

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 17.10.2025 10:12:45

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4ce98ef898b5da815fc7dc6dc28a

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

«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная, очно-заочная, 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 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – подготовить бакалавра, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием продовольственного рынка и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественной пищевой продукции.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с ветеринарно-санитарной оценкой сырья и готовых продуктов;
- уметь в условиях продовольственного рынка применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить методики ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: производственный, организационно-управленческий.

Область профессиональной деятельности: «13 Сельское хозяйство».

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

б) Профессиональные компетенции (ПК):

- Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

- **ПКО-3.2.** Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.В.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Осваивается в 7 семестре на очной форме, в 9 семестре на очно-заочной форме обучения, на 5 курсе на заочной форме обучения.

Дисциплина Б1.В.10 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» связана со следующими дисциплинами:

1. Информатика с основами математической биостатистики.
2. Биология с основами экологии.
3. Анатомия животных.
4. Патологическая анатомия животных.
5. Микробиология.
6. Паразитарные болезни.
7. Инфекционные болезни.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Ветеринарная санитария.
10. Токсикология.
11. Ветеринарная фармакология.
12. Организация ветеринарного дела.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль.
14. Организация государственного ветеринарного надзора.
15. Технология мяса и мясных продуктов.
16. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров.
17. Технология молока и молочных продуктов.
18. Санитарная микробиология.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов.
21. Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства.
22. Ветеринарное законодательство.
23. Международное и национальное ветеринарное законодательство.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для непродуктивных животных.
26. Пограничный государственный ветеринарный контроль.
27. Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов.

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

4.1. Объем дисциплины для очной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		7
Аудиторные занятия (всего)	34	34
В том числе:		
Практические занятия, в том числе	34	34
Практическая подготовка	6	6
Самостоятельная работа (всего)	38	38
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет – 1	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

4.2. Объем дисциплины для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры
		8
Аудиторные занятия (всего)	28	28
В том числе:		
Практические занятия, в том числе	28	28
Практическая подготовка	4	4
Самостоятельная работа (всего)	44	44
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет – 1	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

4.3. Объем дисциплины для заочной формы обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Аудиторные занятия (всего)	8	8
В том числе:		
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	8	8
Самостоятельная работа (всего), в том числе	64	64
Контроль	4	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	зачет – 1	зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	72/2	72/2

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Содержание дисциплины для очной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	- Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5) ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы - Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7) ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса	7		2	2	2
2.	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		7		2		2
3.	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		7		2	2	2
4.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		7		2		2
5.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		7		2		2
6.	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-		7			2	2

	санитарной экспертизы продовольственного рынка.	отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.					
7.	ВСЭ рыбы и гидробионтов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	7		2		2
8.	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1) ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	7		2		4
9.	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	7		2		5
10.	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)	7		2		5
11.	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	7		2		2
12.	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	7		2		2
13.	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)	7		2		2

	продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла					
14.	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		7		2		2
15.	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		7		2		2
ВСЕГО:					28	6	38

5.2. Содержание дисциплины для очно-заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	- Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5) ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы - Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7) ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для	9		2	2	2
2.	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		9		4		2
3.	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		9		2	2	4
4.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		9		2		2
5.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		9		2	2	2
6.	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		9				2
7.	ВСЭ рыбы и гидробионтов в		9		2		2

	лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.					
8.	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	9		2		2
9.	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)	9		2		2
10.	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	9		2		2
11.	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	9		2		4
12.	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)	9		2		4
13.	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	9		2		6
14.	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы - Способен проводить	9				4

	санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)					
15.	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла	9				4
ВСЕГО:					22	6	44

5.2. Содержание дисциплины для заочной формы обучения

№	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Л	ПЗ	СР
1.	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	- Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5) ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы - Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7) ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда. ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует	5		2	2
2.	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		5		2	2
3.	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		5			2
4.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		5			2
5.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		5			2
6.	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		5			2
7.	ВСЭ рыбы и гидробионтов в		5		2	2

	лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	производственную деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.				
8.	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.		5			6
9.	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)	5			4
10.	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	5			6
11.	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	5		2	6
12.	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)	5			4
13.	Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	5			8
14.	Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов,	5			6

	продовольственного рынка.	яиц домашней птицы - Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)				
15.	Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла	5			4
ВСЕГО:					8	64

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин[и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 63 с. – Режим доступа: <https://search.spbguv.m.informsystema.ru/> (дата обращения: 26.06.2025).

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236?category=43763> (дата обращения: 26.06.2025).

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

7.1. Основная литература

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко - СПб.: Лань, 2010. – 480с. 394 экз.
3. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654?category=43763> (дата обращения: 26.06.2025).
4. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: Учебное пособие / А.В.Смирнов – СПб.: Гиорд, 2009. – 336 с. 198 экз.

7.2. Дополнительная литература

1. Авдеева Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов. Лабораторный практикум : учеб. пособие ; доп.УМО / Авдеева Елена Витальевна, Головина Нина Александровна. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 188 с. - ISBN 978-5-903090-52-5 : 540-00. 30 экз.
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-2258-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/87588?category=43763> (дата обращения: 26.06.2025).
3. Ким, И.Н. Пищевая безопасность водных биологических ресурсов и продуктов их переработки : учебное пособие / И.Н. Ким, А.А. Кушнирук, Г.Н. Ким ; под редакцией И.Н. Ким. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 752 с. — ISBN 978-5-8114-2494-

8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93693?category=7235> (дата обращения: 26.06.2025).

4. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных: Ветеринарные методические указания / Ю.Г. Костенко –М., 2003. – 112 с.

5. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5844?category=43763> (дата обращения: 26.06.2025).

6. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308?category=43763> (дата обращения: 26.06.2025).

7. Слесаренко, Н.А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н.А. Слесаренко, Э.О. Оганов, В.В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161?category=43763> (дата обращения: 26.06.2025).

