классификация меда и продуктов пчеловодства. Способы идентификации меда и продуктов пчеловодства в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства в зависимости от их качества и безопасности.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-2 ПК-6	4	5
16	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов. Классификация растительных продуктов. Способы идентификации растительных продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов в зависимости от их качества и безопасности.	ОПК-4 ПК-2 ПК-6 ПК-7	4	5
ИТОГО:			54	162

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Урбан В.Г., Смолькина А.С. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов». Направление подготовки – 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2018 – 27 с.

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

а) основная литература:

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства.: учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013 – 480 с. - Режим доступа: - Текст (визуальный): непосредственный, 377 экз.
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебное пособие / А.В. Смирнов. – СПб: Гиорд, 2015. – 320 с. - Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 189 экз.
3. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. — Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 197 экз.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 13534-89. Консервы мясные. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
2. ГОСТ 13928-84. Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки и отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.07.1986. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
3. ГОСТ 33708-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
4. ГОСТ Р-55455-2013. Колбасы варено-копченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
5. ГОСТ 31785-2012. Колбасы полукопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
6. ГОСТ 20235.0-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести. Введен 01.07.1975. - М.: Издательство стандартов, 1985.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

7. ГОСТ 20235.1-74 Мясо кроликов. Лабораторные методы определения свежести. Введен 01.07.1975. - М.: Издательство стандартов, 1981.- 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
8. ГОСТ 23327-98. Молоко и молочные продукты. Метод определения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка. Введен 01.01.2000. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 10 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
9. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1977. - М.: Стандартиформ, 2006.- 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
10. ГОСТ 23454-79. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ. Введен 01.01.1980. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 5 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
11. ГОСТ 24067-80. Молоко. Метод определения перекиси водорода. Введен 01.07.1981. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 2 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
12. ГОСТ 25228-82. Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе. Введен 01.07.1983. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
13. ГОСТ 26754-85. Молоко. Методы измерения температуры. Введен 01.12.1986. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
14. ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.01.1987. - М.: Издательство стандартов, 2001.- 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
15. ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса. Введен 01.01.1990. - М.: Стандартиформ, 2007.- 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
16. ГОСТ 30562-97. Молоко. Определение точки замерзания, криоскопический метод. Введен 01.07.1999. - М.: Издательство стандартов, 2002.- 11 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
17. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. Введен 01.07.2008. М.: Стандартиформ, 2007. - 15 с.
18. ГОСТ 31467-2012. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям Введен 1.07.2013. М.: Стандартиформ, 2013. - 16 стр. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
19. ГОСТ 31470-2012. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований Введен 1.07.2013. М.: Стандартиформ, 2013. - 45 с - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
20. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. Введен 1.01.2014. М.: Стандартиформ, 2013.- 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
22. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
23. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
24. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартиформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

25. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
26. ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
27. ГОСТ 31445-2012. Ряженка. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
28. ГОСТ 31456-2013. Простокваша Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
29. ГОСТ 31458-2012. Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
30. ГОСТ 31785-2013. Колбасы полукопченые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
31. ГОСТ 32125-2013. Мясо тушеное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
32. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
33. ГОСТ 3623-73. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации. Введен 01.01.1976. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
34. ГОСТ 7269-79. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. Введен 01.01.1980. – М.: Стандартинформ, 2006.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
35. ГОСТ 7702.1-74. Мясо птицы. Методы анализа. Введен 01.07.1975. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
36. ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты. Введен 01.01.1990. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
37. ГОСТ 8558.1-78. Методы определения содержания нитрита натрия. Введен 01.01.1980. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 11 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
38. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1986. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
39. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и отбора проб. Введен 01.07.1974. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 4 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
40. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины баранины. Методы определения содержания хлористого натрия. Введен 01.07.1974. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 4 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
41. ГОСТ Р ИСО 2446–2011. Молоко. Метод определения содержания жира. Введен 11.10.2011. – М.: Стандартинформ, 2012. – 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
42. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. Введен 01.07.2005. – М.: Стандартинформ, 2006. – 29 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

43. ГОСТ Р 51944-2002. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. Введен 01.07.2003. — М.: Стандартиформ, 2008. — 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
44. ГОСТ Р 52100-2003. Спреды и смеси топлёные. Технические условия. Введен 01.07.2004. — М.: Стандартиформ, 2006. — 27 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
45. ГОСТ 33673-2015. Изделия колбасные варёные. Технические условия. Введен 01.01.2012. — М.: Стандартиформ, 2015. — 30 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
46. ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. Введен 01.01.2008. — М.: Стандартиформ, 2007. — 18 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
47. ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты его переработки. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М.: Стандартиформ, 2008. — 16 с. ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М.: Стандартиформ, 2008. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
48. ГОСТ Р 52969-2008. Масло сливочное. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М.: Стандартиформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
49. ГОСТ Р 52971-2008. Масло топлёное и жир молочный. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М.: Стандартиформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
50. ГОСТ Р 52973-2008. Молоко кобылье сырое. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М.: Стандартиформ, 2008. — 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
51. ГОСТ Р 52974-2008. Кумыс. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М.: Стандартиформ, 2008. — 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
52. ГОСТ Р 53359-2009. Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH. Введен 08.07.2009. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
53. ГОСТ Р 53430-2009. Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа. Введен 27.11.2009. — М.: Стандартиформ, 2010. — 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
54. ГОСТ Р 54077-2010. Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости. Введен 30.11.2010. — М.: Стандартиформ, 2010. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
55. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартиформ, 2012. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
56. ГОСТ Р 54668-2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартиформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
57. ГОСТ Р 54669-2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности. Введен 13.12.2011. — М.: Стандартиформ, 2012. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
58. ГОСТ Р 54756-2011. Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли сывороточных белков методом Кьельдаля. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартиформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

59. ГОСТ Р 54758–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности. Введен 13.12.2011. — М.: Стандартинформ, 2012. — 20 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
60. ГОСТ Р 54761–2011. Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
61. ГОСТ 55456 – 2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия— М.: Стандартинформ, 2012. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
62. Положение о подразделениях государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства от 14 октября 1994 года. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
63. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27.12.1983 г. (с внесенными изменениями и дополнениями от 17.06.1988 г.). — М., 1988. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс».
64. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 18.07.1995 г. №13-7-2/365, согласованные с заместителем Главного государственного санврача Российской Федерации 26.04.1995 г. и зарегистрированные в Минюсте России 31.08.1995 г. № 942. — М., 1995. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
65. «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках», утвержденные ГУВ МСХ СССР, согл. с Главным санэпидуправлением МЗ СССР 01.07.1976 г. — М., 1976. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
66. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков от 4 октября 1980 г. — М., 1980. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
67. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков (от 1989 г.). - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
68. Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота от 11 мая 1999 г. - М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
69. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Туберкулез. СП 3.1. 093-96, ВП 13.3. 1325-96 от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
70. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сибирская язва. СП 3.1. 089-96, ВП 13.3. 1320-96. от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
71. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Лептоспироз. СП 3.1.091-96, ВП 13.3. 1310-96 от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
72. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Листерииоз. СП 3.1.088-96. ВП 13.4.1311-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
73. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бешенство. СП 3.1.096-96 ВП 13.3.1103-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
74. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сальмонеллез. СП 3.1. 086-96, ВП 13.4. 1318-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

75. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бруцеллез. СП 3.1.085-96, ВП 13.3.1302-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
76. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
77. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
78. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
79. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016) - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
80. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999г.: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999г.]. — М., 2000. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
81. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: [федер. закон: принят Гос. Думой 12 марта 1999г.]. — М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
82. Федеральный закон Российской Федерации «О ветеринарии» (по состоянию на 20.04.07). — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
83. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». — М., Инфра-М, 2001. — 40 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

б) дополнительная литература:

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. — СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16 с. - Режим доступа: <https://search.spbguv.m.informsystema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. — СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. — 15 с. - Режим доступа: <https://search.spbguv.m.informsystema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025)
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. — СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://search.spbguv.m.informsystema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025)
4. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. — СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://search.spbguv.m.informsystema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025)
5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. — СПб.: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://search.spbguv.m.informsystema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025)
6. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и

других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://search.spbguvvm.informsistema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025)

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

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы обучающиеся 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. <https://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. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

Электронно-библиотечные системы:

1. Электронные ресурсы СПбГАВМ – <https://spbgavm.ru/student/library/electronnie-resursi/>
2. Лань (режим доступа: <https://e.lanbook.com/>, свободный вход с любого зарегистрированного компьютера академии).
3. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/defaultx.asp>
4. ЭБС «СПбГАВМ» <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp>
5. Справочная правовая система «КонсультантПлюс» https://www.ascon-spb.ru/konsultant_plus/

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для обучающихся – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся 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 обучающегося, 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 обучающийся 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 обучающемуся 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, обучающийся 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, обучающийся 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 обучающемуся 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 обучающихся. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у обучающихся 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 обучающихся необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию, обучающемуся рекомендуется придерживаться следующего алгоритма:

- 1) ознакомиться 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 обучающихся – 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 обучающихся.

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.

Лабораторные работы составляют важную часть профессиональной подготовки обучающихся. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;
- формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и их объёмы, определяются рабочими учебными планами.

Методические указания по проведению лабораторных работ разрабатываются на срок действия рабочей учебной программы и включают:

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объём в часах и наименование;
- цель работы;
- предмет и содержание работы;
- оборудование, технические средства, инструмент;
- порядок (последовательность) выполнения работы;
- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);
- общие правила к оформлению работы;
- контрольные вопросы;
- задания;
- список литературы (по необходимости).

Содержание лабораторных работ фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделе «Перечень тем лабораторных работ».

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Состав заданий для лабораторной работы должен быть спланирован с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством обучающихся.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний, обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой – важный этап самостоятельной работы обучающегося 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.

