

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 16.10.2025 14:59:44

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dce1dc28a

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор
по учебно-воспитательной работе и
молодёжной политике
профессор
А.А. Сухинин
27.06.2025 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине
«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2025

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2025 г.
Протокол № 8

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

Санкт-Петербург
2025

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цели дисциплины дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по осуществлению судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства.

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

1. осуществлять судебную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, на различных этапах: следствия, судопроизводства.
2. Осуществлять судебно-ветеринарное вскрытие животных
3. оценивать технологический цикл производства пищевых продуктов с точки зрения выявления нарушений, опасных факторов рисков для человека, животных и окружающей среды.
4. владеть требованиями к качеству и безопасности продуктов животного происхождения
5. знать экологически безопасные технологии технической утилизации трупов и конфискантов и обезвреживания условногодных продуктов,
6. Владеть нормативно правовой базой необходимой для участия в суде и следствии. В качестве судебного эксперта и специалиста. УПК, ГПК, УК и др.

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».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование.

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК)

ОПК-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий

ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности

профессиональные компетенции по видам деятельности:

ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы

ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.О.20 относится к обязательной части, учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 7 семестре.

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» связана с такими дисциплинами, как: экономика, организация, основы маркетинга в ветеринарии, биофизика, биологическая химия, анатомия животных, патологическая анатомия животных, микробиология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария токсикология, правоведение, вирусология, гигиена животных, ветеринарная генетика патологическая физиология животных, ветеринарная фармакология, радиобиология с основами радиационной гигиены, цитология, гистология и эмбриология, неорганическая химия, аналитическая химия, химия пищи

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

4.1 Объем дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часа - 5 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 7 семестре на очной форме обучения, в 10 семестре на очно-заочной форме обучения, на 5 курсе заочной формы обучения.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
Аудиторные занятия (всего)	68	68
Лекции	34	34
Практические занятия, в том числе	34	34

Практическая подготовка	10	10
Самостоятельная работа (всего)	112	112
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	180/5	180/5

4.2 Объем дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной вечерней формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часа - 5 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 9 семестре

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		10
Аудиторные занятия (всего)	56	56
Лекции	28	28
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	28	28
Практическая подготовка	10	10
Самостоятельная работа (всего)	124	124
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	180/5	180/5

4.3 Объем дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часа - 5 зачетных единиц. Дисциплина осваивается на 5 курсе.

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Аудиторные занятия (всего)	16	16
Лекции	8	8
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	8	8
Самостоятельная работа (всего), в том числе:	164	164
Контроль	9	9
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Экзамен	Экзамен

Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	180/5	180/5
---	--------------	--------------

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ

5.1 Содержание дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очной формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая компетенция	Семес тр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	7	2	2		5
2	Правовые и процессуальные основы Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	7	2	2		5
3.	Основы токсикологии. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти. Организация и методика судебного вскрытия трупов	ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений	7	2	2		7
4.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при рассмотрении дел связанных куплей продажей и транспортировкой домашних животных.	ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает	7	4	-	2	5

5.	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза больных животных и трупов		7	2	2		10
6	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями		7	4		2	5
7	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза вещественных доказательств и документов, врачебные ошибки.		7	2	2		5
8	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями. Ответственность за нарушение карантина		7	4	2	2	5
9	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями болезнями и при отравлениях		7	2	2		5
10	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убойе животных и способы обеззараживания мяса и мясных		7	2	2		8

	продуктов						
1 1	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза мяса при нарушениях условий его хранения обезвреживания и технической утилизации		7	2	2		5
1 2	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза мясных продуктов, колбасных изделий и консервов		7	2	2		5
1 3	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.		7	2	2		5
1 4	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		7	2	2	2	5
1 5	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов		7	2		2	5
	ВСЕГО			34	24	10	112

5.2 Содержание дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для очно-заочной вечерней формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Се- местр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи судебной ветеринарно- санитарной	ОПК-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в	10	-	2		5

	экспертизы.	соответствии с					
2	Правовые и процессуальные основы Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	10	-	2		10
3.	Основы токсикологии. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти. Организация и методика судебного вскрытия трупов	ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью	10	2	2		10
4.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при рассмотрении дел связанных куплей продажей и транспортировкой домашних животных.		10	-	2		10
5.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов		10	-	2		5
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями		10	-	2		5
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств и документов, врачебные ошибки.		10	-	2		5
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса		10	-	2		5

	животных больных инфекционными болезнями. Ответственность за нарушение карантина	предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий					
9	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях	ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы	10	1	1		9
10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	10	1	1		10
11	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при нарушениях условий его хранения обезвреживания и технической утилизации	ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной	10	1	-	2	10
12	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, колбасных изделий и консервов		10	2		2	10
13	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного,		10	-		2	10

	эндокринного сырья и шкур.	экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях					
14	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		10	2	-	2	10
15	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов		10	2	-	2	10
	ВСЕГО			28	18	10	124

5.3 Содержание дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» для заочной формы обучения

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
1	Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит	5	2	-	5
2	Правовые и процессуальные основы Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.		5	-	2	10
3.	Основы токсикологии. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти. Организация и методика судебного вскрытия трупов		5	2	-	10
4.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при рассмотрении дел связанных куплей продаж и транспортировкой домашних животных.		5	-	-	10

5.	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	5	2	-	10
6	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	5	-	2	10
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств и документов, врачебные ошибки.	5	-	-	10
8	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями. Ответственность за нарушение карантина	5	2	-	10
9	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях	5	1	-	10
10	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убойе животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	5	1	-	10
11	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при нарушениях условий его хранения обезвреживания и технической утилизации	5	1	-	10
12	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов, колбасных изделий и консервов	5	1	-	10
13	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	5	1	-	10
14	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	5	-	-	15

15	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов		5	-	-	15
	ВСЕГО			8	8	164

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Смирнов А.В., Орлова Д.А., Токарев А.Н., Урбан В.Г. Смолькина А.С., Калюжная Т.В., Якунчикова К.Н. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза». Направление подготовки – 36.05.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Уровень высшего образования специалитет – СПб. Издательство СПбГУВМ, 2020 – 38 с. – Режим доступа ЭБС СПбГУВМ (дата обращения: 26.06.2025).