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

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

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

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБ «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 Web of Science](#)
10. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

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

- Рекомендации по 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 обратной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

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

Тестирование - это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить выбрав один вариант.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

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

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

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
Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов	402, 403 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) - Учебная аудитория для лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, учебная доска
	404 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) - Учебная аудитория для лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютер, интерактивная доска, презентации и фильмы по разделам дисциплины
	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) - Учебная лаборатория кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, стулья, аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, сушильный шкаф ШС10-02 СПУ, проекционный трихинеллоскоп MicroOptix, центрифуга лабораторная молочная, центрифуги Гербера, микроскопы, баня водяная, колориметр фотоэлектр. концентрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр и анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75, плакаты и

		наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН, Атомно-обсорбционный спектрометр МГА-1000, Высокоэффективный жидкостный хроматограф «Люмахром», Система капиллярного электрофореза «Капель 105-М», инфракрасный спектрометр «ФТ-08», ближний инфрокрасный спектрометр «ФТ-12»
	409 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) - Учебная аудитория для лекционных и практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютер, видеопроектор, презентации и фильмы по разделам дисциплины
	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 1 на 43 л.

Разработчик:

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



К.Ф. Зенков

Приложение 1

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

**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
НА ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЫНКАХ»**

Уровень высшего образования
БАКАЛАВРИАТ

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

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	- Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5) ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	Организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.	Тест
2.	ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы - Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)	ВСЭ туш и внутренних органов убойных животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
3.	ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	ВСЭ тушек и внутренних органов птицы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
4.	ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	ВСЭ колбасных и ветчинно-штучных изделий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
5.	ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	ВСЭ мясных баночных консервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
6.	- Способен проводить ветеринарно-	ВСЭ пищевых топленых жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной	Тест

	санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции Способен проводить	экспертизы продовольственного рынка.	
7.	ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1) ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	ВСЭ рыбы и гидробионтов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
8.	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ВСЭ рыбных консервов и пресервов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
9.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2) ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	ВСЭ молока в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
10.	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ВСЭ молочных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
11.	- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3) ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	ВСЭ пищевых яиц в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
12.	ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции	ВСЭ меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
13.		Санитарный контроль овощей, фруктов,	Тест

	аквакультуры и водного промысла	зелени, солений и маринадов, сухих растительных продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	
14.		Санитарный контроль грибов, ягод, орехов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест
15.		Санитарный контроль растительных масел, плодовых и плодово-ягодных вин в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.	Тест

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

Таблица 3

Таблица 3					
Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)					
ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тест
ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы	При решении стандартных задач продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)					

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много нетрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько нетрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тест
ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.	При решении стандартных задач продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрубными ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.	При решении стандартных задач продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Тест

Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)					
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много нетрудовых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько нетрудовых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тест
	При решении стандартных задач продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с нетрудовыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с нетрудовыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убой, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)					

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Тест
ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	При решении стандартных задачне продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)					
ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Тест
ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную	При решении стандартных задач не	Продемонстрированы основные умения,	Продемонстрированы все основные	Продемонстрированы все основные	Тест

экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;	Продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
--	---	--	---	---	--

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.3. Тесты

Формируемые компетенции:

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности:

Индикаторы компетенций:

ОПК-5.1 Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных.

ОПК-5.2 Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений.

Индикаторы компетенций:

ПК-7.1 Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.

ПК-7.2 Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3 Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Индикаторы компетенций:

ПКО-1.1 Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения.

ПКО-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКО-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

Индикаторы компетенций:

ПКО-2.1 Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции

пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения

ПКО-2.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПКО-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Индикаторы компетенций:

ПКО-3.1 Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов.

ПКО-3.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла.

ЗАДАНИЯ ЗАКРЫТОГО ТИПА

Задания комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных вариантов

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой документ оформляется при отборе проб продукции на рынке?

1. Журнал регистрации
2. Акт отбора проб
3. Протокол испытаний
4. Справка о безопасности

Ответ: 2

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Кто подписывает протокол лабораторных испытаний?

1. Директор рынка
2. Владелец продукции
3. Заведующий лабораторией и ветеринарный врач
4. Лаборант

Ответ: 3

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Куда направляется копия протокола при выявлении несоответствия продукции?

1. В архив лаборатории
2. Владельцу продукции и контролирующему органу
3. Только ветеринарной службе
4. На склад рынка

Ответ: 2

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой документ ведется для учета реактивов в лаборатории?

1. Журнал учета реактивов
2. Акт проверки
3. Протокол калибровки
4. Отчет о расходе

Ответ: 1

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой документ заполняется при поступлении пробы в лабораторию?

1. Акт отбора
2. Журнал регистрации
3. Протокол испытаний
4. Справка-допуск

Ответ: 2

ПК-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений.

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какова основная цель работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке?

1. Увеличение прибыли продавцов
2. Обеспечение безопасности продуктов и соблюдение ветеринарных норм
3. Обучение сотрудников рынка
4. Ремонт лабораторного оборудования

Ответ: 2

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой документ обязателен для приёма мясной продукции на экспертизу?

5. Товарный чек
6. Ветеринарное свидетельство (форма №2)
7. Договор аренды торгового места
8. Паспорт продавца

Ответ: 2

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Что оценивается при органолептическом анализе мяса?

5. Уровень радиации
6. Цвет, запах, консистенция
7. Содержание антибиотиков
8. Наличие ГМО

Ответ: 2

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какая информация указывается на этикетке пробы?

5. ФИО директора рынка
6. Дата отбора, название продукта, номер пробы
7. Рекламный слоган
8. Срок годности упаковки

Ответ: 2

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Для чего ведётся журнал входного контроля?

5. Учёт рабочего времени сотрудников
6. Фиксация всех поступивших проб и результатов их анализа
7. Запись переговоров с поставщиками
8. Планирование ремонта оборудования

Ответ: 2

ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какова основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы мяса?