- Рекомендации по выполнению курсовой работы (если она предполагается учебным планом), определяющие их тематическую направленность, цели и задачи выполнения,

требования к содержанию, объему, оформлению и организации руководства их подготовкой со стороны кафедр и преподавателей согласно методическим указаниям, представленных в списке методических указаний.

10. 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 и электронной информационно-образовательной среды СПбГАВМ.

10.2. 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

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

а) помещения и лаборатории

Учебные аудитории, учебная лаборатория для проведения качественного и количественного анализа пищевых продуктов и продовольственного сырья

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 оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты; плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.

	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты, плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	404 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Музей кафедры, помещение для промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья. <i>Технические средства обучения:</i> мультимедийный проектор, экран, ноутбук. <i>Наглядные пособия и учебные материалы</i>
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

б) оборудование и приборы

Видеопроектор для слайд-презентаций по разделам дисциплины, весы лабораторные, кодоскоп, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга «ОКА», микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр, «Гастрос», рН-метр, электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан»; рефрактометры, вискозиметр, «Соматос», овоскоп, люминоскоп «Филин», радиометр и др.

в) препараты, обеспечивающие учебный процесс

Демонстрационный материал патологических изменений органов и тканей животных, муляжи пищевой продукции и образцы её маркировки, а также наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ, ГОСТ Р, СанПиН и др.

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

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине

Уровень высшего образования

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ОЦЕНКА

И ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ

И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) Дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-6 ПК-7	<i>Предмет «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»</i>	Опрос
2.	ПК-2 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных и вынуждено убитых животных.</i>	Опрос, тесты
3.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-2 ПК-4 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при инфекционных болезнях животных</i>	Опрос, тесты
4.	ОПК-4 ПКО-1 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при трихинеллезе, цистицеркозе и др. инвазионных болезнях животных.</i>	Опрос, тесты
5.	ОПК-4 ПКО-3 ПК-6 ПК-7 ПК-9	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях и пищевых токсикозах.</i>	Опрос, тесты

6.	ПК-2	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при незаразных болезнях животных.</i>	Опрос, тесты
	ПК-4		
	ПК-6		
	ПК-7		

7.	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи.</i>	Опрос, тесты
8.	ОПК-4 ПКО-1 ПКО-2 ПК-2 ПК-7	<i>Идентификация и ветеринарно-санитарной оценка колбас и мясных продуктов.</i>	Опрос, тесты
9.	ОПК-4 ПКО-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных.</i> <i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка молока и молочных продуктов.</i>	Опрос, тесты
10.	ПКО-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.</i>	Опрос, тесты
11	ОПК-4 ПК-4 ПК-6 ПК-7	<i>Идентификация видовой принадлежности мяса.</i>	Опрос, тесты
12	ПКО-1 ПК-2	<i>Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка яиц.</i>	Опрос, тесты

	ΠΚ-6		
	ΠΚ-7		

13	ПК-О-1 ПК-О-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов. Классификация мясных консервов. Способы идентификации мясных консервов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка мясных консервов в зависимости от их качества и безопасности.	Опрос, тесты
14	ОПК-4 ПК-О-2 ПК-2 ПК-6 ПК-7	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка рыбы и других гидробионтов. Классификация рыбы и гидробионтов. Способы идентификации рыбы и водных беспозвоночных в соответствии с требованиями нормативных документов. Идентификация рыбы больной инвазионными зооантропонозными болезнями (описторхоз, дифиллоботриоз и др.). Ветеринарно-санитарная оценка рыбы и гидробионтов в зависимости от их качества и безопасности.	Опрос, тесты
15	ОПК-4 ПК-О-1 ПК-2 ПК-2 ПК-6	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства. Классификация меда и продуктов пчеловодства. Способы идентификации меда и продуктов пчеловодства в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка меда и продуктов пчеловодства в зависимости от их качества и безопасности.	Опрос, тесты
16	ОПК-4 ПК-2 ПК-6 ПК-7	Идентификация и определение фальсификации, ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов. Классификация растительных продуктов. Способы идентификации растительных продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов. Ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов в зависимости от их качества и безопасности.	Опрос, тесты

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	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.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

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	
Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов (ОПК-4).				
ОПК-4.1. Использует методы решения задач профессиональной деятельности с применением технических возможностей современного специализированного оборудования	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много грубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок. Опрос, тесты
ОПК-4.2. Применяет современное оборудование и профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и разработки новых технологий	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме Опрос, тесты
ОПК-4.3. Осуществляет анализ и интерпретацию	При решении стандартных задач	Имеется минимальный набор	Продемонстрированы базовые навыки	Продемонстрированы навыки при Опрос, тесты

результатов исследований, полученных с использованием современной профессиональной методологии и специализированного оборудования	не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
- Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2)				
ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.
Опрос, тесты				
ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы,	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок
Опрос, тесты				

производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	по требованию преподавателя.	грубая ошибка.	самостоятельно по требованию преподавателя.	
ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок
ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках				
ПК-4.1 Применяет знания о анатомо-физиологических основах функционирования организма, методах клинико-иммунобиологического исследования; способах	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок
				Опрос, тесты

взятия биологического материала и его исследования; общих закономерности организации органов и систем органов на тканевом и клеточном уровнях; патогенетических аспектах развития угрожающих жизни состояний					
ПК-4.2 Анализирует закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретирует результаты современных диагностических технологий по возрастным половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использует экспериментальные, и микробиологические и лабораторно-инструментальные методы при определении функционального	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок	Опрос, тесты

состояния животных; применяет специализированное оборудование и инструменты; планирует и осуществляет комплекс профилактических мероприятий.					
ПК-4.3 Прогнозирует результаты диагностики, применяет методы оценки экстерьера и интерьера животных, методы учета и оценки продуктивности сельскохозяйственных животных разных видов, технические приёмы микробиологических исследований.	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок	Опрос, тесты
- Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-6)					
ПК-6.1. Использует в своей деятельности государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты

животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества питания животного происхождения;						
ПК-6.2. Применяет в своей деятельности современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты	
ПК-7						
ПК-7.1. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок						
ПК-7.1.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты	
ПК-7.2. Осуществляет выбор современных	допущены две (и более) грубые ошибки	ответ дан правильно не менее чем	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких	ответ дан в полном объеме; правильно	Опрос, тесты	

технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.	в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	выполняет анализ ошибок.	
ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты
- Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПКО-1)					
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах и иных нормативно-правовых актах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животного, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты

ПКО-1.2. Дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты
ПКО-1.3. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты
ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения					
ПКО-2.1 Применяет правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Опрос, тесты

происхождения и осуществляет профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов	преподавателя.		требованию преподавателя.	
ПКО-2.2 Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. Опрос, тесты
ПКО-2.3 Правильно оценивает качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организует и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов	допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок. Опрос, тесты

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

3.1. Задания для самостоятельной работы

Самостоятельная работа магистрантов по дисциплине «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» выполняется с использованием действующей нормативно-правовой документации в данной области, изучением справочной и учебной литературы по представленным темам для самостоятельной работы.

3.1.1. Перечень тем для самостоятельной работы

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Идентификация убойных животных
2. Идентификация степени свежести мяса убойных животных и его термического состояния

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

3. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий и мясных продуктов
4. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных и мясо-содержащих консервов

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

5. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы больной инфекционными болезнями.

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

7. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка эндокринного сырья
8. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

9. Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб и их идентификации
10. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка полуфабрикатов
11. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка кожевенного сырья и технических животных продуктов

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

12. Идентификация фальсификация и ветеринарно-санитарная оценка молока
13. Идентификация фальсификация и и ветеринарно-санитарная оценка молочной продукции

14. Уничтожение и техническая утилизация опасных и некачественных продуктов конфискатов биологических отходов

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

15. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных

16. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья

17. Идентификация отрубов мяса, определение фальсификации отрубов

18. Идентификация мяса в зависимости от категорий

3.2. Тест-вопросы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»

ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов.

ОПК-4.1. Использует методы решения задач профессиональной деятельности с применением технических возможностей современного специализированного оборудования

1. Какой формы ветеринарный штамп «Утилизация»

1. Овальной
2. Круглой
3. Прямоугольной
4. Квадратной

Ответ: 3

2. Признаки, указывающие на достижение теленком возраста 14 дней

1. Отпавшая пуповина, стершийся копытный рог, почки синего цвета.
2. Четыре пары резцов, заросшее пупочное кольцо.
3. Положительная проба Галена, наличие жировой капсулы на почках и сердце.
4. 3 пары резцов одинаковой высоты, отсутствие пуповины, почки розового цвета

Ответ: 2

3. Установите соответствие между термическим состоянием мяса и температурой.

Термическое состояние мяса	температура
остывшее	+36
замороженное	+13
парное	-18

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: A2B3B1

4. Сопоставьте микроорганизм и его влияние на молоко:

	Микроорганизм		Влияние на молоко
	Lactobacillus		Порча молока
	Pseudomonas		Сквашивание молока
	Penicillium		Плесневение сыра

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: A2B1B3

5. Какова последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы:

1. Отбор проб
2. Выдача заключения
3. Органолептический анализ
4. Лабораторные исследования

Ответ: 1342

6. Какова последовательность процессов при убойе животных:

1. Нутровка
2. Обескровливание
3. Обездвиживание
4. Забеловка и съемка шкур

Ответ: 3241

7. В рамках ВСЭ продуктов убоя свиней обнаружены трихинеллы.

Вопросы:

1. Какое решение должен принять эксперт по итогам ВСЭ?
2. Назовите метод, используемый для выявления трихинелл групповым способом.
3. Назовите федеральный орган исполнительной власти уполномоченный на утверждение правил ВСЭ мяса.

Ответ:

1. Продукты убоя направляются на уничтожение.
2. Биохимический (переваривание в искусственном желудочном соке).
3. Министерство сельского хозяйства.

