

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 28.01.2026 11:46:53
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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 молодежной политике
А.А. Сухинин
22 января 2026 г.

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Специальность 36.02.01 Ветеринария
Квалификация выпускника «Ветеринарный фельдшер»

Срок освоения ОПОП 2 года 10 месяцев
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2026

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«21» января 2026 г.
Протокол № 5

Зав.кафедрой
А.Н. Токарев

Санкт-Петербург, 2026 г.

Разработчик:
Кандидат ветеринарных наук, доцент



А.В. Смирнов

Программа разработана в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 - Ветеринария (Приказ Министерства просвещения России от 07.04.2025 № 270 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 - Ветеринария" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.05.2025 N 82245)) и профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ № 712н от 12.10.2021 г.)

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией ФГБОУ ВО СПбГУВМ
протокол № 6 21 января 2026 г.

Председатель методической комиссии
Доктор ветеринарных наук, доцент



А.Н Токарев

Оглавление

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _____	4
1.1 Область применения рабочей программы _____	4
1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов _____	4
1.3 Цели и задачи учебной дисциплины _____	4
1.4 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины _____	4
1.5 Общая трудоемкость учебной дисциплины _____	5
2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _____	6
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы _____	6
2.2 Структура и содержание дисциплины _____	6
3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ _____	11
3.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины _____	11
3.2 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса _____	12
3.3 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства _____	12
3.4 Методические рекомендации для самостоятельного изучения вопросов обучающимися по освоению дисциплины _____	12
3.5 Воспитательная работа _____	15
3.6 Материально-техническое обеспечение дисциплины _____	15
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД _____	17

1 ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.01.03 Ветеринарно-санитарная экспертиза является частью программы подготовки специалистов среднего звена и составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре программы подготовки специалистов

Дисциплина МДК.01.03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базовой части является базовой частью дисциплин профессиональной подготовки профессионального цикла по специальности 36.02.01 Ветеринария. Дисциплина реализуется на кафедре ветеринарно-санитарной экспертизы.

1.3 Цели и задачи учебной дисциплины

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

Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы:

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

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: Основные методики 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: теххимических, физико-химических и микробиологических.

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

1.4 Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины нацелено на формирование следующих компетенций:

ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства,

ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения

Преподавание учебной дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, практические занятия, самостоятельная работа

студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме тестирования, зачета с оценкой.

1.5 Общая трудоемкость учебной дисциплины

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 50 часов. Программой дисциплины предусмотрены 22 часов лекций, 22 часов практических занятий, 6 часов самостоятельной работы студента.

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		5
Аудиторные занятия (всего)	50	50
В том числе:		
Лекции	22	22
Практические занятия	22	22
Самостоятельная работа (всего)	6	6
Промежуточная аттестация		
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет с оценкой	
Общая трудоемкость	50	50

2.2 Структура и содержание дисциплины

№	Наименование	Формируемые компетенции	Содержание дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
					Л	ПЗ	СР	ПАТ
1	Введение в дисциплину ветеринарно-санитарная экспертиза. Сырьевая база мясоперерабатывающей промышленности	ПК 1.4	Предмет, цели и задачи ветсанэкспертизы. Характеристика животных для убоя, их заготовка и современные требования, предъявляемые к ним. Методы определения упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы. Нагул и виды откорма животных.	5	2			
2	Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы голов, туш и внутренних органов	ПК 1.2, ПК 1.4	Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков и т. д. Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Схема лимфообращения, строение и топография лимфатических узлов и их особенности у различных видов животных. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных клеймение	5		2		
3	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	ПК 1.2	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и	5	2		1	

			птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок, ветеринарно-санитарных блоков в промышленных комплексах. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод, их очистка и обеззараживание с соблюдением требований закона об охране окружающей среды.					
4	Методика исследования туш и органов животных при трихинеллезе и цистицеркозе	ПК 1.4	Введение в фармакодинамику. Влияние химической структуры лекарственного вещества на фармакодинамику. Дозы и принципы дозирования. Виды действия лекарственных веществ	5		2		
5	Основы технологии убоя и первичной переработки сельскохозяйственных животных и птицы	ПК 1.2, ПК 1.4	Основы технология оглушения, убоя, снятия шкур, нутровки и обработки туш крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, свиней. Убой и переработка домашней птицы.	5	2		1	
6	Исследование мяса больных животных и трупов.	ПК 1.4	Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Органолептические и лабораторные методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и трупов	5		2		
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	ПК 1.4	Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветсаноценка продуктов убоя. Методы определения свежести по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	5	2			
8	Методика исследования мяса убойных животных и птицы, на свежесть.	ПК 1.2, ПК 1.4	Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясо продуктов при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение и др. Причины и условия их возникновения. Процесс гниения мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения. Факторы, способствующие гниению мяса. Профилактика гниения мяса. Методы определения свежести. ГОСТы.	5		2	1	
9	Морфологический и химический состав мяса	ПК 1.2, ПК 1.4	Морфологическисотва мяса животных разных видов. Мышечная,жирова, соединительная и костная ткани и их влияние на пищевую и технологическая ценность мяса. Химический состав мяса. Белки, жиры, углеводы мяса, минеральные вещества мяса и их значение.	5	2			
10	Определение видовой принадлежности мяса.	ПК 1.2, ПК 1.4	Видовая фальсификация мяса. Субъективные и объективные методы определения видоой принадлежности мяса. Анатомические особенности строения костей скелета и внутренних органов разных видов животных. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	5		2		

11	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	ПК 1.2	Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты с учетом выраженности патологоанатомических изменений, стойкости возбудителя и опасности для человека. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных.	5	2		1	
12	Микробиологическое исследование мяса, на возбудителей пищевых токсикоинфекций.	ПК 1.4	Токсикоинфекций, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей), Морфология, культуральные и биохимические свойства этих бактерий, методы их типизации и дифференциации. Патогенность этих бактерий для животных и человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Санитарная оценка продуктов при обнаружении этих микроорганизмов.	5		2		
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	ПК 1.2, ПК 1.4	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо (трихинеллез, цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней) и не передающихся через мясо (эхинококкоз, фасциоз, дикроцелиоз, саркоцистоз)..	3	2			
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов..	ПК 1.2, ПК 1.4	Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Ядовитые рыбы. Санокенка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветсанэкспертиза.	5		2		
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых болезнях	ПК 1.2, ПК 1.4	Современные понятия о пищевых заболеваниях человека и их классификация. Роль мяса, мясных и других продуктов животного происхождения в их возникновении. Токсикоинфекции сальмонеллезной этнологии. Характеристика бактерии рода сальмонелла, их морфология, культуральные и биохимические свойства, токсинообразование. Методы типизации сальмонеллезных бактерий. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Общая характеристика и	5	2		1	

			формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология пищевых сальмонеллез. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикоинфекций, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (эшерихия коли, протей)					
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов.	ПК 1.2, ПК 1.4	Ветеринарно-санитарная оценка молока Пастеризация молока, режим и контроль за ее эффективностью. Изменение молока при различных режимах тепловой обработки и последующем хранении. Молочные продукты. Требования, предъявляемые к молоку при его переработке на молочные продукты. Ассортимент молочных продуктов, методы исследования и санитарная оценка.	5		2	1	
17	Консервирование мяса высокими и низкими температурами. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов и колбасных изделий.	ПК 1.2	Охлаждение и замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при обработке холодом и хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Гигиена хранения мяса и мясопродуктов в холодильниках. Размораживание мяса. Технология производства консервов, вареных, полукопченых, варено-копченых, сырокопченых и других видов колбас. ГОСТы на колбасные изделия. Технология производства грудинки, кореек, окороков и др. Гигиена хранения, упаковки, транспортировки колбас и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.	5	2		1	
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	ПК 1.2, ПК 1.4	Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по ГОСТуам Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.	5		2		
19	Состав и свойства молока его первичная переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока полученного от больных животных	ПК 1.2	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция. Моющие и дезинфицирующие средства, используемые в молочном производстве. Личная гигиена обслуживающего персонала. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка охлаждение,	5	2			

			хранение) и его транспортировка. Требования к заготавливаемому молоку по Техническому регламенту Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).					
20	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства.	ПК 1.2, ПК 1.4	Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация меда и методы ее распознавания. Санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.	5		2		
21	Техническое регулирование и стандартизация сырья и продуктов животного происхождения.	ПК 1.2, ПК 1.4	Сущность технического регулирования и их значение. Категории и виды нормативных документов по техническому регулированию и стандартизации. Государственный контроль и надзор за соблюдением требований по техническому регулированию.	5	2			
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на рынках.	ПК 1.2, ПК 1.4	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей и фруктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на рынках.	5		2		
ИТОГО ПО 5 СЕМЕСТРУ					22	22	6	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Учебно-методическое и информационное обеспечение 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: учебник / А.В. Смирнов. – 3 изд., испр. и доп. - СПб: Гиорд, 2025. – 360 с. - Режим доступа: <https://spbguvmlib.giord.info/> (дата обращения: 26.09.2025)
3. 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.
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.