1. Улучшение вкусовых качеств
2. Обеспечение безопасности для потребителя
3. Увеличение срока хранения
4. Повышение рыночной стоимости 20%

Ответ: 2

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Каким способом маркируется мясо, прошедшее ветеринарно-санитарную экспертизу?

1. Наклейка с QR-кодом
2. Клеймо установленного образца
3. Штрих-код
4. Этикетка с датой производства

Ответ: 2

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какое заболевание связано с обнаружением личинок гельминтов в мясе?

1. Аскаридоз
2. Трихинеллез
3. Энтеробиоз
4. Тениоз

Ответ: 2

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

О чем свидетельствуют белые точки в мышечной ткани мяса?

1. Туберкулез
2. Цистицеркоз

3. Сальмонеллез

4. Бруцеллез

Ответ: 2

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой документ подтверждает безопасность мяса для продажи?

1. Сертификат качества

2. Ветеринарное свидетельство

3. Товарный чек

4. Таможенная декларация

Ответ: 2

ПКО-2Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какое максимальное допустимое содержание воды в натуральном меде по ГОСТ?

1. 15%

2. 20%

3. 25%

4. 30%

Ответ: 2

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой размер воздушной камеры в диетическом яйце считается нормой?

1. 2–4 мм

2. 5–7 мм

3. 8–10 мм

4. 12–15 мм

Ответ: 1

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Что выявляет овоскопирование яиц?

1. Наличие сальмонеллы

2. Трещины скорлупы и пятна под скорлупой

3. Уровень холестерина

4. Свежесть желтка

Ответ: 2

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Норма кислотности свежего молока в градусах Тернера?

1. 10–15

2. 16–21

3. 21–25

4. 26–30

Ответ: 2

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой микроорганизм чаще всего контролируют при экспертизе яиц?

1. Кишечная палочка
2. Сальмонелла
3. Стафилококк
4. Листерия

Ответ: 2

ПКО-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Задание 1.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой метод является основным для определения свежести рыбы при ветеринарно-санитарной экспертизе?

1. Хроматография
2. Органолептический анализ
3. ПЦР-диагностика
4. Спектрофотометрия

Ответ: 2

Задание 2.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой признак указывает на паразитарное поражение рыбы?

1. Мутные глаза
2. Наличие личинок в мышцах
3. Желтые жабры
4. Рыхлая консистенция мяса

Ответ: 2

Задание 3.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой показатель определяет общую бактериальную обсемененность рыбы?

1. КМАФАнМ
2. Количество *E. coli*
3. Содержание стафилококков
4. Наличие сальмонелл

Ответ: 1

Задание 4.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Какой цвет жабр характерен для свежей рыбы?

1. Ярко-красный
2. Серый
3. Коричневый
4. Зеленоватый

Ответ: 1

Задание 5.

Прочитайте текст и выберите правильный ответ.

Каков максимальный срок хранения охлажденной рыбы при температуре 0...-2°C?

1. 1-2 суток
2. 3-5 суток
3. 7-12 суток
4. 14-20 суток

Ответ: 3

Задания закрытого типа на установление соответствия

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте документы с их описанием:

Документ		Описания	
А	Акт отбора проб	1	Фиксирует температуру холодильников
Б	Протокол исследований	2	Подтверждает безопасность продукции
В	Ветеринарное свидетельство формы №2	3	Результаты анализов с подписью эксперта
Г	Журнал учета проб	4	Оформляется при взятии образцов
Д	Акты браковки пробы	5	Регистрирует все поступившие пробы
		6	Учет рабочего времени сотрудников
		7	Фиксирует недопуск продукции в продажу
		8	Отчет о дезинфекции помещений

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А4Б3В2Г5Д7.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте виды проб с их описанием:

Вид пробы		Описание	
А	Точечная проба	1	Проба для повторного

			анализа при спорных результатах
Б	Объединенная проба	2	Проба из одной части партии
В	Контрольная проба	3	Смесь точечных проб
Г	Арбитражная проба	4	Проба, хранящаяся для сверки
Д	Средняя проба	5	Проба, отобранная после дезинфекции
		6	Проба с равномерным распределением характеристик.
		7	Проба для экспресс-тестирования

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А2Б3В4Г1Д6.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте электронные системы с их функциями:

Электронные системы		Функции	
А	«Меркурий»	1	Учет ветеринарных сертификатов
Б	«Веста»	2	Маркировка товаров для борьбы с контрафактом
В	«Честный знак»	3	Контроль за оборотом лекарственных препаратов
Г	«Сирена»	4	Мониторинг эпидемиологической обстановки
Д	«Цербер»	5	Автоматизация лабораторных исследований
		6	Управление цепочками поставок
			Регистрация деклараций соответствия

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д
---	---	---	---	---

--	--	--	--	--

Ответ: А1Б4В2Г5Д3.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте описание с документом:

Описание		Документ	
А	Указывает на соответствие продукции нормам ВСЭ	1	Акт отбора проб
Б	Содержит подписи ответственных за отбор проб	2	Санитарный журнал
В	Фиксирует температуру хранения образцов	3	Заключение ветеринарно-санитарного эксперта
Г	Учет дезинфекции оборудования	4	Протокол испытаний
Д		5	Журнал учета температурного режима
		6	Накладная на продукцию

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А3Б1В5Г2.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте описание с документом:

Описание		Документ	
А	Документ, удостоверяющий безопасность партии мяса	1	Ветеринарное свидетельство (Форма №2)
Б	Фиксирует нарушения в условиях хранения	2	Журнал проверок
В	Учет выдачи разрешений на торговлю	3	Акт о санитарном нарушении
Г	Отметка о проведении плановой проверки	4	Реестр выданных сертификатов
Д		5	Талон предписаний
		6	Протокол заседания комиссии

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А1Б3В4Г2.