ОПК-4.2. Применяет современное оборудование и профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований, и разработки новых технологий

8. Назовите аппарат, применяемый для определения наличия личинок трихинелл в мясе:

1. Люминоскоп
2. Трихинеллоскоп
3. Анализатор свежести
4. Дозиметр

Ответ: 2

9. Какой прибор применяется для определения содержания жира в молоке?

- 1.
- 2.
- 3.
4. Пайкограф

Лактометр
Ареометр
Гидрометр

Ответ: 1

10. Сопоставьте применяемые единицы измерения показателей молока:

Показатель	Единицы измерений
Плотность	Градусы Цельсия
Кислотность	кг/м ³
Температура	Градусы Тернера

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

11. Укажите последовательность при проведении пробы варки рыбы:

1. Определение запаха бульона
2. Добавление воды
3. Нагревание на водяной бане
4. Помещение материала в колбу

Ответ: 4231

12. Последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы мяса:

1. Клеймение
2. Подготовка проб мяса и их исследование
3. Принятие решения по результатам исследований
4. Послеубойный осмотр

Ответ: 4231

13. «В молоке, полученном от коровы с маститом, обнаружено повышенное содержание соматических клеток (более 800 тыс./мл). Проба на редуктазу показала обесцвечивание резазурина за 20 минут»

Вопросы:

1. О чём свидетельствуют результаты пробы на редуктазу?
2. Какие меры необходимо принять в отношении данной коровы?
3. Назовите предельно допустимый уровень соматических клеток в сыром молоке.

Ответ:

1. Высокая бактериальная обсеменённость молока.
2. Изоляция коровы, лечение мастита, исключение молока из переработки.
3. Не более 250 тыс./мл.

14. В рамках экспертизы молока на антибиотики использовали тест-систему Delvotest. Результат показал фиолетовое окрашивание, что свидетельствует о наличии ингибиторов.

Вопросы:

1. Какое заключение делает эксперт?
2. Назовите возможные источники антибиотиков в молоке.
3. Укажите метод подтверждения наличия антибиотиков.

Ответ:

1. Молоко содержит антибиотики, непригодно для переработки.
2. Лечение коров, нарушение сроков выдержки после терапии.
3. ИФА (иммуноферментный анализ) или хроматография.

ОПК-4.3. Осуществляет анализ и интерпретацию результатов исследований, полученных с использованием современной профессиональной методологии и специализированного оборудования

15. Что характеризует диастазное число меда?

1. Цвет меда
2. Активность ферментов
3. Скорость кристаллизации
4. Количество влаги

Ответ: 2

16. Сопоставьте прибор и его назначение:

прибор	назначение
Ареометр	Определение радиоактивности
Бутирометр	Определение плотности
Дозиметр	Определение жирности

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

17. Сопоставьте термин и его определение:

термин	определение
Пастеризация	Нагрев до 120–150°C с быстрым охлаждением
Ультрапастеризация	Нагрев молока до 63–99°C
Стерилизация	Полное уничтожение микрофлоры при температуре свыше 100°C

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

18. Последовательность экспертизы мяса на антибиотики:

1. Проведение анализа
2. Подготовка проб
3. Интерпретация результатов
4. Фиксация в протоколе

Ответ: 2134

19. При производстве творога использовали молоко с кислотностью 24°Т. Готовый продукт имел излишне кислый вкус и крошащуюся консистенцию.

Вопросы:

1. Какая ошибка была допущена?
2. Объясните причину крошащейся консистенции.
3. Укажите допустимую кислотность молока для творога.

Ответ:

1. Использование молока с повышенной кислотностью.
2. Избыток кислоты привел к разрушению белковой сетки.
3. 16–21°Т.

20. При ВСЭ продуктов убоя КРС обнаружены легкие с гемоаспирацией.

Вопросы:

1. Что именно попало в легкие?
2. Какой порядок использования легких с гемоаспирацией?
3. Какой порядок использования иных внутренних органов?

Ответ:

1. Кровь.
2. Утилизация.
3. Реализация без ограничений.

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах и иных нормативно-правовых актах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

1. Назовите цистицеркозы опасные для человека:
 1. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей
 2. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота
 3. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней, тонкошейный цистицеркоз
 4. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей

Ответ:2

2. В каких случаях туша подлежит утилизации при цистицеркозе свиней и цистицеркозе крупного рогатого скота?

1. При обнаружении 1-2 цистицерков
2. При обнаружении 1 цистицерка
3. При обнаружении более 5-ти цистицерков
4. При обнаружении более 3-х цистицерков

Ответ:4

3. Все перечисленные причины могут приводить к образованию хлопьев в молоке
 1. Мастит, избыток клевера в рационе, скисание молока
 2. Мастит, быстрое охлаждение жирного молока, хранение парного молока в закрытой таре
 3. Скисание молока, кетоз, избыток корнеплодов в рационе.
 4. Мастит, скисание молока, быстрое охлаждение жирного молока.

Ответ: 4

5. Сопоставьте ветеринарные правила и орган утверждающий данные правила

правила	орган
Правила ВСЭ мяса	Министерство сельского хозяйства
Правила уничтожения биоотходов	Россельхознадзор
Правила компартментализации	Государственная дума

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б1В1

1. Сопоставьте термин и его описание:

термин	описание
Уничтожение	Переработка на кормовую муку
Утилизация	Замораживание
Обезвреживание	Сжигание

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

7. Свиньи за 3 недели до убоя получали в корм рыбные отходы.

Вопросы:

1. Допускаются ли такие животные к убоя?
2. Сколько должно пройти дней до убоя с момента последнего скармливания рыбных отходов свиньям?
3. На какой органолептический показатель продуктов убоя влияют рыбные отходы?

Ответ:

1. Не допускаются.
2. 30 дней.
3. На запах.

ПКО-1.2. Дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.

8. Колититр сырого молока должен быть

1. не более 0,1
2. не более 0,01

3. Не более 0,3

4. Не определяется в сыром молоке

Ответ: 4

9. Отметьте что запрещено скармливать птице менее чем за 10 дней до убоя (на пищевые цели):

1) ячмень

2) кормовые добавки химического синтеза

3) кормовые добавки микробиологического синтеза

4) рыбную муку

Ответ: 4

10. Допустимый уровень колебания температуры хранения в холодильных камерах при отгрузке пищевой продукции:

1) 10 градусов

2) 5 градусов

3) 2 градуса

4) 7 градусов

Ответ: 2

11. Сопоставьте технологическую операцию и ее назначение:

	Технологическую операцию		назначение
	Гомогенизация		Удаление части воды
	Нормализация		Разрушение жировых шариков
	Сгущение		Корректировка жирности молока

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

12. Сопоставьте параметры физико-химических показателей меда и цель использования меда

	Параметр		Цель
	Превышение содержания влаги		Уничтожение
	Диастазное число меньше нормы		Обезвреживание
	Наличие механических примесей		Утилизация

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б3В3

13. Установите последовательность этапов производства творога

1. Прессование творожного сгустка

2. Скваживание молока

3. Нагрев для отделения сыворотки

4. Фасовка

Ответ: 2314

14. При приемке замороженной рыбы на холодильник установлено что температура товара составляет минус 15 градусов (на этикетке указан режим хранения минус 18 градусов)

Вопросы:

1. Допускается ли приемка данной партии?
2. Какой допустимый уровень колебания температуры воздуха при транспортировке рыбы?

Ответ:

1. Не допускается.
2. Допустимый уровень колебания составляет два градуса.

ПКО-1.3. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок.

15. На продовольственных рынках не допускается к реализации следующая продукция домашнего изготовления

1. Фрукты
2. Молоко
3. Колбасы
4. Сушеные грибы

Ответ: 3

16. Отметьте специфическую операцию, использующуюся только при производстве мороженого:

- 1) гомогенизация
- 2) фильтрация
- 3) фризирование
- 4) перемешивание

Ответ: 3

17. При обнаружении трихинелл продукты убоя подлежат

- 1) Утилизации
- 2) Обезвреживания
- 3) Уничтожению
- 4) Реализации без ограничений

Ответ: 3

18. Сопоставьте технологическую операцию и ее назначение:

	Технологическая операция		назначение
	Нутровка		Удаление внутренних органов
	Забеловка		Лишение чувствительности
	Оглушение		Подрезка шкуры перед снятием

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

19. Укажите последовательность действий при ВСЭ мяса на рынках

1. Органолептические исследования
 2. Оформление заключения о пригодности
 3. Регистрация обращения владельца подконтрольного товара
 4. Микроскопические исследования
- Ответ: 3142

20. «При производстве йогурта использовали просроченную закваску. Продукт не сквасился и имел пресный вкус.»

Вопросы:

3. Почему закваска не сработала?
4. Как проверить активность закваски перед использованием?

Ответ:

3. Погибли молочнокислые бактерии из-за истекшего срока годности.
4. Провести пробное сквашивание в небольшом объеме молока.

21. Укажите последовательность действий при ВСЭ яблок на рынках

1. Регистрация обращения владельца подконтрольного товара
2. Оформление заключения о пригодности
3. Органолептические исследования
4. Внесение данных в журнал ВСЭ

Ответ: 1342

22. Укажите последовательность действий при обезвреживании говядины при финнозе

1. Подсчет количества паразитов в мясе
2. Замораживание мяса
3. Определение жизнеспособности паразитов
4. Проставление на туши штампа «обезвреживание»

Ответ: 1423

23. Укажите последовательность послеубойного осмотра птиц

1. Осмотр тушки
2. Осмотр почек
3. Осмотр селезенки
4. Осмотр кишечника

Ответ: 1324

24. При проведении предубойного осмотра обнаружены свиньи с навозными загрязнениями кожных покровов

Вопросы:

4. Допускаются ли такие животные к убою?
5. Допускается ли возврат таких животных поставщику?
6. Возможно ли в рамках предубойного содержания осуществить очистку кожных покровов животных?