б) дополнительная литература:

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов. – 3 изд., испр. и доп. – СПб: Гиорд, 2019. – 144 с. Режим доступа: <https://elib.giord.info/spbguvmlib> (26.09.2025).
Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvmlib.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.09.2025)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvmlib.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.09.2025)
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvmlib.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.09.2025)
4. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvmlib.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.09.2025)
5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvmlib.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.09.2025)
6. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvmlib.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.09.2025)

г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины:

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

11. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcsx.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 «Консультант студента»
3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
4. Университетская информационная система «РОССИЯ»
5. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
6. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
7. Российская научная Сеть
8. Электронно-библиотечная система IQlib
9. База данных международных индексов научного цитирования WebofScience
10. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
11. Электронные книги издательства «Проспект Науки» <http://prospektnauki.ru/ebooks/>
12. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро» <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

3.2 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

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

3.3 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	LibreOffice	свободное ПО
2	ОС ALT Linux: офисный пакет	ААО.0022.00
3	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
4	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
5	Android ОС	свободное ПО

3.4 Методические рекомендации для самостоятельного изучения вопросов обучающимися по освоению дисциплины

Самостоятельная работа обучающегося над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы обучающегося определяется рабочей программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины. Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

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

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции студенту рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

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

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

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

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

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

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

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

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

При подготовке к практическому занятию студенту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) 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 студентов - решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы студентов.

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

- Рекомендации по работе с литературой.

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

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

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

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой

функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить выбрав один вариант.

3.5 Воспитательная работа

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

3.6 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной и воспитательной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной и воспитательной работы
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Учебная аудитория 411 (196084, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, д. 5, лит. А Помещение 116 (4 этаж) 51,9 кв.м.) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочие места обучающихся: столы ученические – 15 шт., стулья – 30 шт., маркерная доска – 1 шт. Рабочее место преподавателя (стол с ящиками для хранения, офисное кресло). Технические средства обучения: мультимедийный проектор NEK FB-800 – 1 шт., экран – 1 шт., компьютер ASUS – 1 шт., лабораторный столы – 4 шт., водяная баня – 1 шт., Гастрос – 1 шт. Программное обеспечение: операционная система: ALT Linux; офисный пакет: LibreOffice; средство архивации: 7-Zip; медиа плеер: VLC; антивирусная программа: Kaspersky Security; браузер: Яндекс Браузер для организаций. Расходные материалы: лабораторная посуда (колбы, пробирки, пипетки, бюретки, чашки Петри, предметные и покровные стекла, бюксы, фарфоровые чашки и ступки), лабораторные реактивы, инструменты, индикаторная бумага, фильтровальная бумага, латексные перчатки. Наглядные пособия и учебные материалы: учебная литература.
	Помещение для самостоятельной и воспитательной работы 206 Большой читальный зал (196084, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, д. 5, лит. А Помещение 57 (2 этаж) 136,5 кв.м.)	Рабочие места обучающихся: столы письменные – 25 шт., стулья – 50 шт. Технические средства обучения: Компьютеры Lenovo M720 Tiny (10 шт.), Мониторы 27" BenQ GL2780 (10 шт.) с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (Moodle). Программное обеспечение: операционная система: ALT Linux; офисный пакет: LibreOffice; средство архивации: 7-Zip; медиа плеер: VLC; антивирусная программа: Kaspersky Security; браузер: Яндекс Браузер для организаций.

		Расходные материалы: канцелярские принадлежности.
	Помещение для самостоятельной и воспитательной работы 214 Малый читальный зал (196084, Российская Федерация, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, д. 5, лит. А Помещение 58 (2 этаж) 47,4 кв.м.)	<p>Рабочие места обучающихся: столы письменные – 13 шт., стулья – 25 шт.</p> <p>Технические средства обучения: Моноблоки «SunWind Ultra AiO 27» (10 шт.); мультимедийный проектор «Aser»; экран «Lumen» с возможностью подключения к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду (Moodle).</p> <p>Программное обеспечение: операционная система: ALT Linux; офисный пакет: LibreOffice; средство архивации: 7-Zip; медиа плеер: VLC; антивирусная программа: Kaspersky Security; браузер: Яндекс Браузер для организаций.</p> <p>Расходные материалы: канцелярские принадлежности.</p>

Приложение 1.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

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

Кафедра фармакологии и токсикологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
по специальности 36.02.01 Ветеринария

по дисциплине

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

Квалификация выпускника **«Ветеринарный фельдшер»**

Срок освоения ОПОП 2 года 10 месяцев
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2026

Санкт-Петербург
2026 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства,	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.	Опрос, тесты
2.	ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и других продуктов животного происхождения	Опрос, тесты

1. ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Опрос	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий

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

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства,	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении Нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум, тесты
ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении Нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум, тесты

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

4.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

4.1.1. Вопросы для опроса

Вопросы для оценки компетенции:

ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства.

1. Ветсанэкспертиза внутренних органов КРС
2. Ветсанэкспертиза головы КРС
3. Ветсанэкспертиза туши КРС
4. Ветсанэкспертиза внутренних органов свиньи
5. Особенности ветсанэкспертизы свиней
6. Особенности ветсанэкспертизы телят
7. Особенности ветсанэкспертизы однокопытных
8. Особенности ветсанэкспертизы МРС
9. Организация послеубойной ветсанэкспертизы
10. Организация рабочего места ветсанэксперта
11. Организация ветеринарного клеймения мяса
12. Биологический цикл развития цистицерка
13. Биологический цикл развития трихинеллы
14. Методы обнаружения трихинелл в продуктах убоя
15. Методы обнаружения цистицерков в продуктах убоя
16. Способы обезвреживания мяса при цистицеркозе
17. Определение жизнеспособности цистицерков после обеззараживания мяса
18. Дифференциальная диагностика при проведении трихинеллоскопии мяса
19. Ветсаноценка мяса и продуктов убоя при трихинеллезе
20. Органолептические методы определения мяса больных животных
21. Определение pH мяса
22. Определение продуктов первичного распада белка в мясе
23. Определение пероксидазы в мясе
24. Определение летучих жирных кислот в мясе
25. Определение аммиака и солей аммония в мясе птицы и кроликов
26. Органолептические показатели мяса сомнительной свежести
27. Постановка и учет пробы варки
28. Органолептические показатели несвежего мяса
29. Определение перекисного числа жира
30. Органолептические показатели свежего мяса
31. Определение кислотного числа жиры
32. Органолептические показатели прчи жира
33. Лабораторные методы определения доброкачественности жира
34. Определение сортовых показателей жира
35. Основы технологии вытопки жира
36. Схема бактериологического исследования мяса на возбудителей пищевых токсикоинфекций
37. Рост возбудителей токсикоинфекций на элективных средах
38. Рост возбудителей токсикоинфекций на трехсахарном агаре
39. Рост возбудителей токсикоинфекций на коротком пестром ряде
40. Типизация сальмонелл биохимическим методом

41. Типизация сальмонелл серологическим методом
42. Антигенная структура сальмонелл
43. Основные патогенные серотипы сальмонелл и их значение
44. Организация работы и структура лаборатории ветсанэкспертизы рынка
45. Особенности ветсанэкспертизы мяса на рынке
46. Особенности ветсанэкспертизы молока и молочных продуктов на рынке
47. Определение видовой принадлежности мяса по костям скелета
48. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами
49. Отбор проб для проведения микробиологических исследований мяса
50. Случаи при которых проводятся микробиологические исследование мяса и его задачи

ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения

51. Классификация колбасных изделий.
52. Обязанности ветеринарного инспектора на колбасном производстве.
53. Отбор проб и определение органолептических показателей колбас.
54. Определение количества соли в колбасе.
55. Определение количества нитрита натрия в колбасе.
56. Определение количества влаги в колбасе.
57. Бактериологическое исследование колбас.
58. Обязанности ветеринарного инспектора на холодильном предприятии.
59. Источники получения холода и принципы работы холодильной установки.
60. Организация транспортировки животных на мясоперерабатывающие предприятия автомобильным транспортом.
61. Организация транспортировки животных на мясоперерабатывающие предприятия железнодорожным транспортом.
62. Организация транспортировки животных на мясоперерабатывающие предприятия водным транспортом.
63. Организация транспортировки животных на мясоперерабатывающие предприятия гоном.
64. Профилактика транспортных болезней.
65. Санитарная обработка транспорта после перевозки животных.
66. Порядок приемки животных на мясоперерабатывающих предприятий.
67. Классификация меда и его пищевая ценность.
68. Определение органолептических показателей меда.
69. Определение массовой доли влаги в меде.
70. Определение диастазного (амилазного) числа меда.
71. Определение редуцированных сахаров в меде.
72. Определение кислотности меда.
73. Определение падевого меда.
74. Определение фальсификации меда.
75. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при сибирской язве.
76. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при ящуре.
77. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при туберкулезе.
78. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при бруцеллезе.
79. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при лептоспирозе.
80. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при лейкозе.
81. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при клостридиозах.
82. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и молока при актиномикозе и некробактериозе.

83. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при болезнях свиней (рожа свиней, чума свиней, болезнь Тешена).
84. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
85. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при сальмонеллезах птиц.
86. Организации и методика ветсанэкспертизы птиц в убойном цехе.
87. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при инфекционных болезнях птиц вирусной этиологии.
38. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при инфекционных болезнях птиц бактериальной этиологии.
39. Классификация растительных продуктов.
40. Ветсанэкспертиза растительных продуктов на рынках.
41. Органолептические методы экспертизы солений на рынках.
42. Экспертиза грибов на рынках.
43. Экспертиза муки, зерна, крупы и крахмала.
44. Определение кислотности и содержания соли в рассоле.

4.1.2. Тесты

Тесты для оценки компетенции:

ПК 1.2 Осуществлять ветеринарно-санитарный контроль процессов производства продукции животноводства.

1. На какие болезни проводится обязательное исследование туш и органов свиней при послубойном осмотре?

1. Сибирская язва, трихинеллез, цистицеркоз
2. Сибирская язва, сальмонеллез, листериоз
3. Трихинеллез, болезнь Ауески, лептоспироз
4. Рожа, туберкулез, болезнь Тешена

Ответ: 1

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

1. При обнаружении 2-3 цистицерков на разрезе мышц
2. При обнаружении 4-5 цистицерков на разрезе мышц
3. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце и массеторах
4. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах

Ответ: 2

3. В каком случае, при которых туши свиней при туберкулезе выпускают без ограничений.

1. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах легких
2. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений брыжеечных лимфатических узлов
3. При наличии обызвествленных туберкулезных поражений в подчелюстных или брыжеечных лимфатических узлах
4. При наличии необызвествленных туберкулезных поражений в лимфатических узлах головы.

Ответ: 3.

4. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?

1. Salmonella, E.coli, Proteus
2. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. botulinum
3. Streptococcus faecalis, Vibrio para haemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter

4. Salmonella, E.coli, Proteus, Bacillus antrais, Cl. Botulinum

Ответ: 1.

5. К убою на мясо не допускают следующих животных:

1. В возрасте до 21 дня.
2. Подозрительных по заболеванию сибирской язвой
3. Положительно реагирующих на туберкулез, лейкоз и бруцеллез
4. С травматическими повреждениями

Ответ: 2

ПК 1.4 Организовывать работы по ветеринарно-санитарным исследованиям продукции животного и растительного происхождения

6. Какие заболевания рыб являются опасными для человека?

1. Дифиллоботриоз, ботриомикоз и описторхоз
2. Лигулез, ботриомикоз и дифиллоботриоз
3. Описторхоз, триэнофороз, и метаганимоз
4. Дифиллоботриоз, описторхоз и анизокидоз

Ответ: 4

7. Сопоставьте метод и цель:

	Метод исследования		Цель
А	Овоскопирование	1	Проверка яиц на пороки
Б	Реакция с серной кислотой	2	Определение свежести рыбы
В	Проба Эбера	3	Определение жирности молока

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

8. Сопоставьте вид фальсификации молока и метод ее выявления:

	вид фальсификации		метод выявления фальсификации
А	Добавление воды	1	Раствор люголя
Б	Добавление соды	2	Определение плотности
В	Добавление крахмала	3	Бромтимоловый синий

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

Ответ: 1

9. Температура в толще готовых вареных, полукопченых и варенокопченых колбас должна быть не ниже

1. 63°C
2. 72°C
3. 99°C
4. 85°C

Ответ: 2

10. При каком пороке баночных консервов их можно использовать

1. Бомбаж
2. Хлопуша
3. Вмятины

4. Подтеки содержимого

Ответ: 3

4.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

4.2.1. Вопросы к зачету с оценкой

1. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Значение ее для получения качественных мясных продуктов.
2. Приемка животных на мясоперерабатывающих предприятиях. Организация и значение предубойного содержания, ветосмотр животных.
3. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Товарная характеристика.
5. Технология и ветсанэкспертиза мясных консервов.
6. Ветсанэкспертиза мяса при загаре. Санитарная оценка и профилактика.
7. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.
8. Ботулизм и его профилактика
9. Пищевые заболевания небактериального происхождения и их профилактика.
10. Пищевые заболевания бактериального происхождения и их профилактика.
11. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.
12. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.
13. Источники получения холода для консервирования продуктов. Устройство ледяных складов.
14. Технология вытопки и физико-химические показатели пищевых топленых жиров.
15. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Топография лимфоузлов у свиней.
16. В каких случаях проводится бактериологическое исследование мяса схема исследования.
17. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
18. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
19. Схема холодильной установки ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов на холодильнике.
20. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
21. Способы разделки, категории упитанности и методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.
22. Классификация пищевых заболеваний и их характеристика.
23. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.
24. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.
25. Способы оглушения животных и их сравнительная характеристика.
26. Ветсанэкспертиза и оценка, туш и органов при роже свиней.
27. Технология и ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.
28. Методы определения мяса больных животных.
29. Оборудование и санитарные требования к убойно-разделочному цеху.
30. Созревание мяса. Сущность и значение.
31. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при чуме свиней.
32. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
33. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и поражении плесенью.
34. Устройство механизированного мясокомбината. Ветсантребования к помещениям цехов.
35. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.
36. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.
37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
38. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

39. Категории мяса по термическому состоянию и гигиеническая характеристика их.
40. Методы исследования мяса на доброкачественность.
41. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
42. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
43. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.
44. Категории упитанности мяса различных животных и принципы разрубки мяса различных животных на торговые сорта
45. Причины возникновения токсикоинфекций сальмонеллёзного характера.
46. Микрофлора характеристики мяса при гниении.
47. Мероприятия при обнаружении сибирязвенной туши в убойно-разделочном цехе.
48. Морфология и химия мяса.
49. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
50. Задачи ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях.
51. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
52. Первичная переработка свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя.
53. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов и других продуктов при ящура.
54. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
55. Цистицеркоз, ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.
56. Клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.
57. Первичная переработка мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.
58. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
59. Отличие мяса здоровых животных от больных, павших и убитых в агональном состоянии.
60. Источники обсеменения мяса микрофлорой и профилактика.
61. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе.
62. Отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
63. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.
64. Технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
65. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
66. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.
67. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
68. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных туберкулезом.
69. Использование молока от животных, реагирующих на туберкулез и бруцеллез.
70. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.
71. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.
72. Показатели сортового молока и их характеристика.
73. Контроль степени пастеризации молока и молочных продуктов.
74. Первичная обработка молока и ее значение.
75. Пороки молока и их причины. Методы распознавания.
76. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.
77. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.
78. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных эмкаротом, бешенством, маститом.
79. Состав молока в зависимости от породы, кормления, периода лактации, заболевания животных и гигиеническое значение.
80. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
81. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.
82. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.
83. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.

84. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.
85. Характеристика показателей натурального меда и методы определения их.
86. Фальсификация меда и методы выявления ее.
87. Ветсанэкспертиза рыбы. Болезни рыб, возбудители которых опасны для человека.
88. Ветсанэкспертиза яиц.
89. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.
90. Сущность технического регулирования и стандартизации и их роль в обеспечении безопасности и качества продуктов животноводства.
91. Категории и виды нормативных документов по техническому регулированию и стандартизации и их назначение.
92. Государственный надзор за внедрением и соблюдением технических регламентов и стандартов в животноводстве.
93. Контроль безопасности и качества продуктов животноводства и его роль в охране здоровья и жизни людей.
94. Ветсанэкспертиза грибов.

5. 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 10 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 9-10 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 7-8 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 5-6 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 5 правильных ответов

Критерии знаний при проведении зачета с оценкой:

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

незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.

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

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

6. 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.