ПК-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте ветеринарный документ и объект:

Ветеринарный документ		Объект	
А	Ветеринарное свидетельство (форма № 1)	1	При транспортировке сырья животного происхождения
Б	Ветеринарное свидетельство (форма № 2)	2	при производстве, обороте, а также перевозке подконтрольных товаров в пределах района (города).
В	Ветеринарная справка (форма № 4)	3	живых животных, птицы, рыбы, пчел
Г	Ветеринарное свидетельство (формы № 3)	4	Оформляется на техническое сырье, корма и биологические отходы.

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: АЗБ1В2Г4.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте вид продукции с нормативно-техническим документом в области ветеринарно-санитарной экспертизы:

Описание	Документ
Сырое коровье молоко	ГОСТ 31449-2013
Мед пчелиный	ТР ТС 034/2013
Мясо птицы	СанПин 2.3.2.1078-01
Яйца куриные	ГОСТ 32896-2014
Овощи свежие	ТР ТС 021/2011 (раздел о продуктах пчеловодства)

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А1Б5В2Г3Д4.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте нормативный документ с его содержанием:

Документ	Содержание
ТР ТС 034/2013	Правила отбора проб для

			анализа
	ТР ТС 021/2011		Безопасность мяса и мясной продукции
	ТР ТС 033/2013		Безопасность молока и молочных продуктов
			Технический регламент на пищевую продукцию

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А2Б4В3.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте растительные продукты допустимым уровнем содержания нитратов:

РАСТИТЕЛЬНЫЙ ПРОДУКТ		УРОВЕНЬ НИТРАТОВ (МГ/КГ)	
	ТОМАТ		400
	КАБАЧКИ		150
	ЯБЛОКИ		250
	КАРТОФЕЛЬ		60
			1400

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2Б1В4Г3.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте время выдержки животных на голодной диете согласно «Ветеринарных правил убой животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» от 28 апреля 2022 года № 269:

Вид животного		Время выдержки	
	Свиньи		Не менее 24 часов
	Лошади		От 6-12 часов
	Кролики		Не менее 10 часов
	Птица		Не менее 5 часов
			Не менее 48 часов

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А3Б1В4Г2.

ПКО-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте реакцию на определение доброкачественности с учетом характерным для свежего мяса:

Реакция		Учёт	
	Реакция с сернокислой медью		Вытяжка зеленовато-желтого цвета
	Реакция на определение аммиака и солей аммония		Бульон остается прозрачным с голубым оттенком
	Реакция на пероксидазу		На границе бульона и реактива образуется кольцо фиолетового цвета
			Экстракт приобретает сине-зеленое окрашивание, которое через 1-2 минуты переходит в буро-коричневый цвет

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А2Б1В4.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте диагноз с ветеринарно-санитарной оценкой продуктов убоя:

Диагноз		ВСО	
	Трихинеллез		Выпуск без ограничений
	Беломышечная болезнь		Обезвреживание
	Микоплазмоз		Техническая утилизация
			Уничтожение

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А4Б3В2.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте методику с оборудованием:

Методика		Оборудование	
	Подготовка 24 мышечных срезов из проб мяса		Прибор «Гастрос»
	Подготовка смешанной пробы мяса массой 100 грамм		Водяная баня
	Подготовка мясного бульона в соотношении 1:3		Компрессориум

			Прибор «Рекорд»
--	--	--	-----------------

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте степень свежести мяса с органолептические показатели:

Степень свежести		Органолептический показатель	
	Несвежее		На поверхности и в толще мяса специфический запах, поверхность сухая, хорошо выражена корочка подсыхания
	Свежее		Запах гнилостный, поверхность подсыхая, покрытая серой слизью
	Сомнительной свежести		На поверхности запах кисловатый, в толще специфический. Поверхность местами увлажнена, слегка липкая

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А1Б3В4Г2.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте вид порчи с описанием:

Вид порчи		Описание	
	Загар		Развитие пигментообразующих микроорганизмов на поверхности мяса
	Изменение цвета		Безмикробный процесс, происходящий в первые сутки после убоя под воздействием протеолитических ферментов, содержащихся в клетках мышечной ткани
	Ослизнение		Процесс разложения мяса, происходящий при его обсеменении гнилостной микрофлорой
	Плесневение		Образование на поверхности мяса сероватой слизи с кисловатым запахом
			Развитие на поверхности мяса колоний плесневых грибов

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2Б1В4Г5.

ПКО-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Определите признаки недоброкачественности:

Продукт		Признак	
А	Молоко	1	Подвижный желток
Б	Яйца	2	Слизистая консистенция
В	Мед	3	Наличие насекомых
Г	Овощи	4	Пенистость
Д	Зерно	5	Темные пятна на поверхности
		6	Кислый запах

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А2Б1В6Г5Д3.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите оборудование и анализ:

Оборудование		Анализ	
А	Рефрактометр	1	Проверка яиц
Б	Овоскоп	2	Измерение жирности молока
В	Титровальная установка	3	Бактериологический посев
Г	Бутирометр	4	Измерение влажности меда
Д	Водяная баня	5	Определение кислотности молока
		6	Определение диастазного числа меда

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А4Б1В5Г2Д6.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите тест и результат:

Тест		Результат	
	Реакция с йодом (молоко)		Пастеризация проведена
	Люминесцентный анализ		Фальсификация содой
	Реакция с бромтимоловым синим (молоко)		Выявление плесени
	Титрование		Нормальная кислотность
			Фальсификация крахмалом
			Фальсификация водой

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А5Б3В2Г4.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Сопоставьте характер положительной реакции при фальсификации молока с посторонними веществами:

Описание		Документ	
	При определении примеси соды в пробе с розоловой кислотой		молоко приобретает легкую синеватую окраску
	При определении примеси перекиси водорода в пробе с йодистым калием		молоко окрашивается в малиновый цвет
	При определении примеси формальдегида в пробе со смесью серной и азотной кислоты		на границе молока и реактива появляется фиолетовое или темно-синее кольцо

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г	Д

Ответ: А2Б1В3.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Укажите соответствия: Характеристика пороков яиц:

Описание		Документ	
	Присушка		яйца, на поверхности желтка которых видны кровеносные сосуды зародыша в виде кольца неправильной формы
	Тумак		яйца с присохшим к скорлупе желтком

	Красюк		яйца с темным, непрозрачным содержимым
	Миражные		яйца с полным смешиванием желтка с белком
			яйца, изъятые из инкубаторов как неоплодотворенные в первую неделю инкубации

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г

Ответ: А2Б3В4Г5.