Ответ:

4. Не допускаются.
5. Не допускается.
6. Возможно.

25. При проведении ВСЭ растительной продукции на рынке установлено поступление на рынок картофеля непромышленного происхождения без ветеринарных сопроводительных документов

Вопросы:

7. Допускаются ли такой картофель к ВСЭ?
8. Оформляются ли ветеринарные сопроводительные документы на картофель непромышленного происхождения?
9. Имеет ли право администрация рынка отказать владельцу данного картофеля в возможности торговать на рынке?

Ответ:

7. Допускается.
8. Не оформляются.
9. Не имеет.

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПКО-2.1. Применяет правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения и осуществляет профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов

1. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе свиней является верным.

1. При -10°C в толще мяса, -12°C в холодильнике в течение 10 сут.
2. При -9°C в толще мяса -10°C в холодильнике течение 12 сут.
3. При -12°C в толще мяса -10°C в холодильнике в течение 8 сут.
4. При -6°C в толще мяса -9°C в холодильнике в течение 14 сут.

Ответ:1

2. Какой из режимов обеззараживания заморозкой мяса при цистицеркозе крупного рогатого скота является верным.

1. При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 4 сут
2. При -10°C в толще мяса 12°C в холодильнике в течение 24 часов.
3. При -12°C в толще мяса без выдержки
4. При -9°C в толще без выдержки.

Ответ:3

3. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя свиней при трихинеллезе?

1. Тушу направляют техническую утилизацию голову и внутренние органы направляют в проварку.

2. Тушу, голову, пищевод, прямую кишку, хвост направляют в техническую утилизацию, шпик перетапливают 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений

3. Все продукты убоя уничтожают

4. Все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.

Ответ: 3

4. Сопоставьте микроорганизм и его влияние на молоко:

	Микроорганизм		Влияние на молоко
	Lactobacillus		Порча молока
	Pseudomonas		Сквашивание молока
	Penicillium		Плесневение сыра

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

5. Какова последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы яиц:

1. Отбор проб
2. Выдача заключения
3. Органолептический анализ
4. Лабораторные исследования

Ответ: 1342

6. Какова последовательность послеубойного осмотра у свиней

1. Туша
2. Голова
3. Подчелюстные лимфоузлы
4. Внутренние органы

Ответ: 3241

7. При ВСЭ продуктов убоя КРС выявлены признаки бруцеллеза.

Вопросы:

1. Какое решение должен принять эксперт по итогам ВСЭ?
2. Какой федеральный орган издает ветеринарные правила по профилактике и ликвидации бруцеллеза?
3. Представляет ли бруцеллез опасность для человека?

Ответ:

1. Продукты убоя направляются на обезвреживание.
2. Министерство сельского хозяйства.
3. Бруцеллез представляет опасность для человека.

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;

8. Кем осуществляется предубойный осмотр животных?

1. Ветеринарным специалистом хозяйства
2. Ветеринарным специалистом организации входящей в систему Госветслужбы
3. Аттестованным ветеринарным врачом
4. Сотрудником убойного пункта после прохождения специальных курсов

Ответ: 2

9. Предубойная выдержка для свиней составляет не менее

1. 7 суток

2. 24 часов
 3. 3 суток
 4. 10 часов
- Ответ: 4

10. Сопоставьте вид животных и продолжительность предубойной выдержки

вид животных	продолжительность
КРС	15 часов
Свиньи	24 часа
Лошади	10 часов

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

11. Укажите последовательность послеубойного осмотра у КРС:

1. Селезенка
2. Голова
3. Туша
4. Кишечник

Ответ: 2143

12. При рассмотрении документов и сведений на животных поступивших на убой выявлено применение лекарственных средств, срок выведения которых из организма еще не наступил.

Вопросы:

1. Допускаются ли такие животные к убою?
2. Допускается ли возврат таких животных поставщику?
3. Где устанавливаются сроки выведения лекарственных средств?

Ответ:

1. Убой не допускается.
2. Возврат допускается.
3. В инструкциях по применению конкретных лекарственных средств.

13. В рамках ВСЭ рыбы установлено обсеменение рыбы сальмонеллами.

Вопросы:

1. Болеют ли рыбы сальмонеллезом?
2. Опасен ли сальмонеллез для человека?
3. Допустимо ли рыбу, обсеменённую сальмонеллами направить на переработку на кормовую рыбную муку?

Ответ:

1. Рыбы не болеют сальмонеллезом.
2. Сальмонеллез опасен для человека.
3. Допустимо переработать на рыбную муку.

ПКО-2.3. Правильно оценивает качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организует и контролирует погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определяет видовую

принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов

14. Температурный режим хранения пищевой продукции устанавливает:

1. Россельхознадзор
2. Производитель пищевой продукции
3. Департамент ветеринарии
4. Продавец пищевой продукции

Ответ: 2

15. Сопоставьте метод бактериологического анализа мяса и описание

Метод	Описание
Посев на питательные среды	Выявление бактерий через их выращивание на специальных питательных средах
ПЦР (Полимеразная цепная реакция)	Изучение морфологии и структуры бактерий под микроскопом
Микроскопия	Определение наличия ДНК бактерий с помощью амплификации нуклеотидных последовательностей

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

16. Сопоставьте вид мяса и его характеристику

Вид мяса	Характеристика
Мясо птицы	Высокое содержание жира, мягкая текстура
Свинина	Низкое содержание жира, диетическое
Оленина	Постное, низкокалорийное

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

17. Сопоставьте вид животного и температуру плавления жира:

Вид животного	температура
Свинья	27 градусов
КРС	43 градуса
Лошадь	35 градусов

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б2В1

18. Последовательность экспертизы меда на пестициды:

1. Проведение анализа

2. Подготовка проб
 3. Интерпретация результатов
 4. Фиксация в протоколе
- Ответ: 2134

19. Под погрузку бараньих охлажденных полутуш подан автомобиль без деревянных поддонов на полу кузова.

Вопросы:

1. Допускается ли перевозка в таком автомобиле указанного товара?
2. Каким образом должен перевозиться данный товар?
3. В наличии какого оборудования для размещения данного товара необходимо убедиться при отгрузке?

Ответ:

1. Допускается.
2. В подвешенном состоянии на крюках.
3. В наличии крюков для транспортировки в подвешенном состоянии.

20. В мясе КРС выявлены цистицерки.

Вопросы:

1. Опасен ли цистицеркоз КРС для человека?
2. Куда направляется кишечник?
3. Возможно ли поражение сердечной мышцы у КРС при цистицеркозе?

Ответ:

1. Да, опасен.
2. В реализацию без ограничений.
3. Да, возможно.

21. Последовательность действий при ВСЭ рыбы:

1. Анализ информации о результатах мониторинга безопасности района добычи (вылова) водных биологических ресурсов
2. Рассмотрение представленных владельцем сведений о применяемых лекарственных препаратах
3. Изучение ветеринарных сопроводительных документов
4. Отбор проб и проведение исследований

Ответ: 3214

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

ПК-2.1. Применяет методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.

1. Сколько всего разрезов жевательных мышц делают для исключения цистицеркоза крупного рогатого скота?

1. Один
2. Два
3. Четыре
4. Шесть

Ответ:4

2. Укажите последовательность при проведении ВСЭ рыбы

1. Изучение сопроводительных документов
2. Проведение паразитологических исследований
3. Внесение результатов ВСЭ в ИС Меркурий
4. Анализ информации о результатах мониторинга районов вылова

Ответ:1423

3. Укажите последовательность при направлении подконтрольных товаров на уничтожение

1. Оформление транспортного ветеринарного сопроводительного документа
2. Принятие решения по заявке
3. Осмотр транспортного средства
4. Получение заявки от владельца товара

Ответ:4231

4. От чего зависит температура плавления и застывания животных жиров?

1. От соотношения предельных и непредельных жирных кислот
2. От возраста животных
3. От содержания летучих жирных кислот
4. От степени свежести

Ответ:1

5. Сопоставьте форму подтверждения требованиям Технического регламента и вид товара

Форма подтверждения	Вид товара
ВСЭ	Детское молочное питание
Декларирование	Свинина охлажденная
Государственная регистрация	Колбаса сыровяленая

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: A2B3B1

6. Сопоставьте категорию отходов с описанием

Категория отходов	Описание
Умеренно опасные биологические отходы	Свинина с трихинеллами
Особо опасные биологические отходы	Рыбьи головы
Отходы производства	Говядина с бруцеллами

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: A3B1B2

7. В партии стерилизованного молока обнаружены споры *Bacillus cereus*. Продукт хранился при комнатной температуре.

Вопросы:

4. Опасен ли такой продукт для потребителя?
5. Назовите условия, способствующие прорастанию спор.
6. Укажите температуру стерилизации молока.

Ответ:

2. Да, возможна токсикоинфекция.
3. Высокая температура (20–40°C) и отсутствие конкурирующей микрофлоры.
4. Свыше 100°C не менее 20 минут.

ПК-2.2. Использует современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

8. Что определяет реакция с нейтральным формалином?

1. Видовую принадлежность мяса
2. Промежуточные продукты углеводного обмена
3. Бактериальную обсемененность мяса
4. Продукты первичного распада белка

Ответ:4

9. Ветеринарно-санитарная оценка мяса сомнительной свежести?

1. Техническая утилизация
2. Промышленная переработка
3. Уничтожение
4. Реализация в торговой сети 2 сортом

Ответ:2

10. Укажите последовательность при проведении ВСЭ меда

1. Изучение сопроводительных документов
2. Проведение органолептических исследований
- 3 Внесение результатов ВСЭ в ИС Меркурий
4. Изучение паспорта пасеки

Ответ:1423

11. Укажите последовательность обезвреживания мяса при финнозе

1. Принятие решение о необходимости обезвреживания
2. Помещение в морозильную камеру
- 3 Послеубойный осмотр
4. Клеймение

Ответ:3142

12. Сопоставьте форму клейма/штампа на бойне и вид мяса

Форма клейма/штампа	Вид мяса
Большое овальное	Свинина в пищу людям
Прямоугольный штамп «обезвреживание»	Кролик в пищу людям

	Малое овальное		Говядина с финнозом
--	----------------	--	---------------------

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

13. Сопоставьте обязательные исследования и вид животного

Вид исследования	Вид животного
Исследование на финноз	КРС
Исследование на трихинеллез	Лошади
Исследование на Сал	Лошади, Свиньи, Нутрии

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

14. При проведении ВСЭ молока необходимо определить жирность.