2. 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.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)

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. Смирнов А.В. Правовые и процессуальные основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы: учебно-методическое пособие / А.В. Смирнов ; МСХ РФ, СПбГУВМ. – Санкт-Петербург : Изд-во СПбГУВМ, 2022. – 55 с. Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 20 экз.
4. 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.
5. Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина М.: «Колос» 2001 - 432 с. Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 124 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.: Стандартинформ, 2013. - 45 с - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
20. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. Введен 1.01.2014. М.: Стандартинформ, 2013.- 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
22. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
23. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
24. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартинформ, 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. : Стандартиформ, 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.: Стандартиформ, 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 топленые. Технические условия. Введен 01.07.2004. — М.: Стандартиформ, 2006. — 27 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
45. ГОСТ 33673-2015. Изделия колбасные вареные. 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 топленое 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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.: Стандартинформ, 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. Листерия. 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. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: рек. УМО/ И.Г. Серегин, Б.В. Уша.- СПб.: РАПП, 2008.- 408 с. 32 экз.
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16

- с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
3. 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://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2023\5)
4. 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://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
5. 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://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (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.mcх.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. ЭБС «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»
3. ЭБС «Консультант студента»
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. Университетская информационная система «РОССИЯ»
6. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
8. Российская научная Сеть
9. Электронно-библиотечная система IQlib
10. База данных международных индексов научного цитирования Web of Science
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

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 объем 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 объемы, 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, объем 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 оформления 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

Приложение на ____ листах

Программу составил:

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

_____ А.В.Смирнов

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
«СУДЕБНАЯ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы 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-3 - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Раздел 1. Предмет и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.	Опрос
2.	ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений	Раздел 2. Правовые и процессуальные основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы	Коллоквиум, тесты
3.	ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных	Раздел 3. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза трупов животных	Коллоквиум, тесты
4.	ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных	Раздел 4. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	Коллоквиум, тесты
5.	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности	Раздел 5. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов	Реферат, тесты
6.	ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и	Раздел 6. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных	Опрос, тесты

	незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	продуктов	
7.	ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях	Раздел 7. Судебной ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов	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

Таблица 3

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса					
ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	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 выполнено анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней	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 выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.

животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных					
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности					
ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности	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 выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы					
ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней	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 выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.

животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях					
--	--	--	--	--	--

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов включает изучение дополнительной литературы, конспектирование отдельных тем по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», выпо **ОПК-3** - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях
2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и кормов.

ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их

соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

3.1.2. Тест-вопросы

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА С ОДНИМ ВАРИАНТОМ ОТВЕТА

Задание 1. Какие показатели характеризуют свежесть мяса

- А. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон;
- Б. корочка подсыхания, упругая консистенция, мажущийся жир, матовые сухожилия, прозрачный бульон;
- В. корочка подсыхания, упругая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, мутный бульон с хлопьями;
- Г. ослизненная поверхность, мягкая консистенция, блестящие и эластичные сухожилия, прозрачный бульон.

Ответ: А

Задание 2. Голубоватый оттенок молока указывает на:

- А. Гнойный мастит;
- Б. Туберкулез лёгких;
- В. Разбавление водой;
- Г. Хранение молока в цинковой таре.

Ответ: В

Задание 3. В соответствии с требованиями ГОСТ минимальные значения жира и белка в сыром молоке составляют:

- А. 3,3%;
- Б. 1,2%;
- В. 2%;
- Г. 2,8%.

Ответ: Г

Задание 4. Какие единицы измерения используются для определения показателей кислотности молока?

- А. pH;
- Б. Т°;
- В. Градусы нормальной кислотности, °н;
- Г. Не измеряется.

Ответ: Б

Задание 5. Кислотность натурального меда должна составлять

- А. 5-10°н;
- Б. не более 21°н;
- В. 1-4°н;

Г. не менее 10°н.

Ответ: В

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Задание 6. Установите соответствие номера технического регламента и его названия

1. ТР ТС 021	А. «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
2. ТР ТС 034	Б. «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»
3. ТР ЕАЭС 040	В. «О безопасности пищевой продукции».
4. ТР ЕАЭС 051	Г. «О безопасности мяса и мясной продукции»

Ответ: А-3; Б-4; В-1; Г-2;

Задание 7. Установите соответствие между методом исследования и его назначением:

1. Трихинеллоскопия	А. Обнаружение патогенных микроорганизмов
2. Реакция с сернокислой медью	Б. Определение доброкачественности жира
3. Бактериологический посев	В. Выявление трихинелл
4. Реакция с нейтральным красным	Г. Определение продуктов распада белка

Ответ: А-3; Б-4; В-1; Г-2;

Задание 8. Установите соответствие вида фальсификации молока и применяемого реактива

1. Определение соды	А. Раствор Люголя
2. Определение крахмала	Б. Йодистокалиевый крахмал
3. Определение формалина	В. Розоловая кислота
4. Перекиси водорода	Г. Реактив Ригеля

Ответ: А-2; Б-4; В-1; Г-3.

Задание 9. Сопоставьте компоненты системы ВетИС с их назначением.

1. Меркурий	А. Оповещение о выявленных несоответствиях продукции установленным требованиям
2. Аргус	Б. Регистрация лабораторных исследований подконтрольных товаров, сохранения и обработки информации о них.
3. Сирано	В. Оформление в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их вывоз с территории.
4. Веста	Г. Регистрация результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов.

Ответ: А-3; Б-4; В-2; Г-1.

Задание 10.