ПКО-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите заболевание рыбы с его возбудителем:

Заболевания		Возбудитель	
А	Анизакидоз	1	Грибы рода «Saprolegnia»
Б	Ихтиофтириоз	2	Нематоды «Anisakissimplex»
В	Сапролегниоз	3	Вирус VHSV
		4	Инфузория «Ichthyophthirius multifiliis»
		5	Бактерия «Aeromonashydrophila»

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А2Б4В1.

Задание 2.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите показатель свежести рыбы с его характеристикой:

Показатель		Характеристика	
А	Жабры	1	Прозрачные, выпуклые
Б	Глаза	2	Слизистые, серые
В	Консистенция мяса	3	Плотная, упругая
		4	Наличие пятен на коже
		5	Ярко-красные, без слизи

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
---	---	---

--	--	--

Ответ: А5Б1В3.

Задание 3.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите дефект рыбы с причиной:

Дефект		Причина	
А	«Загар» рыбы	1	Размножение галофильных бактерий
Б	Омыление	2	Окисление жиров
В	Розовое окрашивание жабр	3	Неправильное хранение во льду
		4	Действие фотосинтезирующих бактерий
		5	Паразитарная инвазия

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В

Ответ: А2Б1В4.

Задание 4.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите необходимый набор реактивов для определения свежести рыбы с реакциями.

Реакция	Реактивы
Реакция на определение сероводорода	Реактив Эбера
Реакция на определение аммиака	Индикаторная бумага с уксуснокислым свинцом
Реакция на определение перекисного числа жира	Сернокислая медь
	Смесь ледяной уксусной кислоты с хлороформом, йодистый калий, крахмал, серноватистокислый натрий

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А2Б1В4.

Задание 5.

Прочитайте текст и установите соответствие.

Соотнесите показатель и требования согласно нормативной документации:

Показатель	Нормативные требования
Допустимая влажность	Не более 50%
Максимальное содержание NaCl	Консерванты (бензоат натрия)
Запрещенные добавки	Не более 10%

			Не более 4-6%
			Синтетические красители

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В

Ответ: А1Б4В5.

Задания закрытого типа на установление последовательности

ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Определите последовательность действий сотрудника лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке при регистрации образца продукции:

1. Внесение данных в электронный журнал учета
2. Проверка сопроводительной документации от поставщика
3. Присвоение уникального идентификационного номера
4. Передача образца в лабораторию для анализа
5. Оформление акта приёма-передачи образца

Ответ: 23154

Задание 2.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Действия при выявлении несоответствия продукции:

1. Составление акта о нарушении
2. Уведомление территориального управления Россельхознадзора
3. Изъятие партии товара с рынка
4. Внесение данных в журнал нестандартных проб
5. Отправка образца на повторный анализ

Ответ: 14325

Задание 3.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Оформление журнала входного контроля:

1. Подпись сотрудника, принявшего образец
2. Запись даты и времени поступления образца
3. Фиксация номера партии
4. Перенос данных в электронную систему учета
5. Указание наименования продукции и поставщика

Ответ: 25314

Задание 4.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Процедура повторной экспертизы:

1. Подача заявления от продавца
2. Проведение расширенного анализа образца
3. Создание дубликата акта предыдущей экспертизы
4. Сравнение результатов с первичными данными

5. Вынесение окончательного заключения

Ответ:13245

Задание 5.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Работа с жалобой от покупателя:

1. Проведение внеплановой экспертизы
2. Публикация результатов на сайте рынка
3. Отбор повторного образца продукции
4. Регистрация жалобы в журнале обращений
5. Оформление ответа заявителю

Ответ:43152

ПК-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Определите последовательность действий сотрудника лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке:

1. Интерпретация результатов
2. Регистрация в журнале
3. Проведение анализов
4. Прием образца
5. Подготовка к анализу
6. Архивация документов
7. Составление отчета

Ответ:4253176

Задание 2.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите в какой последовательности проводят органолептическое исследование при определении мяса погибших, больных или убитых в агональном состоянии животных:

1. Определение наличия гипостазов
2. Определение степени обсекровлеования туши
3. Наличие патологоанатомических изменений в органах и тканях
4. Оценивание места зареза

Ответ:2413

Задание 3.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Расположите в логической последовательности этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота:

1. Сердце
2. Почки
3. Легкие
4. Селезенка
5. Печень
6. Туша
7. Голова

Ответ:7431526

Задание 4.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Распределите вилы мяса по термическому состоянию от наиболее высокого к наиболее низкому в толще мышечной ткани:

1. Подмороженное
2. Парное
3. Замороженное
4. Остывшее
5. Охлажденное

Ответ:24513

Задание 5.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность заполнения журнала формы №23-вет на примере говядины:

1. Название организации, ФИО владельца продукции
2. Порядковый номер по журналу
3. Адрес
4. Номер экспертизы
5. Масса говядины
6. Дата выдачи и номер ветеринарного документа
7. Результаты исследования
8. Ответ:2413657

ПКО-1Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы первичного осмотра туши на рынке:

1. Проверка ветеринарных сопроводительных документов
2. Визуальная оценка свежести мяса
3. Определение наличия клейма
4. Осмотр лимфатических узлов

Ответ:1324

Задание 2.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы определения свежести мяса:

1. Органолептическая оценка (цвет, запах, консистенция)
2. Проведение реакции с сульфатом меди
3. Проведение «Пробы варки»
4. Микроскопия мазков-отпечатков

Ответ:1324

Задание 3.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Процедура при подозрении на сибирскую язву:

1. Экстренное уведомление Россельхознадзора
2. Немедленная изоляция партии
3. Проведение бактериоскопии мазка
4. Дезинфекция помещения

Ответ:2314

Задание 4.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Действия при нарушении условий хранения:

1. Составление акта о непригодности
2. Проведение дополнительных анализов
3. Изъятие продукции из торгового зала
4. Контроль температурного режима холодильников

Ответ:3214

Задание 5.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность этапов исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:

1. Внесение в 2 мл экстракта 5 капель 0,2% раствора бензидина
2. Добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода
3. Оценка изменения цвета
4. Приготовление вытяжки из мяса

Ответ:4,1,2,3

ПКО-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность этапов ветеринарно-санитарной экспертизы молока:

1. Проверка температуры продукта
2. Измерение кислотности
3. Проверка на примеси (мел, крахмал)
4. Определение жирности
5. Отбор проб
6. Оформление заключения
7. Органолептический анализ

Ответ:1572436

Задание 2.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность этапов заполнения журнала формы №24-вет в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке:

1. Название организации, ФИО владельца продукции
2. Сметана
3. Масло
4. Номер экспертизы
5. Молоко
6. Адрес
7. Варенец и другие кисломолочные продукты
8. Результаты анализа
9. Творог
10. Примечание
11. Заключение и подпись ветврача

Ответ:4163529781110

Задание 3.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность этапов проведения пробирочного метода определения амилазной активности меда в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке:

1. Учет реакции
2. Водяная баня 1 час
3. Охлаждение
4. Подготовка реактивов и исследуемой пробы
5. Заполнение пробирок реактивами и раствором исследуемого меда
6. Добавление раствора Люголя

Ответ:452361

Задание 4.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность этапов проведения санитарного контроля растительной продукции в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке:

1. Выдача заключения о проведенной экспертизе
2. Дозиметрический контроль
3. Органолептическое исследование
4. Определение нитратов
5. Поступление партии
6. Отбор проб

Ответ:526341

Задание 5.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Укажите правильную последовательность этапов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы партии яиц поставляемой от частного лица в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке:

1. Проведение овоскопии
2. Визуальный осмотр
3. Дополнительные методы исследования
4. Осмотр тары
5. Осмотр документов

Ответ:54213

ПКО-3Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Задание 1.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы:

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

Ответ:2413

Задание 2.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Органолептический анализ рыбы:

1. Оценка консистенции мяса
2. Проверка запаха жабр
3. Осмотр внешнего вида
4. Определение цвета мышечной ткани

Ответ: 3214

Задание 3.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Паразитологическое исследование гидробионтов:

1. Микроскопия проб
2. Визуальный осмотр на наличие цист
3. Определение степени инвазии
4. Идентификация вида паразита

Ответ: 2143

Задание 4.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Проверка условий транспортировки живой рыбы:

1. Контроль температуры воды
2. Оценка уровня кислорода
3. Проверка санитарного состояния емкостей
4. Учет времени транспортировки

Ответ: 3124

Задание 5.

Прочитайте текст и установите последовательность.

Оценка замороженных морепродуктов на глазурь:

1. Взвешивание до и после разморозки
2. Расчет массовой доли глазури
3. Визуальный осмотр ледяной корки
4. Проверка равномерности покрытия

Ответ: 3412

ЗАДАНИЕ ОТКРЫТОГО ТИПА

ОПК-5Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности.

Задание 1.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия молока от частного лица. При проведении органолептического исследования было установлено, что у молока горький привкус. Какие необходимо провести дополнительно исследования на установления причины данного порока вкуса?

Ответ: Провести определение уровня соматических клеток – исключить мастит. При подтверждении мастита – забраковать партию молока.

Задание 2.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия меда от частного лица. При проведении физико-химических исследований было установлено, что мед имеет повышенную влажность (более 22%). Какими методами исследования была установлена повышенная влажность в условиях продовольственного рынка, какие действия будут предприняты сотрудниками лаборатории?

Ответ: при помощи рефрактометра или ареометра. Мед с повышенной влажностью бракуют из-за высоких рисков возникновения брожения.

Задание 3.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При проведении экспертизы продуктов убоя, полученных от свиньи было обнаружено, что печень имеет бугристую поверхность и желтый оттенок. Какие ваши действия в данном случае?

Ответ: Печень отправить на техническую утилизацию

Задание 4.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия молока от частного лица. При проведении органолептического исследования было установлено, что молоко имеет красноватый оттенок. Какие причины возникновения данного порока цвета?

Ответ: Травмы вымени, геморрагический мастит, бабезиоз, отравление солями тяжелых металлов.

Задание 5.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При проведении исследования на трихинеллез компрессорным методом исследования ветеринарный врач в одном из срезов обнаружил личинку трихинелл. Его действия?

Ответ: Все продукты убоя изымаются у владельца и составляется акт об уничтожении продукции.

ПК-7 Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений.

Задание 1.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При проведении внешнего осмотра и овоскопии партии куриных яиц, были обнаружены следующие пороки: 3 яйца с нарушением целостности скорлупной оболочки, 8 яиц с сильными загрязнениями скорлупы и 2 яйца с большими черными пятнами под скорлупой. Действия эксперта в данном случае.

Ответ: яйца с выявленными пороками изымаются у владельца с составлением акта.

Задание 2.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Какой внутренний орган осматривают на внешний вид, величину, форму, цвет и консистенцию. Вскрывают порталы лимфатические узлы, а затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают паренхиму в области крупных желчных протоков.

Ответ: Печень

Задание 3.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия мяса розового цвета, жир белого цвета, в остатках кровеносных сосудов и на мышцах при разрезах крови нет, мелкие кровеносные сосуды под плеврой и брюшиной не просвечиваются, при соприкосновении с поверхностью мяса при свежем разрезе на фильтровальной бумаге остаются слабые следы от соприкосновения с мышечной тканью. Установите степень обескровливания данной туши.

Ответ: Хорошая степень обескровливания.