Вопросы:

1. С использованием чего можно быстрее определить жирность молока, с использованием ультразвукового прибора «Лактан» или с использованием бутирометра и центрифуги?
2. Что легче вода или молочный жир?
3. Требуется ли для работы прибора «Лактан» серная кислота?

Ответ:

1. С использованием прибора «Лактан»
2. Молочный жир легче воды.
3. Не требуется.

ПК-2.3. Использует в работе навыки ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.

15. Что входит в принципы ХАССП?

1. Маркирование убойных животных
2. Аттестация на право проведения ВСЭ
3. Прослеживаемость пищевой продукции
4. Удовлетворенность потребителей качеством товара

Ответ:3

16. Кто обеспечивает выполнение принципов ХАССП на предприятии?

1. Роспотребнадзор
2. Администрация предприятия
3. Россельхознадзор
4. Ветслужба субъекта РФ

Ответ:2

17. Допустимое колебание температуры при перевозке мяса?

1. 0 градусов

2. 2 градуса
3. 5 градусов
4. 10 градусов

Ответ: 2

18. Укажите последовательность внедрения системы ХАССП

1. Описание продукции
2. Определение критических точек
3. Анализ опасных факторов
4. Создание рабочей группы

Ответ: 4132

19. Сопоставьте объект и необходимые интервалы при хранении в холодильных камерах

Объект	Интервал
Высота стеллажей в холодильных камерах от пола	30 см
Расстояние от продукции до стен	8-10 см
Высота поддонов в холодильных камерах от пола	15-25 см

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: A2B1B2

20. Вновь созданное предприятие планирует заняться производством пищевых продуктов.

Вопросы:

1. Обязано ли руководство организации внедрить процедуры, основанные на принципах ХАССП?
2. В рамках принципов ХАССП обязан ли переработчик соблюдать условия хранения поступающего сырья?
3. Кто устанавливает периодичность дезинфекции на предприятии?

Ответ:

1. Да, обязано.
2. Да, обязан.
3. Руководство (администрация) предприятия.

21. Боевское предприятие занимается убойем мелкого рогатого скота.

Вопросы:

1. Проставляется ли овальное ветеринарное клеймо на печень и язык на бойнях?
2. Допустимо ли нанесение овального ветеринарного клейма на упаковку?
3. Применяется ли на бойнях круглое ветеринарное клеймо?

Ответ:

1. Не проставляется.
2. Допустимо.
3. Не применяется.

22. Рыбоперерабатывающее предприятие получило партию рыбы, не подвергнутую ВСЭ.

Вопросы:

1. Может ли предприятие использовать данную партию рыбы для производства консервов?

2. Обязан ли владелец данной партии рыбы обратиться в госветслужбу для проведения ВСЭ?

3. Может ли владелец товара переместить данную партию на иные свои объекты без проведения ВСЭ?

Ответ:

1. Не может.

2. Обязан.

3. Может.

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

ПК-4.1. Применяет знания о анатомо-физиологических основах функционирования организма, методиках клинко-иммунобиологического исследования; способах взятия биологического материала и его исследования; общих закономерности организации органов и систем органов на тканевом и клеточном уровнях; патогенетических аспектах развития угрожающих жизни состояний;

1. Какое количество микроорганизмов допускается при микроскопии мяса сомнительной свежести?

1. до 10

2. от 20 до 40

3. от 10 до 30

4. от 30 до 50

Ответ:3

2. По каким показателям определяют сортность жира

1. Органолептика, перекисное число жира, кислотное число жира

2. Органолептика, кислотное число жира, влажность жира

3. Органолептика, реакция на альдегиды, перекисное число жира

4. Влажность жира, перекисное число жира, кислотное число жира

Ответ:1

3. Что должен делать врач ЛВСЭ рынка при поступлении туши с ветеринарным клеймом овальной формы?

1. Повторно поставить клеймо ЛВСЭ рынка

2. Провести ветсанэкспертизу в полном объеме

3. Разрешить торговлю в соответствии с документами

4. Провести бактериологическое исследование

Ответ:3

4. Укажите последовательность послеубойного ветосмотра у свиней

1. Осмотр головы
2. Осмотр туши
3. Осмотр внутренних органов
4. Осмотр подчелюстных лимфоузлов

Ответ: 4132

5. Сопоставьте вид животного и основание для запрета к убою

Вид животного	основание
Лошадь	Скармливание рыбной муки менее 30 дней назад
Свинья	Отсутствие исследований на Салп
Птицы	Скармливание рыбной муки менее 10 дней назад

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

6. Сопоставьте вид животного и количество лимфоузлов

Вид животного	Количество лимфоузлов
Лошадь	Около 300
Свинья	отсутствуют
Птицы	Около 8000

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

7. При исследовании на трихинеллез у большинства видов животных берут пробы из ножек диафрагмы.

Вопросы:

7. Имеются ли ножки диафрагмы у лошадей?
8. Болеют ли лошади трихинеллезом?
9. Можно ли в случае отсутствия ножек диафрагмы исследовать сердечную мышцу на трихинеллез?

Ответ:

5. Имеются.
6. Болеют.
7. Нельзя.

ПК-4.2. Анализирует закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретирует результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использует экспериментальные, микробиологические и лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применяет специализированное оборудование и инструменты; планирует и осуществляет комплекс профилактических мероприятий.

8. Какие лимфоузлы у КРС вскрывают в обязательном порядке?

1. Паховые
2. Надколенные
3. Подколенные

4. Подчелюстные

Ответ:4

9. Ветеринарное клеймо какой формы применяется на бойне?

1. Круглое
2. Овальное
3. Круглое или овальное
4. Треугольное

Ответ:2

10. Необходимо ли в ЛВСЭ рынка исследовать мясо свиней на трихинеллез?

1. Нет необходимости
2. Да, во всех случаях
3. Да, если мясо не подвергалось ВСЭ в местах убоя
4. Нет, если мясо поступило в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов

Ответ:3

11. Укажите последовательность послеубойного ветосмотра у лошадей

1. Осмотр головы
2. Осмотр туши
- 3 Осмотр легких
4. Осмотр кишечника

Ответ:1342

12. Сопоставьте вид животного и опасность цистицерков для человека

Вид животного	Опасность цистицерков
Овцы	опасны
Свиньи	не опасны
птицы	не болеют

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ:A2Б1В3

13. Укажите соответствие принятого решения и выявленных отклонений

Решение	Отклонение
Утилизация	Выявление до 3-х цистицерков в свинине
Уничтожение	Выявление трихинелл
Обезвреживание	Выявление более 5-ти цистицерков в баранине

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ:A3Б2В1

14. При ВСЭ на рынке туши и внутренних органов барана при осмотре установлено, что место зареза имеет ровные края, сердце заполнено большими сгустками свернувшейся крови, мясо очень плохо обескровлено.

Вопросы:

1. Что можно предположить по выявленным характеристикам?
2. Допускаются ли продукты убоя к реализации в данном случае?
3. Появляется ли необходимость проведения дополнительных исследований на трихинеллез?

Ответ:

1. Можно предположить, что животное погибло не в результате планового убоя (труп).
2. Не допускаются.
3. Не появляется.

ПК-4.3. Прогнозирует результаты диагностики, применяет методы оценки экстерьера и интерьера животных, методы учета и оценки продуктивности сельскохозяйственных животных разных видов, технические приёмы микробиологических исследований.

15. Куда заносятся результаты предубойного осмотра животных?

1. В ИС Меркурий
2. В ФГИС ВетИС
3. В журнал предубойного осмотра
4. В ветеринарные сопроводительные документы

Ответ:3

16. По результатам предубойного осмотра подлежат ли живые животные ветеринарному клеймению?

1. Подлежат во всех случаях
2. Не подлежат во всех случаях
3. Не подлежат при нормальной температуре тела
4. Подлежат при наличии признаков инфекционных болезней

Ответ:2

17. Необходимо ли в ЛВСЭ рынка исследовать мясо лошадей на трихинеллез?

1. Нет необходимости
2. Да, во всех случаях
3. Да, если мясо не подвергалось ВСЭ в местах убоя
4. Нет, если мясо поступило в сопровождении ветеринарных сопроводительных документов

Ответ:3

18. Укажите последовательность микробиологического исследования

1. Изучение сопроводительных документов
2. Посев на питательные среды
- 3 Отбор проб
4. Оценка результатов

Ответ:1324

19. Сопоставьте вид подконтрольного товара и форму подтверждения соответствия требованиям Технических регламентов

Вид товара	Форма подтверждения
Рыба охлажденная	Декларирование соответствия
мясное пюре для детского питания	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Говяжья тушенка	Государственная регистрация

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

20. На убойный пункт поступили свиноматки средней массой 250 кг.

Вопросы:

1. Для каких целей направляются продукты убоя свиноматок?
2. Подлежат ли клеймению полутуши свиноматок?
3. Необходимо ли провести исследования на финноз?

Ответ:

1. На промышленную переработку.
2. Подлежат.
3. Необходимо.

21. Укажите последовательность при ВСЭ рыбы

1. Отбор проб и направление в лабораторию
2. Изучение сопроводительных документов
3. Отбор проб и самостоятельное проведение исследований
4. Оценка результатов

Ответ:2314

22. Укажите последовательность при утилизации меда

1. Отбор проб и направление в лабораторию
2. Изучение сопроводительных документов
3. Принятие решения о необходимости утилизации
4. Оценка результатов лабораторных исследований

Ответ:2143

23. При ВСЭ корюшки обнаружены живые личинки паразитов

Вопросы:

3. Возможно ли обезвреживание данной рыбы путем замораживания?
4. Может ли владелец направить данную партию рыбы на производство рыбной муки?
3. Может ли владелец направить данную партию рыбы на уничтожение?

Ответ:

4. Обезвреживание замораживанием возможно.
5. Может.
6. Может.

24. При ВСЭ свинины обнаружены трихинеллы в поперечнополосатой мускулатуре

Вопросы:

5. Возможно ли обезвреживание данной партии свинины путем замораживания?
6. Может ли владелец направить данную партию мяса на производство консервов?
3. Может ли владелец направить данную партию на уничтожение?

Ответ:

7. Обезвреживание замораживанием при трихинеллезе не возможно.
8. Не может.
9. Может.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

ПК-6.1. Использует в своей деятельности 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;

1. Сырое молоко должно соответствовать следующим показателям безопасности
1. КМАФАнМ до 300000 Соматические клетки 200000-500000
2. КМАФАнМ до 500000 Соматические клетки до 750000
3. КМАФАнМ 300000-500000 Соматические клетки 500000-4000000
4. КМАФАнМ до 100000 Соматические клетки 90000-200000

Ответ:2

2. Доброкачественная сметана должна соответствовать следующим требованиям
1. Жирность более 10%, кислотность 60-100°T
2. Жирность более 9%, кислотность 50-80°T
3. Жирность более 15%, кислотность 170-240°T
4. Жирность более 7%, кислотность 60-110°T

Ответ:1

3. Какой орган уполномочен на утверждение правил ВСЭ?

- 1 Управление ветеринарии субъекта РФ
2. Министерство здравоохранения
3. Министерство сельского хозяйства
4. Россельхознадзор

Ответ:3

4. При каком пороке баночных консервов их можно использовать

1. Бомбаж
2. Хлопуша
3. Вмятины
4. Подтеки содержимого

Ответ: 3

5. Укажите последовательность при микробиологическом исследовании

1. Посев на питательную среду
2. Оформление результатов

3. Отбор проб
4. Оценка результатов

Ответ: 3142

6. Укажите последовательность при производстве колбасы

1. Варка
2. Охлаждение
3. Набивка
4. Жировка

Ответ: 4312

7. Сопоставьте принятое решение по результатам ВСЭ и выявленные отклонения

Решение	Отклонение
Уничтожение	Бруцеллез КРС
Обезвреживание	Чума верблюдов
Утилизация	Истощение

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

8. Сопоставьте вид действия и подконтрольный товар

Действие	Товар
Определение высоты воздушной камеры	Пищевое яйцо
Определение диастазного числа	Рыба
Определение жизнеспособности личинок паразитов	Мед

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

9. Сопоставьте принятое решение и выявленное отклонение

Решение	Отклонение
Уничтожение	Наличие живых паразитов в рыбе
Обезвреживание	Трихинеллез лошадей
Утилизация	Классическая чума свиней

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

10. По результатам проверки со стороны Россельхознадзора, в отношении производителя колбас, были отозваны декларации соответствия (на колбасы).

Вопросы:

1. Может ли производитель колбас реализовывать свой товар?

2. Является ли декларация соответствия на колбасы обязательным документом?
3. Можно ли заменить декларацию соответствия результатами ветеринарно-санитарной экспертизы?

Ответ:

1. Нет, не может.
2. Да, является обязательным документом.
3. Нет, нельзя.

ПК-6.2. Применяет в своей деятельности современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы

11. Реакцией с реактивом Ригеля определяют фальсификацию молока

1. Содой
2. Формалином
3. Перекисью
4. Хромпиком

Ответ:2

12. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при высокопатогенном гриппе?

1. Уничтожают (живую птицу не допускают к убою)
2. Замораживают в течение 14 сут при $t - 18^{\circ} \text{C}$
3. Пораженные органы и части тушек, направляют в техническую утилизацию, непораженные – направляют на проварку
4. Выпускают без ограничений.

Ответ:1

13. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы с клиническими признаками туберкулеза?

1. Выпускают без ограничений
2. Направляют в техническую утилизацию
3. Проваривают в течение 13 минут
4. Уничтожают

Ответ:2

14. Диетическое куриное яйцо

1. Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 7 мм
2. Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 10 дней иметь воздушную камеру 7 мм
3. Должно иметь массу не менее 45 г, храниться не более 25 дней иметь воздушную камеру 5 мм
4. Должно иметь массу не менее 35 г, храниться не более 7 дней иметь воздушную камеру 4 мм

Ответ:3

15. Что делают с кишечником свиней при обнаружении трихинелл в мясе?

1. Направляют на утилизацию
2. Направляют на обезвреживание
3. Направляют на уничтожение
4. Направляют в реализацию без ограничений

Ответ:3

16. Сопоставьте технологическую операцию и ее назначение:

Технологическую операцию	назначение
Гомогенизация	Удаление части воды
Нормализация	Разрушение жировых шариков
Сгущение	Корректировка жирности молока

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

17. Сопоставьте состояние мяса и РН (кислотность) мяса:

Состояние мяса	РН мяса
Созревшее мясо	7,2
Парное мясо	5,5
Несвежее мясо	6,5

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

18. Установите последовательность этапов производства сыра

1. Прессование творожного сгустка
2. Скваживание молока
3. Нагрев для отделения сыворотки
4. Созревание

Ответ: 2314

19. Установите последовательность действий при ВСЭ рыбы

1. Внесение результатов ВСЭ в ИС Меркурий
2. Принятие решения
3. Органолептические исследования
4. Отбор проб

Ответ: 4321

20. В рамках проведения ВСЭ меда возникла необходимость в отборе проб для лабораторных исследований. Владелец меда отобрал пробы, отправил на исследования,

получил протоколы из лаборатории.

Вопросы:

1. Можно ли использовать данные протоколы в рамках ВСЭ?
2. Можно ли использовать данные протоколы в рамках производственного контроля?
3. Кто определяет, в какую именно лабораторию направить пробы?

Ответ:

1. В рамках ВСЭ нельзя.
2. В рамках производственного контроля можно.
3. Владелец подконтрольного товара (меда).

21. Установите последовательность действий при биохимическом методе поиска трихинелл

1. Подготовка искусственного желудочного сока.
2. Нагревание желудочного сока до 42-х градусов.
3. Микроскопия осадка.
4. Переваривание фарша.

Ответ: 1243

22. Молокоперерабатывающее предприятие производит творог сметану и масло

Вопросы:

1. Подлежат ли указанные подконтрольные товары ВСЭ?
2. Может ли производственный ветеринарный врач предприятия проводить ВСЭ сырого молока?
3. В случае объединения партий молока, ранее подвергнутых ВСЭ, подлежит ли повторной ВСЭ вновь сформированная сборная партия молока?

Ответ:

1. Не подлежат.
2. Не может.
3. Не подлежит.

23. На рынок, оборудованный лабораторией ВСЭ, поступила переработанная рыбная продукция непромышленного изготовления

Вопросы:

1. Допускается ли проведение ВСЭ указанных подконтрольных товаров на рынке?
2. Имеет ли право ветеринарный специалист лаборатории ВСЭ отказать в проведении ВСЭ указанного товара?
3. Осуществляется ли клеймение рыбы на рынке?

Ответ:

1. Допускается.
2. Не имеет.
3. Не осуществляется.

24. В колбасе, изготовленной из мяса подвергнутого ВСЭ, обнаружено превышение нормативных показателей кишечной палочки

Вопросы:

1. Несет ли ответственность ветеринарный специалист, проводивший ВСЭ мяса, за микробиологические показатели данной партии колбасы?
2. Кто несет ответственность за микробиологические показатели данной партии колбасы?
3. Подвергается ли колбаса ВСЭ перед выпуском в обращение?

Ответ:

1. Не несет.
2. Производитель колбасы.
3. Не подвергается.

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

ПК-7.1. Применяет основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач

1. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя КРС при туберкулезе
1. Уничтожение
2. Обезвреживание
3. Утилизация
4. Реализация без ограничений

Ответ:2

2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя кроликов при туберкулезе
1. Уничтожение
2. Обезвреживание
3. Утилизация
4. Реализация без ограничений

Ответ:1

3. Куда заносятся данные о проведенном предубойном осмотре животных?
1. В журнал ветеринарно-санитарной экспертизы
2. В журнал предубойного осмотра
3. В ИС Меркурий
4. В ветеринарно-сопроводительные документы

Ответ:2

4. Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при описторхозе является правильной?
1. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, обеззараживают путем замораживания при температуре -20°C на срок не менее 24 часов,
2. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, выпускают в свободную реализацию
3. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, направляют в техническую утилизацию.
4. Рыбу, при наличии в мышцах менее 3-х личинок паразита на 1 кг рыбы, направляют в свободную реализацию.

Ответ:1

5. Установите последовательность этапов производства мяса
1. Нанесение знака «ЕАС» (на документы или на упаковку)
2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Предубойный осмотр животных
4. Изучение ветеринарных сопроводительных документов

Ответ: 4321

6. Сопоставьте состояние мяса и характеристику жира в бульоне при пробе варки

Состояние мяса	Характеристика жира
Несвежее мясо	Капли жира крупные, прозрачные
Свежее мясо	Капли жира отсутствуют
Мясо сомнительной свежести	Капли жира мелкие, мутные

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В
---	---	---

--	--	--

Ответ: А2Б1В3

7 . «В молоке, полученном от коров, пасущихся вблизи промышленной зоны, обнаружены следы пестицидов. Проба показала превышение ПДК по ДДТ в 3 раза.»

Вопросы:

1. Какое решение должен принять ветеринарный эксперт?
2. Какой нормативный документ регламентирует содержания ДДТ в молоке.
3. Укажите возможный источник загрязнения.

Ответ:

1. Забраковать партию молока.
2. Технический регламент (ТР ТС/021)
3. Загрязнённые корма или почва в зоне выпаса коров

ПК-7.2. Осуществляет выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.

8. После убоя 30 голов свиней в рамках ВСЭ какой метод поиска трихинелл является оптимальным?

1. Микроскопический
2. Биохимический
3. Серологический
4. Микробиологический

Ответ: 2

9. Мед содержит воды более 25%. О чем это свидетельствует?

1. Фальсификация меда сахарным сиропом
2. Доброкачественный мед по этому показателю
3. Откаченный мед от запечатанных сотов
4. Недоброкачественный мед по этому показателю

Ответ: 4

10. Допустимые границы кислотности сырого молока составляют:

1. 16-21°Т
2. 15-18°Т
3. 14-20°Т
4. 18,9-22,9°Т

Ответ: 1

11. Как называется федеральная информационная система в области ветеринарии?

1. Меркурий
2. Цербер
3. ВетИС
4. Аргус

Ответ: 3

12. Установите соответствие между прибором (устройством) и видом исследования

	Прибор		Вид исследований
	Компрессориум		Определение трихинелл

	Ареометр		Определение свежести творога
	Люминоскоп		Определение плотности молока

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

13. Какова последовательность при биохимическом методе поиска трихинелл:

1. Микроскопия осадка
2. Отбор и подготовка проб
3. Помещение фарша в искусственный желудочный сок
4. Оценка результата

Ответ: 2314

14. Проведены органолептические исследования вареной колбасы. При попытке внести результаты исследований в блок «ВСЭ» в ИС Меркурий не удастся выбрать соответствующие показатели.

Вопросы:

1. Почему блок «ВСЭ» в ИС Меркурий не содержит требуемых параметров?
2. Подвергается ли переработанная продукция животного происхождения ветеринарно-санитарной экспертизе?
3. В какую информационную систему должны быть внесены результаты ВСЭ?

Ответ:

1. Потому что колбаса не подлежит ВСЭ.
2. Не подвергается.
3. В ИС Меркурий.

ПК-7.3. Применяет современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

15. В какую информационную систему вносятся результаты проведенной ВСЭ?

1. ИС Цербер
2. ИС Аргус
3. ИС Меркурий
4. ИС Хорриот

Ответ: 3

16. В рамках предубойного осмотра животных с помощью какой информационной системы можно убедиться, что животные учтены в ФГИС в области ветеринарии?

1. ИС Цербер
2. ИС Аргус
3. ИС Меркурий
4. ИС Хорриот

Ответ: 4

17. При поступлении на рынок одной туши свиньи, какой метод поиска трихинелл является оптимальным?

1. Микроскопический
2. Биохимический

3. Серологический

4. Микробиологический

Ответ: 1

18. Сопоставьте принятое решение по результатам ВСЭ и выявленное отклонение:

Решение	Отклонение
Уничтожение	Личинки описторхиса в рыбе
Обеззараживание	Трихинеллез
Утилизация	Классическая чума свиней

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

19. Укажите последовательность действий в рамках предубойного осмотра животных:

1. Принятие решения

2. Изучение ветеринарных сопроводительных документов

3. Идентификация поступивших животных

4. Предубойная выдержка

Ответ: 2341

20. При приемке на убойном пункте выявлены животные (КРС), информацию с бирок которых не удалось сопоставить с информацией в ИС Хорриот.

Вопросы:

1. Подлежит ли учету в ИС Хорриот крупный рогатый скот?

2. Допускается ли скот к убою в данном случае?

3. Можно ли вернуть скот отправителю?

Ответ:

1. Подлежит.

2. Не допускается.

3. Можно.

21. Установите соответствие кислотности (РН) мяса и степени свежести:

Кислотность (РН) мяса	Степень свежести
5,6	Свежее мясо
6,4	Не свежее мясо
7,5	Мясо сомнительной свежести

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

22. Установите соответствие между принятым решением при проведении ВСЭ и выявленным отклонением:

Решение	Отклонение
Уничтожение	Классическая чума свиней

	Обезвреживание		Африканская чума свиней
	Утилизация		Финноз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

23. Укажите последовательность действий при оформлении ветеринарных сопроводительных документов на груз, подлежащий уничтожению:

1. Оформление ветеринарных сопроводительных документов.
2. Получение заявки от владельца груза.
3. Осмотр груза и транспортного средства.
4. Анализ сведений содержащихся в заявке.

Ответ: 2431

24. Укажите последовательность действий при принятии решения о возможности обезвреживания мяса при финнозе.

1. Направление мяса на обезвреживание путем заморозки.
2. Подсчет выявленного количества личинок в мясе.
3. Вскрытие массетеров.
4. Вскрытие мускулатуры туши.

Ответ: 3421

25. На убойный пункт поступили животные без ветеринарных сопроводительных документов.

Вопросы:

1. Допускается ли прием указанных животных?
2. Возможно ли направить данных животных на убой после проведения предубойного осмотра?
3. Можно ли вернуть скот отправителю?

Ответ:

1. Не допускается.
2. Не возможно.
3. Можно.

26. В рамках проведения послеубойного осмотра выявлена партия свинины с выраженным запахом рыбы.

Вопросы:

1. Что могло послужить причиной рыбного запаха у мяса?
2. Может ли владелец товара отправить партию мяса на утилизацию?
3. В случае принятия решения об утилизации проставляется ли на мясо овальное ветеринарное клеймо?

Ответ:

1. Использование рыбных кормов при выращивании животных.
2. Может.
3. Овальное клеймо не проставляется.

3.3.Опрос

Форма контроля «Опрос» применяется на практических занятиях по всем темам, как письменной, так и устной форме. Во время ответа обучающийся овладевает умением

логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, а также способность к обобщению и анализу учебной информации.

3.3.1. Вопросы для опроса

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Идентификация термического состояния мяса.
2. Понятие фальсификации пищевых продуктов
3. Виды ветеринарно-санитарной оценки продуктов и сырья животного происхождения.
4. Понятие идентификации пищевых продуктов
6. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка вареных колбас

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

7. Идентификация показателей пищевых топлёных жиров
8. Ветеринарно-санитарная оценка птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.
9. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка простокваши
10. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливок
11. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырого молока
12. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

13. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка питьевого молока
14. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка варено-копченых колбас
15. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбопродуктов
16. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырокопченых колбас.
17. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла
18. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка полукопченых колбас.
19. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных и мясосодержащих консервов.

ПК-2. Способен совершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

20. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбы
21. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка водных беспозвоночных.
22. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сухофруктов
23. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка орехов
24. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка грибов
25. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка овощей и фруктов
26. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка меда.

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

27. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка яиц домашней птицы.
28. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса, павших и убитых в агональном состоянии.
29. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфогангит).
30. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена.
31. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

32. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
33. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе
34. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при туберкулезе.
35. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при ящура и оспе.
36. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе
37. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе
38. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
39. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса больных животных.
40. Ветеринарно-санитарная оценка при сибирской язве
41. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями
42. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов, полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.
43. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе
44. Идентификация свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от категории свежести.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

45. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при цистицеркозе.
46. Идентификация свежести мяса кроликов и птицы
47. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при ослизнении и гниении.
48. Ветеринарное и товароведческое клеймение мяса и его значение.
49. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
50. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
51. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи.
52. Идентификация микробного обсеменения молока. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов. Ветеринарно-санитарная оценка молока.
53. Ветеринарно-санитарная оценка молока в зависимости от содержания в нем бактерий группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
54. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
55. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз
56. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
57. Ветеринарно-санитарная оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве,
58. Ветеринарно-санитарная оценка молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

- 59.. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
60. Идентификация пастеризации молока и его ветеринарно-санитарная.

61. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания и ветеринарно-санитарная оценка молока с органолептическими пороками
62. Ветеринарно-санитарная оценка молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
63. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных маститом.
64. Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
65. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов на продовольственных рынках.
66. Определение видовой принадлежности мяса.
67. Фальсификация меда и методы выявления ее.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.
69. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и молока при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
70. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов и кишечного сырья.

3.4. Выполнение контрольной работы

Основной акцент в работе должен быть сделан на изучение и применение Правил ветеринарно-санитарной экспертизы, ВетПиН, инструкций, действующих ГОСТов и др. НТД.

Основные требования. Контрольная работа магистрантов является предметно ориентированной и направлена на изучение конкретных задач в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Структура и содержание контрольной работы определяются избранным вариантом, а также уровнем и направленностью исследования.

Структура контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусматривает: содержание, основную часть, состоящую из 5 глав (вопросов), список литературы, приложения (акты, ветеринарные сопроводительные документы и пр.).

С первых шагов работы над контрольной работой студенту рекомендуется приучить себя к выписке необходимого материала из НТД и литературных источников. Желательно составлять краткий конспект каждой изученной статьи, монографии и т. д. Это позволит накопить материал и облегчит написание контрольной работы.

Накопленный в ходе изучения литературы материал подвергается обработке и анализу, приводится в определенную систему, классифицируется по группам применительно к выделяемым в работе главам и параграфам.

Анализ фактического материала активизирует творческую деятельность студента, способствует возникновению у него собственных взглядов по рассматриваемым вопросам. В результате складываются суждения, которые и образуют содержание контрольной работы.

Отсутствие в работе ссылок на источники расценивается как существенный недостаток, который может привести к принятию решения о недопуске работы к защите.

Обязательным требованием к контрольной работе выступает умелое и обоснованное сочетание раскрываемых студентом теоретических положений с данными практики. Уместным будет приведение примеров, взятых из специализированных источников.

Необходимым требованием к контрольной работе является самостоятельное выполнение ее студентом. Контрольная работа должна носить творческий характер, что означает отражение в ней способностей и стремления студента к максимально полному выражению своих интеллектуальных и профессиональных возможностей.

Об отсутствии творчества в работе можно судить по следующим признакам: отсутствие ссылок на теоретические источники и Правила ветеринарно-санитарной экспертизы, действующие НТД, ГОСТ.

В ходе выполнения контрольной работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к научному руководителю (преподавателю). В отдельных случаях научный руководитель сам назначает студенту встречу для отчета о ходе, написания работы.

Индивидуальные беседы руководителя со студентом являются необходимым условием, обеспечивающим успех написания работы.

Рецензирование и защита контрольной работы. Выполненная и оформленная контрольная работа в сброшюрованном виде, в плотной обложке сдается на кафедру, и после регистрации в журнале кафедры передается на рецензирование научному руководителю. Он знакомится с ней, определяет ее научный уровень, дает развернутый письменный отзыв, в котором раскрываются положительные и отрицательные стороны исследования.

Студент, автор работы, должен ознакомиться с письменным отзывом до защиты контрольной работы.

Порядок защиты контрольной работы устанавливается кафедрой. При защите работы студенту предоставляется 6-10 минут для краткого выступления, в котором необходимо сосредоточить внимание на главных вопросах темы или положениях, составляющих результат самостоятельных выводов.

Оценивается контрольная работа недифференцированной отметкой. Оценка объявляется сразу после защиты.

В случае получения неудовлетворительной оценки по итогам защиты курсовой работы студент должен предоставить в установленный срок исправленную работу.

Рекомендуемый план контрольной работы по дисциплине:

«Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация»

ГЛАВА 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов при обнаружении заразных болезней.

1.1. Возбудитель и его краткая характеристика.

1.2. Восприимчивые животные и основные поражаемые группы, источники и пути передачи (заражения). Носительство возбудителя.

1.3. Предубояная диагностика. Важнейшие клинические признаки.

1.4. Патологоанатомические изменения. Заболевания, от которых следует дифференцировать.

1.5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя.

ГЛАВА 2. Требования нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе (требования, инструкции, ГОСТ и др. НТД для конкретного продукта или объекта, к транспортированию или хранению, обработке и др., согласно варианту контрольной работы)

ГЛАВА 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукта (конкретного продукта, согласно варианта контрольной работы)

Экспертиза сопроводительных документов

Санитарная оценка транспортного средства.

Особенности ветеринарно-санитарной оценки конкретного продукта.

3.4.1. Варианты заданий контрольных работ

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать

современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

Вариант 1

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе. Использование молока от животных, реагирующих на бруцеллез.
2. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Товарная характеристика.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

Вариант 2

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при туберкулезе. Использование молока от животных, реагирующих на туберкулез.
2. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Вариант 3

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при ящуре.
2. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

Вариант 4

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолёзе, эхинококкозе.
2. Устройство механизированного мясокомбината. Ветеринарно-санитарные требования к помещениям цехов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

Вариант 5

8. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
9. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе.
10. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных продуктов. Способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Вариант 6

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиней.

2. Мероприятия при обнаружении сибиреязвенной туши в убойно-разделочном цехе.

3. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.

4. Способы и режимы обработки мяса животных, подлежащего обеззараживанию.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 7

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов лошади.

2. Принципы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.

3. Первичная переработка молока. Показатели молока и их характеристика.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

Вариант 8

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение видовой принадлежности продуктов убоя крупного рогатого скота.

2. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза сельскохозяйственных животных и птицы. Санитарная оценка туш и органов. Санитарная оценка молока.

3. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 9

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение мяса больных, павших и убитых в атональном состоянии животных.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.

3. Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Методы исследования мяса на доброкачественность.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 10

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку анатомо-топографического строения лимфатических узлов мелкого рогатого скота.
2. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
3. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 11

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
2. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при столбняке и пастереллезе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Требования нормативных документов.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

Вариант 13

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиньи.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. Послеубойная дифференциальная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.
3. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 14

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши лошади.
2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
3. Клеймение мяса на мясокомбинатах, в лабораториях ветсанэкспертизы рынков, его значение.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Первичная обработка молока, показатели, определяющие его сортность.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

Вариант 15

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши мелкого рогатого скота.
2. Лейкозы. Предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов.
3. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках скоропортящихся продуктов животноводства.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Инвазионные болезни рыб, ведающиеся человеку. Санитарная оценка.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 16

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Определение мяса больных, павших и убитых в атональном состоянии животных.
2. Особенности послеубойного осмотра тушек птицы и пернатой птицы. Санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях: туберкулёз, сальмонеллез, пастереллез, чума и др.
3. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-7. Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок

Вариант 17

1. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных, больных эмкаротом, бешенством, маститом.
3. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынках (документация, правила доставки, последовательность осмотра и методы исследования).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убою - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 18

1. Сальмонеллез. Предубойная и послеубойная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.
2. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза сельскохозяйственных животных. Санитарная оценка туш и органов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Вариант 19

1. Краткая характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Санитарная оценка туш и органов при их выделении и ее обоснование.
2. Способы и режимы обеззараживания молока больных животных и пути его реализации (при основных инфекционных болезнях, мастите, отравлениях, подвергнутых лечению антибиотиками).
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.

3.5. Вопросы к экзамену

ОПК-4 - Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

1. Понятие идентификации пищевых продуктов
2. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при загаре и плесневении.
3. Идентификация термического состояния мяса.
4. Понятие фальсификации пищевых продуктов
5. Виды ветеринарно-санитарной оценки продуктов и сырья животного происхождения.
6. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка вареных колбас

ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок

7. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка простокваши
8. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка творога
9. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливок
10. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырого молока
11. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных полуфабрикатов

12. Идентификация показателей пищевых топленых жиров

ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

13. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбопродуктов

14. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сырокопченых колбас.

15. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка питьевого молока

16. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка варено-копченых колбас

17. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сливочного масла

18. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка полукопченых колбас.

19. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мясных и мясосодержащих консервов.

ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

20. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка ацидофилина, кефира, кумыса и айрана.

21. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка сухофруктов

22. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка орехов

23. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка грибов

24. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка овощей и фруктов

25. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка меда.

26. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбы

27. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка водных беспозвоночных.

28. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка рыбных консервов и пресервов

29. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка яиц домашней птицы.

30. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при ботулизме.

ПК-4. Способен проводить клиническое обследование животных при проведении предубойной экспертизы, транспортировке и реализации на продовольственных рынках

31. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

32. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса больных животных.

33. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса, павших и убитых в агональном состоянии.

34. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

35. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена.

36. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

37. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.

38. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе

39. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при туберкулезе.

40. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при ящуре и оспе.

41. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.

42. Ветеринарно-санитарная оценка при сибирской язве

43. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями

44. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов, полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

45. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.

ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы

46. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при цистицеркозе.
47. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе
48. Идентификация свежести мяса и его ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от категории свежести.
49. Идентификация свежести мяса кроликов и птицы
50. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса при ослизнении и гниении.
51. Ветеринарное и товароведческое клеймение мяса и его значение.
52. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
53. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
55. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка мяса промысловых животных и пернатой дичи.
56. Идентификация микробного обсеменения молока. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов. Ветеринарно-санитарная оценка молока.
57. Ветеринарно-санитарная оценка молока в зависимости от содержания в нем бактерий группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
58. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
59. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз
60. Ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
61. Ветеринарно-санитарная оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве,
62. Ветеринарно-санитарная оценка молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.
- ПК-7.** Способен собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок
63. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
64. Идентификация пастеризации молока и его ветеринарно-санитарная.
65. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания и ветеринарно-санитарная оценка молока с органолептическими пороками
66. Ветеринарно-санитарная оценка молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
67. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка молока от животных, больных маститом.
68. Классификация и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
70. Идентификация и ветеринарно-санитарная оценка растительных продуктов на продовольственных рынках.
71. Определение видовой принадлежности мяса.
72. Фальсификация меда и методы выявления ее.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.
74. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и молока при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.
75. Ветеринарно-санитарная оценка субпродуктов и кишечного сырья.
76. Ветеринарно-санитарная оценка эндокринного и кожевенного сырья.
77. Ветеринарно-санитарная оценка птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

78. Ветеринарно-санитарная оценка птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении 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.

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

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

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении 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 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.

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.

**Аннотация рабочей программы дисциплины
Б1.О.12 «Ветеринарно-санитарная оценка
и идентификация сырья и пищевых продуктов»
для подготовки магистров по направлению подготовки
36.04.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Цель освоения дисциплины: дать обучающимся теоретические знания, привить практические навыки и умения по идентификации продуктов животноводства и растениеводства, сформировать у обучающихся критерии ветеринарно-санитарной оценки продуктов питания подконтрольных ветеринарной службе.

Место дисциплины в учебном плане: относится к обязательной части блока Б1 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 3 семестре.

Требования к результатам освоения дисциплины: изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: ОПК-4; ПК-1 ПК-2; ПК-2; ПК-4; ПК-6; ПК-7.

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в углубленном ознакомлении магистрантов с многообразием пищевых продуктов, их основными характеристиками и свойствами, а также способами их идентификации.

б) Прикладная задача состоит в освещении вопросов, касающихся ветеринарно-санитарной оценки пищевых продуктов и их идентификации и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми при идентификации пищевых продуктов и их правильной ветеринарно-санитарной оценке для решения проблем пищевой промышленности и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: состав и основные свойства пищевых продуктов; характеристику и химический состав основных видов пищевых продуктов; классификацию и номенклатуру пищевых продуктов; современные методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов; основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных;

Уметь: обосновывать выбор современных методов исследования пищевых продуктов; использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии; идентифицировать пищевые продукты; осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.

Владеть: навыками использования сырья животного происхождения в производстве пищевых продуктов; навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности продукции, основами системы ХАССП в пищевой промышленности и сельском хозяйстве; современными методами химического анализа продуктов питания; навыками применения современных технических средств и информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 216 академических часов (6 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.