1. Ветеринарное свидетельство № 1	А. При перевозке продуктов питания и сырья животного происхождения
2. Ветеринарное свидетельство № 2	Б. При перевозке всех упомянутых категорий в пределах района
3. Ветеринарное свидетельство № 3	В. При транспортировке животных

	железнодорожным, воздушным, водным и автомобильным транспортом.
4. Ветеринарная справка № 4	Г. При перевозке технического сырья, кормов и биологических отходов.

Ответ: А-2; Б-4; В-1; Г-3

ОПК-3.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Задание 11. Установите последовательность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса

1.	Лабораторные исследования
2.	Визуальный осмотр туш и органов
3.	Клеймение
4.	Отбор проб для анализа

Ответ: 2,4,1,3

Задание 12. Установите последовательность этапов определения амилазной активности мёда

1.	Нагревание пробирок на водяной бане при 40° - 1ч.
2.	Внесение компонентов в пробирки (10% р-р. меда, 1% р-р. крахмала, 0,58% р-р. NaCl, дистиллированная вода)
3.	Внесение раствора Люголя
4.	Учёт реакции

Ответ: 2,1,3,4

Задание 13. Установите последовательность внесения реактивов при определении гидрохиметилфурфураля в меде

1.	Кристаллы резорцина
2.	Диэтиловый эфир
3.	Соляная кислота
4.	Навеска меда

Ответ: 4,2,3,1

Задание 14. Установите последовательность проведения этапов ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения

1.	Органолептическое исследование
2.	Изучение сопроводительных документов
3.	Физико-химическое исследование
4.	Микробиологическое исследование

Ответ: 2,1,3,4

Задание 15. Установите последовательность этапов бактериологического исследования мяса на сальмонеллез:

1.	Посев на селективные среды
2.	Культивирование при 37°С 24 часа
3.	Идентификация колоний
4.	Типизация

Ответ: 1,2,3,4

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16. Опишите структуру акта судебного ветеринарного вскрытия:

Ответ: Введение (вступительная часть). Указывается кто проводит судебное вскрытие, кто присутствует при этом. Время и место проведения вскрытия. Характеристика объекта экспертизы на основании сопроводительных документов. Все известные предварительные данные.

Описательная (протокольная) часть. Подробное изложение всех обнаруженных фактических данных. Идентификация объекта, описание общего вида трупа, его положения и состояния. Описание патологических изменений при внешнем осмотре. Оценка результатов вскрытия трупа.

Заключительная часть акта. Включает патологоанатомический диагноз с использованием специальных терминов.

Задание 17. Опишите случаи в которых возникает судебная ответственность в соответствии с законодательством РФ.

Ответ: Судебная ответственность возникает при переносе возбудителей болезней непосредственно людьми или отказе (уклонении) хозяина (владельца) от плановых диагностических прививок (вакцинаций) в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии». Перенос заболевания может произойти как следствие безответственности, халатности ветеринарного персонала, а также руководителей, представителей администрации, грубо нарушающих правила карантина или плановых прививок именно хозяйственных животных.

Задание 18. Какие патогенные микроорганизмы чаще всего выявляют в мясе?

Ответ: Salmonella, Listeria, E. coli, Proteus

Задание 19. Как определить разбавление молока водой?

Ответ: Молоко будет иметь голубоватый оттенок. Плотность молока при разбавлении снизится и будет составлять $<1027 \text{ кг/м}^3$

Задание 20. Опишите характеристики незрелого мёда, значимые для ветеринарно-санитарной экспертизы:

Незрелый мёд — это мёд, откачанный из сот до завершения процесса ферментации и испарения лишней влаги. Он характеризуется следующими признаками:

1. Повышенная влажность (более 20–21%);
2. Низкое диастазное число;
3. Брожение (выделение газа, кислый или спиртовой запах);
4. Расслоение на жидкую и густую фракции.

ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА С ОДНИМ ВАРИАНТОМ ОТВЕТА

Задание 1. Каким образом чаще всего протекает сибирская язва у свиней?

- А. Септическая;
- Б. Бессимптомная;
- В. Кишечная;
- Г. Ангинозная.

Ответ: Г

Задание 2. Как поступают с продуктами убоя, полученными от животного, больного трихинеллёзом?

- А. Обезвреживают проваркой;
- Б. Утилизируют;
- В. Обезвреживают холодом;
- Г. Уничтожают.

Ответ: Г

Задание 3. При использовании вакцины от сибирской язвы в течение какого срока животных нельзя направлять на убой?

- А. 30;
- Б. 10;
- В. 14;
- Г. 21.

Ответ: В

Задание 4. Судебно-ветеринарное вскрытие проводится с целью:

- А. установления причины смерти животного;
- Б. подтверждения клинического диагноза;
- В. правильности применявшегося лечения;
- Г. выяснения виновности людей в гибели животного (помимо указанного).

Ответ: Г

Задание 5. Чаще всего скорострительная смерть является следствием болезни

- А. Центральной нервной системы;
- Б. Сердца и сосудов;
- В. Желудочно-кишечного тракта;
- Г. Печени и почек.

Ответ: Б

ОПК-6.3 Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Задание 6. Установите соответствие между инфекционной болезнью и материалом, направляемым для исследования.

1. Сибирская язва	А. Трубчатая кость, почка, селезенка;
2. Рожа свиней	Б. Абортированный плод, плодовые оболочки, кровь, молоко;
3. Бруцеллез	В. Ушная раковина или мазки крови;
4. Паратуберкулез	Г. Подвздошную кишку и прилегающие лимфатические узлы;

Ответ: А-2; Б-3 В-1; Г-4.

Задание 7. Установите соответствие степени истощения животного и её описания.

1. Отсутствие истощения	А. животные тощие, но сохраняют способность двигаться. Израсходованы запасы жира из естественных жировых депо.
2. Первая степень	Б. Животные активные с хорошо сформированными жировыми отложениями
3. Вторая степень	В. животные без посторонней помощи встать не могут или встают с большим трудом и сразу же снова ложатся, температура тела обычно понижена.
4. Третья степень	Г. животные неработоспособны, но самостоятельно встают и держатся на ногах; происходит атрофия мышц;

Ответ: А-2; Б-1 В-4; Г-3.

Задание 8. Установите соответствие между инфекционной болезнью сельскохозяйственных животных и её возбудителем

1. Bacillus anthracis	А. Столбняк
2. Rabies virus	Б. Бешенство
3. Clostridium tetani	В. Чума верблюдов
4. Yersinia pestis	Г. Сибирская язва

Ответ: А-4; Б-2; В-1; Г-3.

Задание 9. Установите соответствие между инвазионными болезнями рыб и их возбудителем

1. O. felinus	А. Дифиллоботриоз
2. D. latum	Б. Анизакидоз
3. M.yokagawai	В. Описторхоз
4. A. simplex	Г. Метатонимоз

Ответ: А-2; Б-4; В-1; Г-3.

Задание 10. Установите соответствие между инфекционной болезнью сельскохозяйственных животных и её возбудителем

1. Asfivirus	А. Классическая чума свиней
2. Erysipelas suum	Б. Эмфизематозный карбункул
3. Pestivirus	В. Рожа свиней
4. Clostridium chauvoei	Г. Африканская чума свиней

Ответ: А-3; Б-4; В-2; Г-1.

ОПК-6.2 Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Задание 11. Установите последовательность развития посмертного окоченения:

1.	Мышцы головы;
2.	Мышцы шеи;
3.	Мышцы конечностей;
4.	Мышцы туловища.

Ответ: 3,1,2,4

Задание 12. В каком порядке проводят исследование трупа при судебной экспертизе:

1.	Проводят внешний осмотр трупа, оценивая положение в пространстве, факторы, влияющие на него и основные визуальные признаки.
2.	Составляют протокол судебного патологоанатомического вскрытия.
3.	Проводят вскрытие с оценкой патологоанатомических признаков и оценкой причин смерти;
4.	Оценивают место происшествя, обращая внимания на все факторы, имеющие значения в рамках следствия.

Ответ: 4,1,3,2

Задание 13. Установите последовательность проведения трихинеллоскопии

1.	Компрессорная микроскопия срезов
2.	Отбор проб из ножек диафрагмы

3.	Обработка срезов реактивами
4.	Фиксация образцов

Ответ: 2,4,3,1

Задание 14. Установите последовательность проведения исследования растительных продуктов на содержание нитратов

1.	Измельчение пробы растительного продукта
2.	Приготовление экстракта с алюмокалиевыми квасцами
3.	Поверка ионметра
4.	Определение нитратов

Ответ: 3,1,2,4

Задание 15. Установите последовательность проведения исследования мяса при помощи бензидиновой пробы

1.	Приготовление водного экстракта 1:4
2.	Измельчение мяса до состояния фарша
3.	Внесение 5% р-ра. бензидина и 1% р-ра. перекиси водорода
4.	Учёт реакции

Ответ: 2,1,3,4

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16. Опишите способы доставки проб в лабораторию для бактериологического исследования.

Ответ: Материал для бактериологического исследования берут стерильно в стерильную посуду и отправляют в неконсервированном виде в лабораторию с нарочным. Небольшие целые трупы или органы посылают в стеклянных банках, металлических ведрах или баках с крышками. В крайнем случае материал можно заворачивать в непромокаемую ткань и упаковывать в ящики, но ни в коем случае не использовать газетную бумагу, мешок и др., во избежание разноса инфекции. В случаях, когда из-за дальности расстояния в свежем виде материал доставить невозможно, его консервируют в 30%-м водном растворе глицерина.

Задание 17. Опишите основные признаки истощения животного:

Селезенка уменьшена в объеме. Лимфатические узлы уменьшены в объеме за счет уменьшения, а иногда полного исчезновения центров размножения в фолликулах; стенки желудочно-кишечного тракта истончены за счет уменьшения подслизистой и мышечной оболочек и уплощения складок слизистой оболочки. Отмечается студенистое перерождение жира.

Задание 18. Какие риски возникают при нарушении режима стерилизации консервов?

Ответ: Основным риском, связанным с нарушением режима стерилизации консервов, является развитие анаэробной и факультативно-анаэробной микрофлоры, в частности, возбудителей пищевых токсикозов человека. Наиболее опасным представителем данной группы микроорганизмов является *C. Botulinum*. Развитие анаэробной и факультативной анаэробной микрофлоры может приводить к микробиологическому бомбажу консервных изделий, а также появлению экзотоксинов в пищевой продукции.

Задание 19. Какие меры нужно предпринять, если в партии мяса обнаружена повышенная бактериальная обсемененность?

Ответ: При обнаружении повышенной бактериальной обсемененности в партии мяса необходимо предпринять следующие меры:

- Немедленное изъятие всей партии из оборота;
- Размещение в отдельном холодильном помещении;
- Проведение расширенного микробиологического исследования;
- Идентификация видов микроорганизмов;
- Определение уровня обсемененности (КОЕ/г);

- Тестирование на патогены (Salmonella, Listeria, E. coli и др.).

Задание 20. Опишите порядок проведения судебного химикотоксикологического исследования:

Ответ:

1. Изучение сопроводительных материалов;
2. Проведение беседы с нарочным для выяснения деталей гибели животного и его болезни;
3. Проверка сохранности упаковки пересылаемой пробы (пломб, печатей и т.д.);
4. При подозрении на отравления кормами необходимо поставить биопробу на лабораторных животных;
5. Проведение органолептического и физико-химического исследования материала;
6. Патологический материал от трупа животного исследуют на яды в соответствии с анамнестическими данными, результатами клинического обследования животных и патолого-анатомического вскрытия.

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА С ОДНИМ ВАРИАНТОМ ОТВЕТА

Задание 1. Какой компонент системы ВетИС предназначен для регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов?

- А. Аргус;
- Б. Цербер;
- В. Меркурий;
- Г. Сирано.

Ответ: В

Задание 2. Компонент системы ВетИС Веста предназначен для

- А. регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов;
- Б. регистрации лабораторных исследований подконтрольных товаров, сохранения и обработки информации о них;
- В. оформления в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их вывоз с территории Российской Федерации и их транзита;
- Г. обеспечения эффективности и завершенности мер ветеринарного надзора путём оповещения о выявленных несоответствиях продукции установленным требованиям.

Ответ: Б

Задание 3. Какой компонент системы ВетИС предназначен для оформления в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их вывоз с территории Российской Федерации и их транзита?

- А. Аргус;
- Б. Цербер;
- В. Меркурий;
- Г. Сирано.

Ответ: А

Задание 4. Компонент системы ВетИС Цербер предназначен для:

- А. регистрации результатов ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров и оформления ветеринарных сопроводительных документов;
- Б. поддержания, сохранения и обработки данных об объектах, связанных с содержанием животных, производством, переработкой, хранением, транспортировкой и реализацией подконтрольных товаров;
- В. оформления в электронном виде разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации подконтрольных товаров, их вывоз с территории Российской Федерации и их транзита;
- Г. обеспечения эффективности и завершенности мер ветеринарного надзора путём оповещения о выявленных несоответствиях продукции установленным требованиям.

Ответ: Б

Задание 5. Какой компонент системы ВетИС предназначен для представления в ФГИС ВетИС информации об идентификации и учете животных, относящихся к видам, включенным в перечень видов животных, подлежащих идентификации и учету, утвержденный приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации?

- А. Веста;
- Б. Цербер;
- В. Хорриот;
- Г. Сирано.

Ответ: В

ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Задание 6. Установите соответствие между признаком определяемым при экспертизе рыбы и его причиной:

1. Запах аммиака	А. Нарушение условий заморозки
2. Наличие гистамина	Б. Длительное хранение
3. Отслоение кожи	В. Бактериальная порча
4. Помутнение глаз	Г. Разложение белков

Ответ: А- 3; Б-4; В-1; Г-2

Задание 7. Соотнесите показатель и его значение для сырого молока

1. Плотность (г/см ³)	А. 2,8–6,0
2. Жирность (%)	Б. 1,027–1,033
3. Кислотность (°Т)	В. 2,8–3,6
4. Содержание белка (%)	Г. 16–18

Ответ: А- 2; Б-1; В-4; Г-3

Задание 8. Установите соответствие между видом сельскохозяйственных животных и временем предубойной выдержки:

1. Не менее 10 часов	А. КРС
2. От 6 до 12 часов	Б. Птица
3. Не менее 24 часов	В. Свиньи
4. Не менее 15 часов	Г. Лошади

Ответ: А-4; Б-2; В-1; Г-3;

Задание 9. Установите соответствие между термином и определением:

1. Карантин	А. Подготовительная процедура перед убоем, включающая восстановление физиологических
-------------	--

	ресурсов животных после транспортировки;
2. Предубойная выдержка	Б. Ветеринарное обследование животных перед убоем, включающее осмотр и выборочную термометрию
3. Предубойное содержание	В. Период в который прекращается подача корма перед убоем для освобождения жкт.
4. Предубойный осмотр	Г. Временная изоляция животных с целью предотвращения распространения болезней.

Ответ: А-3 ; Б-4; В2-; Г-1

Задание 10.

1. Бактериологический анализ	А. Выявление патогенных микроорганизмов
2. Гистологический анализ	Б. Изучение тканевой структуры
3. Серологический анализ	В. Обнаружение антител
4. ПЦР	Г. Выявление днк

Ответ: А- 1; Б-2; В-3; Г-4

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Задание 11. Последовательность ПЦР-диагностики с использованием ПО:

1.	Подготовка образца и выделение ДНК
2.	Настройка параметров амплификации
3.	Загрузка данных в программу анализа
4.	Интерпретация результатов

Ответ: 1,2,3,4

Задание 12. Этапы внесения изменений в ветеринарный сопроводительный документ ВСД

1.	Указание причины изменений
2.	Формирование запроса на корректировку
3.	Согласование с уполномоченным лицом
4.	Публикация новой версии документа

Ответ:2134

Задание 13. Установите последовательность работы в подсистеме ФГИС ВетИС «Сирано»

1.	Редактирование событий
2.	Поиск событий
3.	Получение доступа
4.	Анализ и настройка уведомлений

Ответ:3,2,4,1

Задание 14. Установите последовательность работы в подсистеме ФГИС ВетИС «Цербер»

1.	Отправка заявки
2.	Проверка данных.
3.	Подтверждение регистрации
4.	Внесение сведений о поднадзорных объектах

Ответ:4,2,1,3

Задание 15. Установите последовательность работы с ФГИС "Меркурий":

1.	Авторизация в системе через ЭЦП
----	---------------------------------

2.	Ввод данных о партии продукции
3.	Формирование ветеринарного сертификата
4.	Подписание и отправка документа

Ответ: 1,2,3,4

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16. Опишите условия действия ветеринарных сопроводительных документов:

Ответ: При оформлении произведенной партии подконтрольных товаров с момента оформления и до наступления одного из следующих событий:

истечение срока годности подконтрольного товара;

завершение реализации подконтрольного товара потребителям для целей личного потребления;

б) при оформлении перемещаемой партии подконтрольного товара (за исключением животных) с момента оформления и до окончания перемещения подконтрольного товара;

в) при оформлении перехода права собственности на партию подконтрольного товара - с момента начала процедуры перехода права собственности на подконтрольный товар до ее окончания;

г) при оформлении транспортных ВСД на животных - в течение 5 календарных дней до даты перевозки и до окончания перевозки и (или) реализации животных.

Задание 17. На основании чего ветеринарные сопроводительные документы оформляются при экспорте продукции?

Ответ:

1. На основании сведений об эпизоотической ситуации места происхождения и отгрузки подконтрольных товаров;
2. На основании условий, запретов и ограничений региона происхождения и отгрузки подконтрольных товаров;
3. На основании имеющихся во ФГИС ВетИС данных о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы подконтрольных товаров;
4. На основании результатов лабораторных исследований, проведенных в лабораториях(испытательных центрах), подконтрольных органам Госветслужбы.

Задание 18. В каких случаях осуществляется оформление ветеринарных сопроводительных документов (ВСД)?

1. При производстве подконтрольного товара;
2. При перемещении (перевозке) подконтрольного товара;
3. При переходе права собственности на подконтрольный товар;

Оформление ВСД в электронной форме осуществляется с использованием ФГИС ВетИС.

Задание 19. Современные методы диагностики трихинеллёза у человека?

Ответ: Не смотря на то, что для животных не разработаны методы прижизненной диагностики трихинеллёза в силу низкой рентабельности подобных исследований, для человека существует ряд эффективных современных методов диагностики:

Иммуноферментный анализ (ИФА) — лабораторный метод качественного или количественного определения различных компонентов в составе крови, в основе которого лежит специфическая реакция антиген-антитело.

РНГА (реакция непрямой гемагглютинации) — это метод серологической диагностики, который используется для выявления признаков инфекций и инвазий.

Задание 20. Как с помощью современных методов анализа подтвердить наличие *Salmonella* в мясе?

Ответ: Одним из наиболее современных и передовых методов является ПЦР – диагностика. Метод полимеразной цепной реакции заключается в выделении ДНК из пробы, амплификация специфических генов, электрофорез для визуализации результатов.

ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА С ОДНИМ ВАРИАНТОМ ОТВЕТА

Задание 1. Какой документ оформляет эксперт при проведении судебной экспертизы трупа животного?

- А. Протокол;
- Б. Акт;
- В. Форма № 5;
- Г. Свидетельство о смерти животного.

Ответ: А

Задание 2. Личинки гельминтов рыбы определяют при помощи:

- А. Компрессорным методом;
- Б. Микроскопическим методом;
- В. Методом гельминтологического вскрытия;
- Г. Все варианты верны.

Ответ: Г

Задание 3. Назовите цистицеркозы опасные для человека:

- А. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей;
- Б. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота;
- В. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота, тонкошейный цистицеркоз;
- Г. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей.

Ответ: Б

Задание 4. Для диагностики какой зооантропонозной болезни при ветеринарно-санитарной экспертизы свиней осматривают подчелюстные лимфатические узлы?

- А. Туберкулез ;
- Б. Сибирская язва;
- В. Ящур;
- Г. Бруцеллез.

Ответ: Б

Задание 5. Назовите период предубойной выдержки для крупного рогатого скота

- А. 15 часов;
- Б. 6 часов;
- В. 24 часа;
- Г. 8 часов.

Ответ: А

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Задание 6. Соотнесите реактив и метод его использования

1. Сернокислая медь	А. Реакция на определение аммиака в рыбе
2. Реактив Эбера	Б. Реакция на пероксидазу
3. Бензидин	В. Качественное определение гликогена
4. Раствор люголя	Г. Реакция с продуктами первичного распада белка

Ответ: А-2; Б-3; В-4; Г-1;

Задание 7. Установите соответствие между видом возбудителя цистицеркоза и восприимчивым животным

1. <i>Cysticercus ovis</i>	А.КРС
2. <i>Cysticercus cellulosae</i>	Б.Кролики
3. <i>Cysticercus bovis</i>	В. Свиньи
4. <i>Cysticercus pisiformis</i>	Г.Овцы

Ответ: А-3; Б-4; В-2; Г-1;

Задание 8. Установите соответствие болезни и возбудителя

1. Сальмонеллез	А. <i>Mycobacterium bovis</i>
2. Туберкулез	Б. <i>Brucella abortus</i>
3. Ящур	В. <i>Salmonella</i> spp
4. Бруцеллез	Г. <i>Picornaviridae</i>

Ответ: А-2; Б-4; В-1; Г-3;

Задание 9. Установите соответствие между видом экспертизы и её объектом

1.предубойная	А. трупы
2. послеубойная	Б. животные перед убоем
3. судебная	В. туши и органы
4. патологоанатомическая	Г. спорные случаи в судебном порядке

Ответ: А-4; Б-1; В-2; Г-3;

Задание 10. Установите соответствие между показателем термического показателя мяса и температурным режимом

1.Парное	А.0...4
2. Остывшее	Б. ниже -8
3. Охлаждённое	В.36-38
4. Замороженное	Г. не выше 12

Ответ: А-3; Б-4; В-1; Г-2;

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА НА УСТАНОВЛЕНИЕ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТИ

Задание 11. Установите последовательность проведения предубойного осмотра КРС

1.	Измерение температуры
2.	Осмотр слизистых оболочек
3.	Пальпация лимфоузлов
4.	Аускультация сердца и легких

Ответ: 2,3,4,1

Задание 12. Установите последовательность осмотра яиц перед инкубацией

1.	Овоскопия
2.	Визуальный осмотр скорлупы
3.	Измерение массы
4.	Дезинфекция

Ответ: 2,1,3,4

Задание 13. Установите последовательность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса

1.	Лабораторные исследования	
2.	Визуальный осмотр туш и органов	
3.	Клеймение	
4.	Отбор проб для анализа	

Ответ: 2,4,1,3

Задание 14. Установите последовательность осмотра больной птицы:

1.	Оценка общего состояния
2.	Осмотр гребешка и сережек
3.	Пальпация зоба
4.	Измерение температуры

Ответ: 1,2,3,4

Задание 15. Алгоритм действий при выявлении больного животного:

1.	Изоляция
2.	Уведомление органов Госветнадзора
3.	Повторная диагностика
4.	Направление на вынужденный убой или уничтожение

Ответ: 1,3,2,4

ПК-1.2 Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы

ПК-1.3 Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях

ЗАДАНИЯ ОТКРЫТОГО ТИПА

Задание 16. Опишите основные пути передачи при сибирской язве.

1. контактный путь (при разделке туш, уходе за больными животными, контакте с мясом, шерстью и меховыми изделиями, когда споры или вегетативные формы попадают на травмированную кожу или слизистые оболочки);
2. воздушно-пылевой (при вдыхании загрязнённой костной муки и пыли, например в районе скотомогильника);
3. пищевой и водный (при употреблении заражённого мяса и воды);
4. трансмиссивный (через укусы комаров, слепней, мошек и мух);
5. гемоконтактный.

Задание 17. Опишите при каких обстоятельствах устанавливается карантин?

Ответ: Карантин вводят в случае угрозы возникновения и распространения инфекционных заболеваний. Его могут установить в пунктах пропуска через государственную границу РФ, на территории страны, субъекта РФ, муниципального образования, в организациях и на объектах хозяйственной и иной деятельности.

Срок карантина определяется длительностью максимального инкубационного периода заболевания, исчисляемого с момента изоляции последнего больного и окончания дезинфекции в очаге.

Порядок установления карантина и перечень инфекционных заболеваний, при угрозе возникновения и распространения которых он вводится, устанавливаются санитарными правилами и иными нормативными правовыми актами РФ.

Задание 18. Опишите ветеринарно-санитарную оценку при трихинеллёзе

При обнаружении хотя бы одной трихинеллы (независимо от её жизнеспособности) тушу и субпродукты с мышечной тканью, пищеводом, прямой кишкой, а также обезличенные мясные продукты направляют на уничтожение.

Задание 19. Дайте краткое описание пищевых болезней.

Ответ: Пищевые болезни можно поделить на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. В первом случае возбудителями являются БГКП, сальмонеллы и бактерии группы протей. Все они выделяют как эндо так и экзотоксин. К токсикозам могут приводить как экзотоксины микроорганизмов (стафилококков, стрептококков и клостридий), так и различные токсины немикробной этиологии.

Задание 20. Перечислите особо опасные болезни животных:

Ответ:

1. африканская чума свиней;
2. африканская чума лошадей;
3. бешенство;
4. блютанг;
5. болезнь Ауески;
6. болезнь Марека;
7. болезнь Ньюкасла;
8. оспа овец и коз;
9. сальмонеллез;
10. сибирская язва и др.

3.1.3. 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 выбранным 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. Предубоная 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.

Варианты заданий контрольных работ

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

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 ящура.

2. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.

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

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 туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

2. Трихинеллёз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе.

3. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированных продуктов. Способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации 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).

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

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 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 8

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).

Вариант 9

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 10

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 убоя - 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 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 убоя - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы

ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях

Вариант 12

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 убоя - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

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).

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).

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 убоя - 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.

3.1.4.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.

3.1.4.1. Вопросы для опроса

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

1. Методы исследования, применяемые в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе
2. Отбор проб для лабораторных исследований.
3. Понятие смерти биологическая, клиническая смерть, терминальные состояния.

4. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти.

5. История развития судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

6. Предмет судебной ветеринарной экспертизы ее задачи, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы ее цели и задачи 1. История развития судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.

7. Предмет судебной ветеринарной экспертизы ее задачи, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы ее цели и задачи 7. Работа ветеринарно-санитарного эксперта на месте происшествия.

8. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях кормления,

9. Судебно-ветеринарная экспертиза содержания и эксплуатации животных

10. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы нанесенные, острыми предметами.

11. Судебно-ветеринарная токсикология.

12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.

13. Судебная ветеринарная экспертиза по материалам судебного дела.

14. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых стрепто и сафиллококковых токсикозах.

15. Судебно-ветеринарная экспертиза при незаконном захоронении трупов павших животных,

16. Судебная ветеринарно 14. Методы судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при видовой фальсификации

17. Определение видовой принадлежности собаки и мелкого рогатого скота.

18. Определение видовой принадлежности кошки кролика и нутрии.

19. Определение видовой принадлежности лошади и крупного рогатого скота.

20. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при особо опасных инфекционных болезнях животных.

21. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве

21. Нарушения карантина и ответственность за это.

22. Санитарная экспертиза при нарушении правил утилизации биологических отходов.

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

23. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации молока.

24. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации продуктов переработки молока.

25. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации рыбы

26. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежей и больной рыбы.

27. Судебная ответственность ветеринарных врачей при профессиональных нарушениях врачебных ошибках,

28. Судебная ответственность ветеринарных врачей при халатность, передоверие обязанностей.

29. Судебная ответственность ветеринарных врачей за несоблюдение требований нормативных документов в области ветеринарии.

30. Фальсификация и нарушения в области оформления ветеринарной сопроводительной документации).

31. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации отрубов и сортов мяса.

32. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий убойных животных и мяса.

33. Значение Уголовный кодекс УПК и УК РФ в работе судебно-ветеринарного эксперта

34. Задачи судебно ветеринарного эксперта при проведении судебно-ветеринарной экспертизы.

35. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного эксперта статьи УК РФ.

36. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при скоропостижной смерти.

37. Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии.

38. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы, нанесенные тупыми предметами.

39. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия на животных высоких и низких температур.

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий

ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности

40. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного специалиста статьи УПК РФ.

41. Первичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе.

42. Вторичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе.

43. Третичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе.

44. Организация судебно-ветеринарного вскрытия.

45. Методика судебно-ветеринарного вскрытия.

46. Порядок оформления акта судебно-ветеринарного вскрытия.

47. Соблюдение правил безопасности при проведении вскрытия.

ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы

ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях

48. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза транспортировки и подготовки, животных к убою на мясо.

49. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных не опасных для человека.

50. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых сальмонеллезах

51. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых колибактериозах

52. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях условий сроков хранения продуктов на холодильных предприятиях.

53. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия на животных высоких температур.

54. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействия на животных ионизирующего излучения.

55. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации ветчинно-штучных изделий.

56. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов

57. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда

58. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации яиц.

59. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пищевых топленых жиров.
60. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных.
61. Правовые нормы купли-продажи животных.
62. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при выявлении нарушений требований заготовки животных.
63. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежего мяса.
64. Выявление причин потерь (порчи) выхода мясной продукции при транспортировке, хранении и в других случаях.
65. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации растительных продуктов.
66. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации грибов.
67. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях пестицидами.
68. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании маститного молока.
69. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от животных больных инфекционными болезнями.
70. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса полученного от животных больных бруцеллезом.

3.2 Типовые задания для промежуточной аттестации

Вопросы к экзамену

ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

1. История развития судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Предмет судебной ветеринарной экспертизы ее задачи, судебной ветеринарно-санитарной экспертизы ее цели и задачи.
3. Методы исследования, применяемые в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе
4. Отбор проб для лабораторных исследований.
5. Понятие смерти биологическая, клиническая смерть, терминальные состояния.

6. Основные причины смерти животных, биологическая и правовая классификация смерти.
7. Работа ветеринарно-санитарного эксперта на месте происшествия.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях кормления,
9. Судебно-ветеринарная экспертиза содержания и эксплуатации животных
10. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы нанесенные, острыми предметами.
11. Судебно-ветеринарная токсикология.
12. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
13. Судебная ветеринарная экспертиза по материалам судебного дела.
14. Методы судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при видовой фальсификации
15. Определение видовой принадлежности собаки и мелкого рогатого скота.
16. Определение видовой принадлежности кошки кролика и нутрии.
17. Определение видовой принадлежности лошади и крупного рогатого скота.
18. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при особо опасных инфекционных болезнях животных.
19. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве
20. Нарушения карантина и ответственность за это.
21. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при ботулизме.
22. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых стрепто и сафиллококковых токсикозах.
23. Судебно-ветеринарная экспертиза при незаконном захоронении трупов павших животных,
24. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении правил утилизации биологических отходов.

ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

25. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации отрубов и сортов мяса.
26. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий убойных животных и мяса.
27. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации молока.
28. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях. требований ТР ТС-033 к производству и реализации продуктов переработки молока.
29. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации рыбы
30. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежей и больной рыбы.
31. Судебная ответственность ветеринарных врачей при профессиональных нарушениях врачебных ошибках,
32. Судебная ответственность ветеринарных врачей при халатность, передоверие обязанностей.
- ОПК-7** Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий
ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности
33. Судебная ответственность ветеринарных врачей за несоблюдение требований нормативных документов в области ветеринарии.
34. Фальсификация и нарушения в области оформления ветеринарной сопроводительной документации).
35. Значение Уголовный кодекс УПК и УК РФ в работе судебно-ветеринарного эксперта
36. Задачи судебно ветеринарного эксперта при проведении судебно-ветеринарной экспертизы.
37. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного эксперта статьи УК РФ.
38. Права и обязанности судебного ветеринарно-санитарного специалиста статьи УПК РФ.
39. Первичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
40. Вторичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
41. Третичные посмертные изменения и их значение в судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
42. Организация судебно-ветеринарного вскрытия.
43. Методика судебно-ветеринарного вскрытия.

- 44. Порядок оформления акта судебно-ветеринарного вскрытия.
- 45. Соблюдение правил безопасности при проведении вскрытия.
- 46. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при скоропостижной смерти.
- 47. Судебно-ветеринарная экспертиза при асфиксии.
- 48. Судебно-ветеринарная травматология животных травмы, нанесенные тупыми предметами.
- 49. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных высоких и низких температур.

ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы

ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях

- 50. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных высоких температур.
- 51. Судебно-ветеринарная экспертиза воздействию на животных ионизирующего излучения.
- 52. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных.
- 53. Правовые нормы купли-продажи животных.
- 54. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при выявлении нарушений требований заготовки животных.
- 55. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза транспортировки и подготовки, животных к убою на мясо.
- 56. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях животных не опасных для человека.
- 57. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых сальмонеллезах
- 58. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых колибактериозах
- 59. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых протейных токсикоинфекциях
- 60. Судебная ветеринарно-санитарной экспертиза при нарушениях условий сроков хранения продуктов на холодильных предприятиях.
- 61. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании несвежего мяса.
- 62. Выявление причин потерь (порчи) выхода мясной продукции при транспортировке, хранении и в других случаях.

63. Судебно-ветеринарная экспертиза при использовании условно-годного мяса и мяса павших животных.

64. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации колбас.

65. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации ветчинно-штучных изделий.

66. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации мясных полуфабрикатов

67. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда

68. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации яиц.

69. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации пищевых топленых жиров.

70. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации растительных продуктов.

71. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации грибов.

72. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях пестицидами.

73. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при использовании маститного молока.

74. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от животных больных инфекционными болезнями.

75. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса полученного от животных больных бруцеллезом.

76. Эксгумация трупа и его судебно-ветеринарная экспертиза

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

5. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

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

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

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

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

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение

следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей обучающихся:

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

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

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

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

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

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.20
«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: подготовить специалиста владеющего теоретическими и практическими навыками проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции с точки зрения выявления нарушений, опасных факторов рисков для человека, животных и окружающей среды.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.О.20 состоит в базовой части учебного плана, осваивается в 7 семестре на очной форме обучения, в 10 семестре на очно-заочной форме обучения, на 5 курсе заочной формы обучения.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции: **ОПК-3** - Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности

ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

ОПК-6 - Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-7.1 Использует основные понятия информатики для освоения информационных технологий

ОПК-7.2 Выбирает и применяет современные информационные технологии для решения поставленных задач в профессиональной деятельности

ПК-1 Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы

ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы

ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

а) Общеобразовательная задача заключается в ознакомлении обучающихся с методами судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения по показателям качества и безопасности.

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и создает концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки профессиональных навыков.

в) Специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе для решения

проблем продовольственной безопасности и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные методики судебной ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.

Уметь: Проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: технохимических, физико-химических и микробиологических в части выявления нарушений, опасных факторов рисков для человека, животных и окружающей среды.

Владеть: Навыками проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов по показателям качества и безопасности.

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 180 академических часа (5 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: экзамен.