Задание 4.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия меда от частного лица. Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей липового меда требованиям стандарта, регламентирующего его качество.

При анализе образцов липового меда было обнаружено: вкус сладкий, аромат приятный; массовая доля сахарозы - 5,5%; воды - 21%; диастазное число - 8 ед. Готе

Ответ: Липовый мед не соответствует требованиям

Задание 5.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия молока от частного лица. Дайте заключение о соответствии органолептических и физико-химических показателей питьевого молока требованиям стандарта, регламентирующего его качество.

Консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости. Цвет – молочно-белый. Запах – чистый, специфический. Вкус – без посторонних примесей. Кислотность – 19°. Плотность (удельный вес) – 1,029 г/см³ (29°). Проба на фосфатазу – отрицательная. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует.

Ответ: Молоко не соответствует требованиям.

ПКО-1Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Задание 1.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В мышечной ткани свинины обнаружены мелкие кальцинированные включения. О чем это свидетельствует? Допустима ли реализация?

Ответ: Признаки трихинеллеза. Провести компрессорную трихинеллоскопию. При обнаружении личинок трихинелл мясо уничтожают.

Задание 2.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При проведении экспертизы выявлены органы и туша пораженные злокачественными образованиями, а также множественными доброкачественными опухолями. Какая будет ветеринарно-санитарная оценка в данном случае?

Ответ: Пораженные продукты убоя будут направлены на техническую утилизацию.

Задание 3.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дайте заключение о степени свежести свиного мяса: При ветеринарно-санитарной экспертизе свиного мяса обнаружено: Цвет – бледный. Запах – не специфический, кисловатый. Внешний вид – липкость, ослизнение. Консистенция – ямка не

выравнивается при надавливании пальцем. pH – 6,0. Проба на NH_3 и H_2S – положительная. Пробная варка – бульон с хлопьями. Проба с сернокислой медью – положительная.

Ответ: мясо несвежее.

Задание 4.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

Ответ: При обнаружении на разрезах мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших цистицерков, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола.

При обнаружении на разрезах мышц головы или сердца более трех живых или погибших цистицерков и при отсутствии или наличии не более трех цистицерков на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию.

Если в голове или сердце обнаружено менее трех цистицерков, а на туше нет или менее трех цистицерков, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают.

Кишки и шкуры независимо от степени поражения цистицерками после обычной обработки выпускают без ограничения.

Задание 5.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса темно-красный, почти коричневый, а после выдерживания на воздухе становится черно-красным с синеватым отливом. Цвет жира желтоватый, при 15-16°C мягкий, температура плавления колеблется от 27 до 32°C.

Ответ: Конина

ПКО-2 способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

Задание 1.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На продовольственный рынок поступила партия куриных яиц с остатками помета и трещинами. Допустима ли продажа?

Ответ: Провести овоскопирование (просвечивание) яиц для выявления трещин и загрязнений. Такие яйца направляют на промышленную переработку, не допуская к реализации в сыром виде.

Задание 2.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Мед имеет кислый запах и пузырьки газа. В чем причина?

Ответ: Это признаки брожения из-за высокой влажности (>21%). Проводят рефрактометрию для измерения влажности. Продукт бракуют.

Задание 3.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При проведении овоскопии яиц на поверхности желтка видны кровеносные сосуды в виде кольца неправильной формы. Можно ли допустить к реализации на территории продовольственного рынка такие яйца?

Ответ: Нет. Обнаружение в желтке кровеносных сосудов в виде кольца, говорит о пороке яиц относящихся к техническим порокам и такие яйца должны быть направлены на техническую утилизацию.

Задание 4.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Как осуществляют методику определения примеси соды в молоке при помощи розоловой кислоты?

Ответ: К 5 мл исследуемого молока добавляют 4-5 капель 0,2% спиртового раствора розоловой кислоты. При положительной реакции молоко приобретает ярко-розовую окраску, а при отрицательной реакции –оранжевую окраску.

Задание 5.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Дать заключение на соответствие капусты белокочанной к требованиям по органолептическим показателям качества: При санитарной экспертизе капусты белокочанной свежей, позднеспелой обыкновенной обнаружено: Внешний вид – кочаны мягкие, с помятыми верхними листьями. Запах – свойственный данному продукту. Вкус – без постороннего привкуса. Плотность кочана – кочан плохо сформирован, рыхлый. Зачистка кочана – не зачищен. Масса кочана – 1,2 кг. Механическое повреждение кочана – имеются глубокие трещины.

Ответ: Белокочанная капуста не соответствует требованиям.

ПКО-3Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Задание 1.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

При осмотре партии охлажденной щуки на жабрах обнаружены мелкие белые личинки, напоминающие рис. Какие исследования необходимо провести? Какое решение примет эксперт?

Ответ: Провести паразитологический анализ на выявление личинок рода «Diphyllbothrium». При подтверждении заражения рыбу направить на замораживание (-18°C, 48 часов) или термическую обработку.

Задание 2.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

В живой рыбе (карпы) обнаружены кровоизлияния на плавниках и вздутое брюхо. О чем это свидетельствует?

Ответ: Признаки аэромоноза (краснухи карпов). Рыба подлежит утилизации.

Задание 3.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

На рынке продают вяленую тарань без маркировки. Какие нарушения?

Ответ: Отсутствует информация о производителе, дате изготовления, сроке годности. Реализация запрещена (ТР ТС 022/2011).

Задание 4.

Прочитайте текст и дайте развернутый обоснованный ответ

Дайте заключение о качестве и свежести тушки рыбы по следующим характеристикам: рыба не сгибается, мышцы упругие, чешуя гладкая блестящая, трудно выдергивается, цвет жабр от интенсивно розового до светло-красного, брюшко подтянуто.

Ответ: Рыба доброкачественная и свежая.

Задание 5.

Прочитайте текст и запишите развернутый обоснованный ответ.

Живая рыба, у которой: блестящая, плотно прилегающая к телу чешуя; плавает спинкой вверх, держится у дна аквариума; поверхность чистая, без повреждений и заболеваний; цвет жабр красный, глаза светлые, выпуклые; запах свойственный живой рыбе. К какому физиологическому состоянию можно отнести рыбу с вышеперечисленными характеристиками, назовите данный термин.

Ответ: Бодрая рыба.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

Формируемая компетенция: Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5):

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
2. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
3. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
4. Особенности ВСЭ пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.
5. Ветеринарное клеймение мяса.
6. Ветеринарные конфискации. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.

Формируемая компетенция: Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

7. Требования к молоку сырью согласно действующих нормативных документов.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на продовольственных рынках.
9. Характеристика и классификация пищевых куриных яиц. Требования к качеству.
10. Маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
11. Требования к качеству и характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц.
12. Организация рабочего места ветеринарно-санитарного врача в лаборатории ВСЭ продовольственного рынка.
13. ВСЭ тушек и внутренних органов кроликов и нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
14. Методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий.
15. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней кроликов и нутрий; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
16. Методы определения свежести мяса кроликов и нутрий по действующим ГОСТ.
17. ВСЭ туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
18. Способы и правила добычи.
19. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
20. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
21. ВСЭ пищевых топленых животных жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
22. Определение сортовых показателей жира: цвет, консистенция, вкус и запах, прозрачность, кислотное число, массовая доля влаги.
23. Органолептические и физико-химические методы определения степени свежести жиров.
24. Определение видовой принадлежности жиров.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

25. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.
26. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
27. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
28. Методика предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы.
29. Значение лимфатической системы. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов убойных животных.
30. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
31. Определения видовой принадлежности мяса.
32. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши крупного рогатого скота и свиней.
33. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов птицы.
34. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов.
35. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
36. Методы исследования мяса убойных животных на свежесть.
37. Методы исследования мяса птицы на свежесть.
38. Методы исследования мяса кроликов на свежесть.
39. Санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
40. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи. Правила добычи.
41. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
42. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
43. Цистицеркоз. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
44. Санитарная оценка мяса при цистицеркозе. Режимы обезвреживания мяса при цистицеркозе.
45. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы и ветеринарно-санитарная

46. оценка при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка колбасных и ветчинно-штучных изделий на продовольственных рынках.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка мясных баночных консервов на продовольственных рынках
50. ВСЭ тушек и внутренних органов кроликов и нутрий в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
51. Методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий.
52. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней кроликов и нутрий; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
53. Методы определения свежести мяса кроликов и нутрий по действующим ГОСТ.
54. ВСЭ туш и внутренних органов диких промысловых животных и пернатой дичи в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Способы и правила добычи.
55. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
56. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
57. ВСЭ пищевых топленых животных жиров в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка.
58. Определение сортовых показателей жира: цвет, консистенция, вкус и запах, прозрачность, кислотное число, массовая доля влаги.
59. Органолептические и физико-химические методы определения степени свежести жиров.
60. Определение видовой принадлежности жиров.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

61. Органолептические пороки молока.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных.

63. Выявление фальсификации молока водой, содой, формалином, перекисью водорода, хромпиком.
64. Выявление молока от животных больных маститом.
65. Характеристика молочных продуктов домашнего производства.
66. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц промышленного и домашнего производства на продовольственных рынках.
68. Санитарный контроль свежих овощей, фруктов, ягод, зелени на продовольственных рынках.
69. Санитарный контроль солений и маринадов на продовольственных рынках.
70. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках.
71. Санитарный контроль сухих растительных продуктов (зерно, крупа, мука) на продовольственных рынках.
72. Санитарный контроль растительных масел на продовольственных рынках
73. Санитарный контроль орехов и сухофруктов на продовольственных рынках
74. Санитарный контроль плодовых и плодово-ягодных вин на продовольственных рынках
75. Органолептические методы ВСЭ меда.
76. Лабораторные исследования меда.
77. Исследование падевого меда.
78. Выявление фальсификации меда.
79. Определение сахарного, подогретого, ядовитого меда.

Формируемая компетенция: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

80. Исследование рыбы на свежесть.
81. Методы паразитологического исследования рыбы.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарно-санитарная оценка при инвазионных болезнях.
84. Требования к качеству и особенности ВСЭ морских гидробионтов.

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 20 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 20-18 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 17-15 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 14-12 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 12 правильных ответов

Критерии знаний при проведении зачета:

- **Оценка «зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).
- **Оценка «не зачтено»** должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».
- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –
- **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний,

умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по 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.В.10
«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования - бакалавриат

Цель освоения дисциплины: подготовить бакалавра, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием продовольственного рынка и обеспечивать выпуск в реализацию доброкачественной пищевой продукции.

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» Б1.В.10 входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений первого блока учебного плана, осваивается на очной форме в 7 семестре, на очно-заочной форме обучения в 9 семестре, на заочной форме дисциплина осваивается на 5 курсе.

Требования к результатам освоения дисциплины: Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности (ОПК-5)

ОПК-5.1. Использует современные информационные технологии в работе со специализированными базами данных

ОПК-5.2. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы

- Осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений (ПК-7)

ПК-7.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;

ПК-7.2. Контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планирует и организует работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда.

ПК-7.3. Разрабатывает локальные нормативно-правовые акты, ведет учетно-отчетную документацию, анализирует производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента.

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКО-1)

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКО-2)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3)

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

Краткое содержание дисциплины:

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

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

б) Прикладная задача освещает вопросы, касающиеся ветеринарно-санитарной оценки пищевых продуктов 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 при производстве и обращении пищевых продуктов для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарии, а также имеющимися достижениями в этой области.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать: основные методики ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки соответствия продуктов животного и растительного происхождения.

Уметь: проводить оценку органолептических и лабораторных показателей качества и безопасности пищевых продуктов: физико-химических и микробиологических.

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 72 академических часа (2 зачетные единицы).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет.