

«Санкт-Петербург»

Санкт-Петербург
2025

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»

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования – бакалавриат
Очная, очно-заочная (вечерняя), заочная формы обучения

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые Компетенции	Контролируемые разделы (темы) Дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	Раздел 1. Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	Опрос
2.	ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	Раздел 2. Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности	Опрос, тесты
3.	ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	Раздел 3. Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов	Опрос, тесты
4.	ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Раздел 4. Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.	Опрос, тесты
5.	ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов	Опрос, тесты
6.	ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями	Опрос, тесты
7.	ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных	Раздел 7. Исследования мяса на свежесть	Опрос, тесты
8.	ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных	Раздел 8. ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями	Опрос, тесты
9.	б) обязательные профессиональные компетенции ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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	Раздел 9. ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях болезнями	Опрос, тесты, реферат
10.	ПКО-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц 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 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;	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и	Опрос, тесты

	ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	обеззараживания мяса и мясных продуктов	
11.		Раздел 11. Консервирование мяса	
12.	ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий	Реферат, тесты
13.	ПК-3. Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов	Раздел 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	Опрос, тесты, реферат
14.	ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;	Раздел 14. ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Опрос, тесты
15	ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	Раздел 15. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов	Опрос, тесты

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

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

Таблица 3

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.					
ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии					
ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.

диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных			теля.		
ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы					
ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
ПК-3.					

Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов					
ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно о с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности	ответ дан правильно о с учетом 1-2 мелких погрешностей или	ответ дан в полном объеме; правильно выполнен	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос,

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	я не может исправить даже по требованию преподавателя.	и или одна грубая ошибка.	2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ет анализ ошибок.	индивидуальное задание, экзамен.
---	--	---------------------------	---	-------------------	----------------------------------

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

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	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
---	--	---	--	---	---

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

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;	Допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.	ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности и или одна грубая ошибка.	ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных	ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.	Самостоятельная работа, тесты, дискуссии, опрос, индивидуальное задание, экзамен.
---	--	---	--	---	---

	ля.		самостоятельно по требованию преподавателя.		
--	-----	--	---	--	--

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

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для самостоятельной работы студентов.

Самостоятельная работа студентов включает изучение дополнительной литературы, конспектирование отдельных тем по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», выполнение домашних заданий, выступление с научными докладами по тематике

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

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

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

1. Организация, методика и значение транспортировки и предубойного содержания и осмотра крупного рогатого скота и лошадей.

2. Организация, методика и значение транспортировки, предубойного содержания и осмотра мелкого рогатого скота.

3. Организация, методика и значение транспортировки, предубойного содержания и осмотра свиней.

4. Организация, методика и значение транспортировки, предубойного содержания и осмотра птицы и кроликов.

5. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов крупного рогатого скота.

6. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов лошадей.

7. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов свиней.

8. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов домашней птицы.

9. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов диких промысловых животных.

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

ОПК-6.2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

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

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

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

10. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.

11. Изменения в мясе птицы после убоя и в процессе хранения.

12. Распознавание мяса трупов и животных убитых в агональном состоянии.

13. Характеристика мяса в зависимости от его термического состояния и исследование мяса на свежесть.

14. Клеймение и маркировка туш и внутренних органов с/х животных и птицы на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.

15. Определение видовой принадлежности мяса.

16. Сибирская язва, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

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

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

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

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

17. Туберкулез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

18. Бруцеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

19. Сальмонеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

20. Ящур, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

21. Сад, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

22. Клостридиозы, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

23. Бешенство, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

24. Пастереллез и актиномикоз сельскохозяйственных животных, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

25. Классическая и африканская чума свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

26. Рожа свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

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

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

27. Лейкоз, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при чуме, паратифе, аспергиллезе.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционном ларинготрахеите, лейкозе, перитонитах.

30. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при оспе, пастереллезе, рожистой септициемии, парше.

31. Ветсанэкспертиза тушек домашней птицы при гриппе, сальмонеллезе, микоплазмозе респираторном, опухолях.

32. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при хламидиозе, туберкулезе, ботулизме, абсцессах.

33. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек домашней птицы при болезни Марека, колибактериозе, стрептококкозе, листериозе.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза творога и сметаны.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров.

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза ацидофилина, ряженки, простокваши, кефира и кумыса.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

38. Гигиена производства молока и первичные этапы переработки молока.

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока при туберкулезе

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

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

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

службы.

41. Инфекционные болезни молодняка сельскохозяйственных животных, возбудители которых опасны для человека, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней не опасных для человека.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при установлении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и субпродукты.

44. Трихинеллез, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

45. Цистицеркоз крупного рогатого скота, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

46. Цистицеркоз свиней, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя.

47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при незаразных болезнях.

48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса, субпродуктов и других продуктов убоя при болезнях обмена веществ у сельскохозяйственных животных.

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя при радиационных поражениях.

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их солями тяжелых металлов.

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их ядовитыми растениями.

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их фосфорорганическими соединениями.

53. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их хлорорганическими соединениями.

54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их ветеринарными препаратами.

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов с/х животных при отравлениях их пестицидами и ядохимикатами.

56. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.

57. Условно годное мясо и способы его обеззараживания.

58. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.

59. Организация и значение транспортировки скоропортящихся продуктов.

60. Организация работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

61. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.

62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка кусковых мясных консервов.

63. Ветеринарно-санитарная экспертиза фаршевых консервов.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных полуфабрикатов
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза ветчинно-штучных изделий.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбас.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас и зельцев.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза полукопченых колбас.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырокопченых колбас.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных колбас и паштетов.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных хлебов и студней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья.

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

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

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

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

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

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

ПК-3.

Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

77. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Исследование рыбы на свежесть.

78. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.

79. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов.

80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при инфекционных болезнях.

81. Дифиллоботриоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы.

82. Описторхоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка при описторхозе.

83. Метаганизмоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка, а рыбы.

84. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка морской рыбы при обнаружении инвазионных болезней.

3.1.2. Тест-вопросы

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

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

1. Какой формы ветеринарный

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

Ответ: 4

2. Какие ветеринарные сопроводительные документы выписывают на животных, направляемых на убой.

1. Ветеринарное свидетельство форма №1 и ветеринарная справка форма №4
2. Ветеринарное свидетельство форма №2 и ветеринарная справка форма №4
3. Ветеринарное свидетельство форма №3
4. Ветеринарная справка форма №4

Ответ: 1.

3. Сопоставьте продукт и нормативный документ

	Продукт		Нормативный документ
А	Мясо	1	ТР ТС 033/2013
Б	Молоко	2	ТР ТС 034/2013
В	Рыба	3	ТР ЕАЭС 040/2016

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

4. Сопоставьте признак и продукт:

	Показатель продукта		Продукт
А	Воздушная камера 4 мм	1	Мед
Б	Диастазное число 25 ед. Готе	2	Диетическое яйцо
В	Перекисное число 0,8 мг	3	Топленый жир

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

5. Сопоставьте продукт и дефект:

	Продукт		Дефект
А	Сыр	1	Серый цвет на срезе
Б	Колбаса	2	Избыточная горькость
В	Рыба	3	Запах аммиака

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

6. Укажите последовательность этапов сертификации продукции:

1. Проведение экспертизы
2. Подача заявки
3. Получение сертификата
4. Оплата услуг

Ответ: 2134

7. Укажите последовательность этапов производства мясной продукции:

1. Убой животных
2. Переработка мяса
3. Реализация
4. Хранение продукции

Ответ: 1243

8. «Согласно ТР ТС 033/2013, в сыром молоке регламентируется минимальное содержание белка. При экспертизе партии молока лабораторный анализ показал 2,6% белка. Ветеринарный эксперт выявил также наличие соды в пробе.

Вопросы:

1. Какое решение должен принять эксперт по итогам проверки?
2. Назовите метод, используемый для выявления соды в молоке.
3. Укажите минимальное содержание белка в молоке.

Ответ:

1. Партия бракуется из-за фальсификации (несоответствие белка и добавление соды).
2. Реакция с бромтимоловым синим.
3. 2,8%.

9. Основными нормативными документами регулирующими оборот продуктов животного происхождения на территории Евразийского экономического союза являются технические регламенты

Вопросы:

1. В каком техническом регламенте содержатся требования к идентификации молока и молочных продуктов?
2. Какой технический регламент содержит требования к радиобиологической безопасности всех пищевых продуктов.
3. В этом ТР содержатся требования к рыбе и водным беспозвоночным

Ответ:

1. ТР ТС 033/2013,
2. ТР ТС 021/2011,
3. ТР ЕАЭС 040/2016

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов и сырья животного происхождения проводится в соответствии с нормативами документами: ТР, вв. правила ГОСТы и др.

Вопросы:

1. Какие нормативные документы регламентируют назначение и порядок проведения ветсанэкспертизы
2. В каких документах содержатся требования к безопасности и идентификации пищевых продуктов
3. Какие документы регламентируют методы исследования пищевых продуктов

Ответ:

1. Ветеринарные правила
2. Технические регламенты
3. ГОСТы

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

11. Особенности ветсанэкспертизы конины?

1. Вскрытие глубоких шейных лимфатических узлов и трахеи, результаты исследования на ИНАМ и сап не позднее 10 дней
2. Маллеинизации не позднее 3 дней, осмотр носовой перегородки, трахеи и легких на сап, вскрытие подъязычных лимфатических узлов.
3. Маллеинизация, вскрытие печени косым разрезом и осмотр брыжеечных лимфатических узлов.
4. Маленизация, вскрытие массеторов 2 разрезами и подъязычных, и околоушных лимфатических узлов, печени и порталных лимфатических узлов.

Ответ:2.

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

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

Ответ:1

13. Признаки, указывающие на достижение теленком возраста 14 дней

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

Ответ:2.

14. Сопоставьте продукт и нормативный документ

	Продукт		Нормативный документ
А	Мед	1	ГОСТ 31450-2013
Б	Молоко	2	ГОСТ 32366-2013
В	Рыба	3	ГОСТ 19792-2017

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2

15. Сопоставьте термин и пример:

	термин		пример
А	Контаминант	1	Крахмал в меде
Б	Ингибитор	2	Антибиотики в молоке
В	Фальсификат	3	Афлатоксин в мясе

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ2В1

16. Укажите последовательность действий при выявлении нарушений на предприятии:

1. Выдача предписания
2. Проведение проверки
3. Составление акта
4. Контроль выполнения предписания

Ответ: 2314

17. Укажите последовательность этапов оформления ВСД в электронном виде?

1. Ввод данных
2. Проверка данных
3. Подписание документа
4. Вход в систему

Ответ: 4123

18. Укажите последовательность этапов оформления акта ветеринарно-санитарной экспертизы:

1. Проведение экспертизы
2. Подписание акта
3. Заполнение акта
4. Передача акта заказчику

Ответ:1324

19. Ветеринарные правила убоя животных от 28.04.2022 устанавливают требования к убойным животным

Вопросы:

1. Через сколько времени после скармливания животным рыбной муки их можно направлять на убой?
2. Какова продолжительность предубойной (голодной выдержки) для свиней.
3. Если во время приемки убойных животных установлено, что они больны можно ли, возвращать их владельцу?

Ответы

1. 30 суток,
- 2 10 часов,
3. нельзя

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока должна проводиться комплексно в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках от 28.06.2021 с поправками от 24.05.2022.

Вопросы:

1. Какие показатели сырого молока должны определяться в каждой партии молока?
2. Как часто нужно определять в молоке наличие сальмонеллы
3. Нужно ли проводить кольцевую пробу на бруцеллез при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока на рынке.

Ответ:

- 1 органолептические показатели (вкус запах цвет, внешний вид) группу чистоты, плотность, кислотность, жирность и белок,
- 2 не реже 1 раза в 6 месяцев
3. Нужно.

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

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

1. Какое исследование проводит ветеринарный врач на сельскохозяйственном рынке для выявления продуктов имеющих радиоактивное загрязнение.

1. Дозиметрическое исследование
2. Масспектрометрию
3. Радиоуглеродный анализ
4. Спектрофотометрию

2. Какие растительные продукты способны аккумулировать большее количество радиоактивных изотопов?

1. Грибы.
2. Арбузы
3. Картофель
4. Зелень

Ответ: 1

3. Установите соответствие между радиоактивным изотопом и тканью в которой он откладывается

	Радиоактивным изотоп		Ткань
А	Цезий -137	1	Кость
Б	Йод-131	2	Мышцы
В	Стронций-90	3	Щитовидная железа

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2

4. Какова последовательность исследования мяса на радиоактивность:

1. Отбор проб
2. Выдача заключения
3. Входной дозиметрический контроль
4. Лабораторные исследования на содержание радиоактивных изотопов

Ответ: 3142

5. При исследовании мяса обнаружено повышенное содержания цезия-137.

Вопросы:

1. Может ли это мясо представлять опасность для здоровья человека?
2. Как нужно поступить с таким мясом?

Ответ:

1. Мясо содержащие цезий -137 опасно для здоровья и может вызвать лучевую болезнь и онкологические заболевания
2. Мясо содержащие радиоактивные изотопы нельзя использовать в пищу, его захоранивают в могильниках для радиоактивных отходов.

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

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

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

Ответ: 1

7. Сопоставьте продукт и заболевание:

	Продукт		Болезнь
А	Свинина	1	Бруцеллез
Б	Молоко	2	Трихинеллез
В	Рыба	3	Описторхоз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

8. Сопоставьте болезнь и характерными изменениями в мясе и продуктах убоя:

	Болезнь		Изменения в мясе и продуктах убоя
А	Желтушность жира и мышц	1	Сибирская язва
Б	Кровь темная, несвернувшаяся; селезенка увеличена	2	Лептоспироз
В	Цистицерки в мышцах	3	Цистицеркоз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

9. Этапы эпидемиологического расследования при возникновении вспышки пищевых токсикоинфекций:

1. Подтверждение диагноза

2. Сбор анамнеза и данных
3. Выявление контактных лиц/животных
4. Разработка профилактических мер

Ответ: 1234

10. В баранине были обнаружены цистицерки

Вопросы;

1. Назовите цистицеркозы опасные для человека?
2. Как можно использовать такое мясо?
3. Какова допустимая степень инвазии (сколько цистицерков допускается на разрезе)?

Ответ:

1. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней,
4. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей
3. До 5 цистицерков допускается на разрезе

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

11. При каком цистицеркозе человек является основным и промежуточным хозяином?

1. Цистицеркоз кроликов и зайцев
2. Цистицеркоз крупного рогатого скота
3. Цистицеркоз свиней
4. Цистицеркоз тонкошейный

Ответ: 3.

12. Сопоставьте болезнь и продукт:

	Болезнь		Продукт
А	Ботулизм	1	Консервы
Б	Трихинеллез	2	Говядина
В	Губкообразная энцефалопатия	3	Свинина

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

13. Последовательность действий при вспышке инфекции:

1. Дезинфекция помещений
2. Изоляция больных животных
3. Вакцинация поголовья
4. Мониторинг ситуации

Ответ: 4123

14. При осмотре туши и органов телянка обнаружили отек подгрудка фибринозный энтерит, фибринозный плеврит, очаговую крупозную пневмонию (мраморное легкое), увеличенные лимфоузлы с кровоизлияниями.

Вопросы:

1. Какой болезни соответствуют данные изменения?
2. Опасна ли данная болезнь для человека?
3. Как нужно поступить с таким мясом?

Ответ:

1. Пастереллез
2. Не опасна
3. Мясо нельзя использовать в сыром виде обеззараживают проваркой или направляют на мясные хлеба, консервы и вареную колбасу

15. При осмотре свиней, поступивших на мясокомбинат, обнаружили несколько больных животных с повышенной температурой

Вопросы:

1. Можно ли проводить убой больных животных с не установленным диагнозом?
2. Как поступить с больными животными?
3. Как поступить со здоровыми животными ехавшими в одном транспорте с больными животными?

Ответ:

1. Нельзя
 2. Поместить в изолятор отобрать биоматерья для постановки диагно за лабораторным методом
 3. Поместить в карантин до установления диагноза больных животных
- ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

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

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

Ответ:3

17. Сопоставьте болезнь и способ профилактики:

	Болезнь		Профилактика
А	Сальмонеллез	1	Ветеринарный контроль свинины
Б	Трихинеллез	2	Пастеризация молока
В	Бруцеллез	3	Термообработка яиц

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2

18. Последовательность оценки риска возникновения заболевания:

1. Управление риском
2. Идентификация опасности
3. Оценка экспозиции (контакта)
4. Характеристика риска

Ответ:2341

19. Этапы лабораторной диагностики:

1. Проведение анализа
2. Интерпретация результатов
3. Составление заключения
4. Отбор проб биоматериала

Ответ: 4123

20. На молочной ферме при проведении мастит

Вопросы:

1. Как поступить с молоком коров больных маститом?
2. Как часто проводят исследование на скрытый мастит?
3. Какие мероприятия нужно проводить на ферме для профилактики мастита?

Ответы:

1. Молоко от маститных коров кипятят 30 минут и уничтожают
2. Исследования на скрытый мастит проводят не реже чем 1 раз в месяц

3. Для профилактики мастита нужно: проводить исследование на скрытый мастит, больных маститом коров изолировать и лечить, соблюдать гигиенические нормативы при доении и содержании коров

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

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;

1. Какие лимфатические узлы необходимо вскрывать при ветсанэкспертизе головы крупного рогатого скота

1. Подчелюстные, околоушные, заглоточные
2. Околоушные, подчелюстные, подъязычные.
3. Наружные заглоточные, средние заглоточные, околоушные
4. Подчелюстные, подъязычные, средние заглоточные

Ответ: 1

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

1. 63°C
2. 72°C
3. 99°C
4. 85°C

Ответ: 2

3. При каком пороке баночных консервов их можно использовать

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

Ответ: 3

4. Сопоставьте заболевание и его возбудитель:

	Болезнь		Возбудитель
А	Туберкулез	1	<i>Bacillus anthracis</i>
Б	Сибирская язва	2	<i>Brucella abortus</i>
В	Бруцеллез	3	<i>Mycobacterium bovis</i>

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2

5. Сопоставьте заболевание и клинический признак у животных:

	Болезнь		Признаки
А	Рожа свиней	1	Афты на языке и копытах
Б	Яшур	2	Кожные ромбовидные пятна
В	Эмкар	3	Хромота, крепетирующие отеки

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

6. Последовательность действий для обнаружения диоксинов в мясе:

1. Утилизация продукции.
2. Отправка проб в аккредитованную лабораторию.

3. Изъятие партии из оборота.
- 4) Проведение хромато-масс-спектрометрии.

Ответ: 2431

7. Последовательность действий при фальсификации колбасы крахмалом:

1. Проведение йодной пробы.
2. Отбор проб из партии.
3. Выдача предписания производителю.
4. Изъятие продукции из продажи.

Ответ: 2143

8. Последовательность контроля качества замороженных полуфабрикатов:

1. Проверка маркировки и сроков годности.
2. Микробиологический анализ
- 3 Органолептическая оценка после разморозки.
4. Допуск к реализации.

Ответ: 1324.

9. На мясе обнаружена плесень белого цвета.

Вопросы:

1. Опасна ли такая плесень?
2. Назовите возможный вид гриба.
3. Укажите ветеринарно-санитарную оценку мяса.

Ответ:

1. Нет.
2. Мукор
3. Зачистка пораженных участков и направление на промышленную переработку.

10. В тушке индейки обнаружены кровоизлияния в грудных мышцах и сепсис.

Вопросы:

1. Какое заболевание можно заподозрить?
2. Назовите возможного возбудителя.
3. Допустимо ли использование мяса после проварки?

Ответ:

1. Колибактериоз.
2. *Escherichia coli* (кишечная палочка)
3. Нет, тушку утилизируют.

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

11. Какие лимфатические узлы необходимо вскрывать при ветсанэкспертизе легких свиней.

1. Трахеобронхиальный, средостенный, левый бронхиальный
2. Левый, правый и средний бронхиальные
3. Левый и правый легочные, краниальный и каудальный средостенные
4. Левый и правый бронхиальные, эортариальный и средостенный

Ответ: 2

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

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

Ответ: 2

13. Сопоставьте лабораторную реакцию с показателем свежести мяса который она определяет

	Лабораторная реакция		Показатель
А	Бензидиновая проба	1	Продукты первичного распада белка
Б	Реакция с сернокислой медью	2	Пероксидаза
В	Реакция с реактивом Неслера	3	Аммиак и соли аммония

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

14. Сопоставьте показатели безопасности колбасы с их значениями

	Показатель		Значение
А	КМАФАнМ	1	5 мг
Б	Поваренная соль	2	1000 /г
В	Нитрит натрия	3	1,5%

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

15. Сопоставьте показатели безопасности свежего топленого жира с их значениями

	Показатель		Значение
А	Кислотное число	1	0,03
Б	Перекисное число	2	0,3
В	Влажность	3	2,2

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

16. Укажите последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы молока

1. Осмотр тары и транспорта
2. Изучение ВСД
3. Отбор проб
4. Проведение органолептических и лабораторных исследований

Ответ: 2134

17. Этапы экспертизы яиц на сальмонеллу:

1. Отбор проб из желтка и белка.
2. Посев на селективную среду (висмут-сульфит агар).
3. Идентификация черных колоний.
4. Подтверждение биохимическими тестами.

Ответ: 1234

18. В говяжьей печени обнаружены белые фиброзные тяжи и уплотнения, на разрезе желчных протоков обнаружены белые плоские гельминты.

Вопросы:

1. Какое паразитарное заболевание можно заподозрить?
2. Назовите возбудителя.
3. Допустимо ли использование печени в пищу?

Ответ:

1. Фасциолез.
2. Fasciola hepatica (gigantika).
3. Да после зачистки пораженных участков печени (не более 2/3)

19. В куриных яйцах обнаружены трещины на скорлупе и признаки подтекания белка.

Вопросы:

1. Можно ли допустить такие яйца к реализации?
2. Назовите возможные риски для потребителя.
3. Укажите требования ГОСТ 31654-2012 к целостности скорлупы.

Ответ:

1. Нет, яйца бракуются.
2. Риск заражения пищевыми токсикоинфекциями и токсикозами
3. Скорлупа должна быть чистой, без повреждений

20. В меде выявлено содержание оксиметилфурфура (ОМФ) — 50 мг/кг.

Вопросы:

1. О чем говорит этот показатель?
2. Укажите допустимую норму ОМФ).
3. Назовите причину его образования.

Ответ:

1. Перегрев меда или длительное хранение.
2. Не более 25 мг/кг
6. Разложение сахаров при высокой температуре

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

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;

1. Колититр сырого молока должен быть

1. не более 0,1
2. не более 0,01
3. Не более 0,3
4. Не определяется

Ответ: 4

2. Диетическое куриное яйцо

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

Ответ: 4

3. Сопоставьте метод и цель:

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

4. Сопоставьте вид фальсификации молока и метод ее выявления:

вид фальсификации	метод выявления фальсификации
-------------------	-------------------------------

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

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

5. Сопоставьте термин и его определение:

	термин		определение
А	Пастеризация	1	Нагрев до 120–150°C с быстрым охлаждением
Б	Ультрапастеризация	2	Нагрев молока до 63–99°C
В	Стерилизация	3	Полное уничтожение микрофлоры при температуре свыше 100°C

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

6. Укажите последовательность экспертизы молока на антибиотики:

1. Внесение пробы в тест-систему.
2. Инкубация при 64°C.
3. Визуальная оценка изменения цвета.
4. Оформление протокола.

Ответ: 1234

7. Последовательность пастеризации молока:

1. Выдержка 15–20 сек
2. Нагрев до 72°C
3. Охлаждение до 4°C
4. Фасовка

Ответ: 2134

8. На рынок доставили куриные яйца массой от 43 до 70 г с воздушной камерой от 3 до 6 мм

Вопросы:

1. Можно ли допустить такие яйца в реализацию
2. В каком нормативном документах содержатся требования к куриным яйцам
3. Какова минимальная масса куриного яйца

Ответы

1. Куриные яйца с такими показателями можно реализовывать на рынке
2. ГОСТ 31654-2012
3. 45 г

9. В меде обнаружена влажность 25% и положительная проба на добавление сахарного сиропа.

Вопросы:

1. Можно ли допустить такой мед к реализации?
2. Назовите допустимую влажность для натурального меда.
3. Какой метод подтверждает добавление сахара?

Ответ:

1. Нет, мед фальсифицирован.
2. Не более 20%.
3. Микроскопия кристаллов меда.

10. В яйцах, хранившихся при +10°C, обнаружены пятна под скорлупой при овоскопировании

Вопросы:

1. Как называется этот порок
2. Назовите допустимый срок хранения яиц при +10°C.
3. Как поступить с такими яйцами

Ответ:

1. Малое пятно
2. До 25 дней
3. Направить на переработку (яичный порошок, меланж)

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

11. Какие пороки куриных яиц являются техническими

1. Тумак, красюк, большое пятно
2. Откачка, красюк малое пятно
3. Выливка, кровавое кольцо, откачка
4. Бой, тумак, кровавое пятно

Ответ: 1

12. Допустимые границы кислотности сырого молока составляют:

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

Ответ: 1

13. Что такое падевый мед?

1. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами сладких выделений насекомых или медвяной росы
2. Натуральный мед, полученный при переработке пчелами нектара багульника, горного лавра, черемши
3. Фальсифицированный мед, полученный при переработке пчелами сока моркови, пищевого сахара и воды
4. Фальсифицированный пчелиный мед с пороками вкуса и запаха

Ответ: 1

14. Сопоставьте дефект и причину:

	Дефект		Причина
А	Зеленые пятна на мясе	1	Окисление жирных кислот
Б	Прогорклый вкус масла	2	<i>Pseudomonas fluorescens</i>
В	«Бомбаж» консервов	3	<i>Clostridium botulinum</i>

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

15. Сопоставьте ветеринарно-санитарную оценку молока с болезнью

	ветеринарно-санитарная оценка молока		Болезнь
А	Пастеризация	1	Сибирская язва
Б	Засыпать хлорной известью в соотношении 1 кг на 20 литров выдержать 6 часов и уничтожить	2	Ящур
В	Кипячение 30 мин и уничтожение	3	Лейкоз КРС

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2

16. Последовательность определения КМАФАнМ в молоке:

1. Оценка роста микроорганизмов.
2. Посев в питательную среду.
3. Инкубация при 37°C 48 часов.
4. Оформление протокола.

Ответ: 2314

17. Этапы экспертизы яиц на овоскопе:

1. Проверка воздушной камеры.
2. Осмотр желтка и белка.
3. Размещение яиц на решетке овоскопа
4. Фиксация дефектов.

Ответ: 3124.

18. Запишите последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы молока

1. Определение кислотности
2. Определение плотности
3. Определение группы чистоты
4. определение цвета и внешнего вида

Ответ: 4231

19. На рынок доставили партию грибов, состоящую из фрагментов грибов разных видов (ножек, шляпок).

Вопросы:

1. Можно ли допустить такие грибы к реализации
2. Какие требования к грибам на рынке
3. Какие ядовитые грибы вы знаете

Ответ:

1. Нельзя так как по фрагментам грибов нельзя их идентифицировать (определить вид)
2. На рынок доставляют свежие съедобные грибы, целиком, рассортированные по видам
3. Названы 2 или более ядовитых гриба, например, бледная поганка, мухомор обыкновенный

20. При экспертизе липового меда выявлено диастазное число 5 ед. Готе. Проба на добавление крахмала положительная.

Вопросы:

1. О чем свидетельствуют результаты анализа?
2. Какие нормы диастазного числа для натурального меда?
3. Назовите метод подтверждения фальсификации сахаром.

Ответ:

1. Мед фальсифицирован крахмалом, диастазное число ниже нормы.
2. Не менее 8 ед. Готе для цветочного меда.
3. Реакция с раствором люголя (йода).

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

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

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

1. Какие заболевания рыб являются опасными для человека?

1. Дифиллоботриоз, ботриомикоз и описторхоз
2. Лигулез, ботриомикоз и дифиллоботриоз
3. Описторхоз, триенофороз, и метаганимоз

4. Дифиллоботриоз, описторхоз и анizoкидоз

Ответ: 4

2. Как поступают с рыбой при обнаружении лигулеза?

1. Рыбу направляют в техническую утилизацию
2. При сильном поражении (более 10 паразитов) отправляют на техническую утилизацию, при слабом - выпускают после проварки
3. Выпускают без ограничения
4. При наличии гидремии или истощения отправляют на техническую утилизацию, при отсутствии после потрошения выпускают в реализацию.

Ответ: 4

3. Признак характеризующий свежую рыбу:

- 1) Жабры ярко-красные
- 2) Глаза мутные
- 3) Мякоть легко отделяется от костей
- 4) Запах аммиака

Ответ: 1.

4. Сопоставьте ветеринарно-санитарную оценку молока с болезнью

	Ветеринарно-санитарную оценку		Болезнь
А	Утилизация	1	описторхоз
Б	Выпускают после потрошения	2	лигулез
В	Обеззараживают заморозкой	3	Отравление ртутью

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ2В1

5. Сопоставьте вид рыб с болезнью

	Болезнь		Вид рыбы
А	Анizoкидоз	1	Треска
Б	Дифиллоботриоз	2	Карп
В	Описторхоз	3	Окунь

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

6. Последовательность контроля качества замороженной рыбы:

1. Проверка температуры в толще рыбы (-18°C).
2. Определение летучих оснований азота.
3. Органолептические исследования.
4. Ветеринарно-санитарная оценка.

Ответ: 1324.

7. Укажите последовательность паразитологического исследования рыбы

1. Вскрытие брюшной полости и мышц спины
2. Изучение сопроводительных документов
3. Микроскопия мышечных срезов.
4. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы.

8. Расположите рыбы в порядке понижения температуры хранения

1. Рыба сырец,
2. Охлажденная рыба
3. Мороженая рыба
4. Подмороженная рыба

Ответ: 1243.

9. В партии замороженных креветок обнаружен кадмий.

Вопросы:

1. Чем опасен кадмий в морепродуктах?
2. Укажите в каком нормативном документе установлена предельная допустимое содержание кадмия.
3. Как поступить с такой рыбой?

Ответ:

1. Токсическое воздействие на организм.
2. ТР ТС 021/2011.
3. Направить на утилизацию или уничтожение

10. В брюшной полости судака обнаружили ленточных гельминтов белого цвета размером 2 см.

Вопросы:

1. Какой опасный для человека паразит может так выглядеть?
2. Каким методом можно провести его идентификацию?
3. По каким морфологическим признакам его можно отличить?

Ответ:

1. Дифиллоботриум (лентец широкий)
2. Микроскопия
3. 2 ботрии и отсутствие крючьев на сколексе

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

11. Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при описторхозе является правильной?

1. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, обеззараживают путем замораживания при температуре проваривают не менее 20 мин.
2. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, выпускают в свободную реализацию
3. Все виды рыб, пораженных метацеркариями описторхиса, направляют в техническую утилизацию.
4. Рыбу, при наличии в мышцах более 10 личинок паразита, направляют проваривают, при меньшем поражении – в свободную реализацию.

Ответ:1

12. При наличии плероцеркоидов лентеца широкого в мышцах или полостях рыбы необходимо:

1. Рыбу направить в техническую утилизацию, независимо от степени инвазии
2. При обнаружении более 10 личинок гельминта рыбу направляют на техническую утилизацию, при меньшем поражении – в свободную реализацию
3. Рыбу, без признаков истощения, обеззараживают посолом или замораживанием или проваркой

Ответ:3

13. Сопоставьте место локализации с паразитом рыб

	Локализация		Паразит
А	В жабрах и под чешуей	1	Лигулез
Б	В мышцах	2	Метагонимоз
В	В брюшной полости	3	Описторхоз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

14. Сопоставьте паразита с его заразностью для человека

	Паразит		Заразность для человека
А	Тринофороз	1	опасен

Б	Анизокидоз	2	Не опасен
В	Клонорхоз	3	

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В1

15. Сопоставьте органолептический показатель со свежестью рыбы

	Показатель		Степень свежести
А	Жабры красные	1	свежая
Б	Брюшко вздущееся	2	несвежая
В	Глаза запавшие	3	

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б2В2

16. Установите последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы икры

1. Осмотр тары и транспорта
2. Изучение ветеринарных сопроводительных документов
3. Определение поваренной соли
4. Определение органолептических показателей

Ответ: 2143

17. Последовательность исследования рыбы на описторхоз

1. Изучение сопроводительных документов
2. Отбор проб
3. Микроскопия срезов
4. приготовление срезов

Ответ: 1243

18. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы охлажденной рыбы было установлено, что она имеет аммиачный запах, жабры бурого цвета и вздущееся брюшко

Вопросы:

1. Оцените степень свежести рыбы
2. Как поступить с такой рыбой
3. При какой температуре нужно хранить охлажденную рыбу

Ответ:

1. Несвежая рыба
2. Рыбу направляют в техническую утилизацию
3. От 0 до 4 С

19. В партии замороженной рыбы обнаружены паразиты, похожие на круглых червей. При микроскопии установили, что это личинки *Anisakis simplex*

Вопросы:

1. Можно ли допустить такую рыбу к реализации после заморозки?
2. Укажите способ обеззараживания рыбы при наличии данного паразита.
3. Назовите заболевание, вызываемое этими паразитами.

Ответ:

1. Да
2. Замораживание
3. Анизакидоз.

20. При продаже живой рыбы произошла ее гибель в воде

Вопросы:

1. Можно ли продавать умершую рыбу

2. Правила реализации живой рыбы

Ответы:

1. Нельзя поскольку это труп
2. Живую рыбу нужно реализовывать в аквариумах или бассейнах с водой.

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

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

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

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

Ответ: 3.

2. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?

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

Ответ: 1.

3. Сопоставьте термин и определение:

	Термин		Определение
А	Зооантропоноз	1	Тепловая обработка для уничтожения микробов
Б	Фальсификация	2	Болезнь, передающаяся от животных человеку
В	Пастеризация	3	Подмена натуральных компонентов

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

4. Сопоставьте болезнь и вид животных, которые чаще болеют:

	Болезнь		Вид животных
А	Эмкар	1	Парнокопытные
Б	Рожа	2	Свиньи
В	Ящур	3	Крупный рогатый скот

5. Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б2В1

6. Укажите последовательность этапов предубойного осмотра:

1. Клинический осмотр животного

2. Выборочная термометрия
3. Выдача разрешения на убой
4. Изучение сопроводительных документов

Ответ: 4123

7. В говяжьей туше обнаружены желтушность жира и слизистых оболочек. В почках моча темно-коричневая.

Вопросы:

1. Какое заболевание можно заподозрить?
2. Назовите возбудителя.
3. Укажите метод лабораторного подтверждения.

Ответ:

1. Лептоспироз.

2. *Leptospira interrogans*.

3. Микроскопия в темном поле или ПЦР

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

8. К убою на мясо не допускают следующих животных:

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

Ответ: 2

9. Сопоставьте клинические признаки, обнаруженные при предубойном осмотре с болезнью

	Клинические признаки		Болезнь
А	Афты на слизистой ротовой полости	1	Сибирская язва
Б	Опухание век, косоглазие, слабость	2	Ящур
В	Кровоизлияния, на слизистых, кровянистые истечения, температура 41С	3	Ботулизм

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б3В1

10. Сопоставьте клинические признаки, обнаруженные при предубойном осмотре птицы с болезнью

	Клинические признаки		Болезнь
А	Одышка, цианоз, высокая температура	1	Грипп птиц
Б	Везикулы язвы на гребнях и сережках	2	Лейкоз
В	Опухоли на теле	3	Оспа

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

11. Последовательность действий при обнаружении в убойно-разделочном цехе туши с патологоанатомическими изменениями характерными для сибирской язвы.

1. Остановка конвейера
2. Отбор проб для микроскопии мазка отпечатка

3. Немедленное уничтожение сжиганием сибироязвенной туши и органов
 4. Информирование о подозрении на сибирскую язву СББЖ и Роспотребнадзора,
- Ответ: 1243

12. Последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы при подозрении на лептоспироз

1. Послеубойная экспертиза туши и органов
2. Предубойный осмотр животных
3. Направления материала для микробиологического исследования
4. Изучение сопроводительных документов

Ответ: 4213

13. В говяжьей туше выявлены очаги некроза в мышцах на разрезе выделяется пеннистая жидкость с запахом прогорклого масла.

Вопросы:

1. Какое заболевание подозревается?
2. Назовите возбудителя.
3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

Ответ:

1. Эмфизематозный карбункул.
2. *Clostridium chauvoei*.
3. Сжигание

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

14. Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?

1. Грипп, туберкулез, хламидиоз сальмонеллез, стрептококкоз
2. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, туберкулез, пастереллез, пситтакоз
3. Оспа, аспергиллез, пуллороз, болезнь Ньюкасла, парша.
4. Лейкоз, болезнь Марека, ботулизм, чесотка ног, туберкулез.

Ответ: 1

15. Какая ветеринарно-санитарная оценка тушек кур при гриппе?

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

Ответ: 1

16. Сопоставьте клинические признаки, обнаруженные при предубойном осмотре с болезнью

	Клинические признаки		Болезнь
А	Ходульная походка судороги	1	Рожа свиней
Б	Манежные движения	2	Столбняк
В	Ромбовидные пятна	3	Листериоз

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

17. Установите последовательность приемки животных на мясокомбинате

1. Изучение ветеринарного свидетельства форма №1
2. Осмотр группы выгруженных животных
3. Выборочная термометрия
4. Клинический осмотр отдельных животных

Ответ: 1243

18. Установите последовательность ветеринарно-санитарной экспертизы внутренних органов.

1. Почки
2. Ливер
3. Селезенка
- 4 Желудок

Ответ: 3214

19. При осмотре коровы обнаружены увеличенная селезенка серого цвета, множественные опухоли в лимфоузлах и паренхиматозных органах.

Вопросы:

1. Какое заболевание подозревается?
2. Назовите возможную причину.
3. Как поступают с мясом.

Ответ:

4. Лейкоз КРС.
5. Вирус лейкоза крупного рогатого скота (ВЛКРС).
6. Пораженные органы утилизируют мясо направляют, на проварку, консервы, мясные хлеба или вареные колбасы (при отсутствии сальмонелл)

20. В на коже свиньи обнаружены ромбовидные красные пятна, студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке и мышцах кровоизлияния на слизистой кишечника.

Вопросы:

1. Какое заболевание можно заподозрить?
2. Назовите возбудителя.
3. Допустимо ли использование мяса

Ответ:

1.Рожь свиней.

2. *Erysipelothrix*

3. Да, тушу проваривают или направляют на промышленную переработку (консервы мясные хлеба, вареные колбасы).

ПК-3.

Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

1. В каком случае проводится микробиологическое исследование мяса?

1. При гибели животного от пожара или электрического тока
2. При задержке нутровки более чем на 2 часа
3. При положительной реакции на пероксидазу и с сернокислой медью.
4. При туберкулезе и бруцеллезе животных

Ответ: 2

2. Что определяет в говядине реакция с нейтральным формалином?

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

Ответ: 4

3.Сопоставьте микроорганизм и продукт:

	Микроорганизм		Продукт
A	Salmonella	1	Молоко

Б	Bacillus cereus	2	Консервы
В	Clostridium botulinum	3	Яйца

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: АЗБ1В2

4. Этапы исследования кормов на микотоксины:

1. Отбор средней пробы из партии.
2. Экстракция афлатоксинов ацетонитрилом.
3. Анализ методом ИФА.
4. Сравнение с ПДК (20 мкг/кг).

Ответ: 1234

5. Установите последовательность технологических операций при убое и разделке животных

1. Нутровка
2. Оглушение
3. Съем шкуры
4. Убой

Ответ: 2431

6. В сыром молоке КМАФАнМ составил 650 тыс.

Вопросы:

1. О чем свидетельствует этот результат?
2. Укажите допустимый бактериальный фон для молока высшего сорта.
3. Можно ли использовать молоко для пастеризации?

Ответ:

1. Высокая бактериальная обсемененность.
2. Не более 400 тыс. КОЕ/мл.
3. Нет, молоко бракуется

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;

7. Как поступают с продуктами убоя свиней при трихинеллезе?

1. Тушу направляют техническую утилизацию голову и внутренние органы направляют в проварку.
2. Тушу, голову, пищевод, прямую кишку, хвост направляют в техническую утилизацию, шпик перетапливаю 20 мин, внутренние органы и жир реализуют без ограничений
3. Все продукты убоя уничтожают
4. Все продукты убоя проваривают в течение 3 часов.

Ответ: 3

8. Сопоставьте болезнь и способ передачи человеку:

	Болезнь		Способ передачи
А	Сальмонеллез	1	Поедание зараженного мяса, молока, яиц
Б	Сибирская язва	2	Поедание зараженной рыбы
В	Дифиллоботриоз	3	Контакт с зараженным мясом

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А1Б3В2

9. Сопоставьте ветеринарно-санитарную оценку мяса с болезнью

	Ветеринарно-санитарная оценка		Болезнь
А	Переработка на вареные колбасы	1	Ящур
Б	Уничтожение	2	Рожа синей
В	Проварка	3	Сальмонеллез

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

10. Установите последовательность мест ветсанэкспертизы на конвейере по переработке крупного рогатого скота

1. Ветсанэкспертиза туши
2. Ветсанэкспертиза голов
3. Ветсанэкспертиза внутренних органов
4. Финальное место

Ответ: 2314

11. Установите последовательность ветсанэкспертизы колбас

1. Изучение маркировки
2. Определение физико-химических показателей (поваренная соль, нитраты, влажность)
3. Отбор проб для микробиологических исследований,
4. Определение органолептических показателей

Ответ: 1423

12. В яйцах обнаружены кровяные включения при овоскопировании.

Вопросы:

1. Какой порок выявлен?
2. Можно ли использовать такие яйца в пищевой промышленности?
3. Укажите причину дефекта.

Ответ:

3. «Кровяное кольцо».
4. Нет, яйца бракуются.
5. Гибель эмбриона на ранней стадии.

13. В молочном продукте творог обнаружены следы растительных жиров.

Вопросы:

1. Какой вид фальсификации выявлен?
2. Назовите метод выявления растительного жира (например, хроматография).
3. Укажите нормативный документ, запрещающий такую замену.

Ответ:

1. Замена молочного жира растительным.
2. Хроматография или люминесцентный анализ.
3. ТР ТС 033/2013.

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

14. Мясо каких животных необходимо исследовать на трихинеллез?

1. Свинья, нутрия, лошадь, верблюд, утки, гуси
2. Свинья, кабан, страус, крупный рогатый скот, кит, тюлень
3. Свинья, морж, кабан, медведь, рыба, курицы
4. Свинья, барсук, енот, нутрия, медведь, кабан

Ответ: 4

15. С какого возраста мясо свиней нужно исследовать на трихинеллез

1. С 1-месячного

2. С 3-месячного
3. С 2-месячного
4. С 3-недельного

Ответ: 4

16. Сопоставьте признаки роста кишечной палочки с различными элективными средами

	Элективная среда		Признаки роста кишечной палочки
А	Среда Эндо	1	Среда желтеет
Б	Среда Смирнова	2	Среда краснеет
В	Среда Плоскирева	3	Красные колонии, цвет среды не меняется

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А2Б1В3

17. Сопоставьте питательную среду и ее назначение,

	Питательная среда		Назначение
А	Среда Эндо	1	Типизация сальмонелл
Б	Длинный пестрый рад	2	Сохранение культуры
В	МПА	3	Определение рода возбудителей токсикоинфекций

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами

А	Б	В

Ответ: А3Б1В2

18. Последовательность исследования мяса на свежесть

1. Определение цвета, запаха, консистенции
2. Изучение сопроводительных
3. Проба варки
- 4 Реакция с сернокислой медью.

Ответ: 2134

19. В мясе овцы обнаружены цисты размером 5–7 мм в жевательных мышцах. При микроскопии выявлены сколексы с крючьями.

Вопросы:

1. Какое паразитарное заболевание выявлено?
2. Назовите возбудителя.
3. Укажите режим заморозки для обеззараживания.

Ответ:

1. Цистицеркоз (финноз).
2. *Cysticercus ovis*.
3. -12°C без выдержки

20. В печени овцы обнаружены пузыри размером с куриное яйцо содержащие сколексы.

Вопросы:

1. Какое заболевание выявлено?
2. Назовите возбудителя.
3. Укажите способ обеззараживания.

Ответ:

1. Эхинококкоз.
2. *Echinococcus granulosus*.
3. Зачистка и утилизация пораженных частей органов.

3.1.3. Опрос

Форма контроля «Опрос» применяется на практических занятиях по всем темам, как письменной, так и устной форме. Во время ответа обучающийся овладевает умением логически верно, аргументировано и ясно строить устную и письменную речь, а также способность к обобщению и анализу учебной информации.

3.1.3.1. Вопросы для опроса

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

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

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

1. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.

2. Ветсанэкспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.

3. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.

4. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.

5. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.

6. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их

7. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Значение ее для получения качественных мясных продуктов. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.

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

9. Ветсанэкспертиза мяса при ботулизме и его профилактика.

10. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.

11. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика

12. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.

13. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.

14. Определение сортовых показателей пищевых топленых жиров.

15. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров.

16. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов.

Топография лимфоузлов у свиней.

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

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

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

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

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

17. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

18. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.

19. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.

20. Методы определения мяса больных животных.

21. Отличие мяса здоровых животных от больных, павших и убитых в агональном состоянии.

22. Ветсанэкспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

23. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).

24. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса схема исследования.

25. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.

26. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.

27. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.

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

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

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

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

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

28. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

29. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.

30. Цистицеркоз. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.

31. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе

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

33. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.

34. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть

35. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.

36. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастерелезе.

37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе

38. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.

39. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.

40. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.

41. Мероприятия при обнаружении сибироязвенной туши в убойно-разделочном цехе.

42. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями

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

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

43. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

44. Послеубойная ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.

45. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.

46. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя

47. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.

48. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.

49. Особенности ветсанэкспертизы лошадей

50. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.

51. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.

52. Ветсанэкспертиза мясных консервов.

53. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на туберкулез.

54. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на лейкоз

55. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.

56. Ветсанэкспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве 58. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.

57. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.

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

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

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

58. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.

59. Первичная переработка молока и ее значение.

60. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.

62. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.

63. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.

64. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.

65. Методы фальсификации молока и молочных продуктов.

66. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.

67. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.

68. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

69. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.

70. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

71. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.

72. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.

73. Классификация и ветсанэкспертиза продуктов переработки молока.

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

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

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;

75. Определение видовой принадлежности мяса.

76. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.

77. Фальсификация меда и методы выявления ее.

78. Санитарная экспертиза грибов на рынках.

79. Ветсанэкспертиза рыбы и водных беспозвоночных методы определения их свежести.

80. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.

81. Ветсанэкспертиза, эндокринного и кожевенного сырья.

82. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

83. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

84. Ветсанэкспертиза яиц.

85. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.

86. Ветеринарно-санитарные требования к устройству мясокомбината.

87. Ветсанэкспертиза субпродуктов и кишечного сырья.

88. Методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.

89. Созревание мяса. Сущность и значение.

3.1.3. Выполнение контрольной работы

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

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

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

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

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

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

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

Обязательным требованием к контрольной работе выступает умелое и обоснованное сочетание раскрываемых студентом теоретических положений с данными практики.

Уместным будет приведение примеров, взятых из специализированных источников.

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

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

В ходе выполнения контрольной работы студент по мере необходимости обращается за консультацией к научному руководителю (преподавателю). В отдельных случаях

научный руководитель сам назначает студенту встречу для отчета о ходе, написания работы.

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

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

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

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

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

Рекомендуемый план контрольной работы по дисциплине:

«Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация»

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

1.1. Возбудитель и его краткая характеристика.

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

1.3. Предубоная диагностика. Важнейшие клинические признаки.

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

1.5. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя.

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

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

Экспертиза сопроводительных документов

Санитарная оценка транспортного средства.

Особенности ветеринарно-санитарной оценки конкретного продукта.

Варианты заданий контрольных работ

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

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

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

Вариант 1

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов при бруцеллезе. Использование молока от животных, реагирующих на бруцеллез.

2. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. Товарная характеристика.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

Вариант 2

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

Вариант 3

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

Вариант 4

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

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

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

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

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

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

Вариант 5

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

Вариант 7

1. Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши свиней.
2. Мероприятия при обнаружении сибиреязвенной туши в убойно-разделочном цехе.
3. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных и их оценка.
4. Способы и режимы обработки мяса животных, подлежащего обеззараживанию.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных, подвергнутых вынужденному убоя - вынужденный убой животных в Вашем хозяйстве (место и способ убоя, причины, технология убоя, транспортировка мяса, пути реализации мяса).

Вариант 8

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

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

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

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

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

6.

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

Вариант 9

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

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

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

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.

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

Вариант 10

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

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

3. Государственный ветеринарный надзор на продовольственных рынках.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса. Методы исследования мяса на доброкачественность.

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

Вариант 11

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

2. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.

3. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при зооантропонозах.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

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

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

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

Вариант 12

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

2. Принципы ветсанэкспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных при столбняке и пастереллезе.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках. Требования нормативных документов.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

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

Вариант 13

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

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. Послеубойная дифференциальная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.

3. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

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

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

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

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

-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

Вариант 14

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

2. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

3. Клеймение мяса на мясокомбинатах, в лабораториях ветсанэкспертизы рынков, его значение.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Первичная обработка молока, показатели, определяющие его сортность.

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

Вариант 15

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

2. Лейкозы. Предубойная и послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка туш и органов.

3. Ветеринарно-санитарные требования при перевозках скоропортящихся продуктов животноводства.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Инвазионные болезни рыб, ведающиеся человеку. Санитарная оценка.

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

6.

Вариант 16

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

2. Особенности послеубойного осмотра тушек птицы и пернатой птицы. Санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях: туберкулёз, сальмонеллез, пастереллез, чума и др.

3. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. |

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов.

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

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

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;

Вариант 17

1. Лимфатическая система и её значение при ветсанэкспертизе туш и органов. Кратко опишите (форма, размеры, цвет) и сделайте схему-зарисовку топографии лимфатических узлов головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока, полученного от животных, больных эмкаротом, бешенством, маститом.

3. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов на рынках (документация, правила доставки, последовательность осмотра и методы исследования).

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

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

Вариант 18

1. Сальмонеллез. Предубойная и послеубойная диагностика. Санитарная оценка туш и органов.

2. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза сельскохозяйственных животных. Санитарная оценка туш и органов.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Вариант 19

1. Краткая характеристика микроорганизмов, вызывающих пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Санитарная оценка туш и органов при их выделении и ее обоснование.

2. Способы и режимы обеззараживания молока больных животных и пути его реализации (при основных инфекционных болезнях, мастите, отравлениях, подвергнутых лечению антибиотиками).

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.

3.2 Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Перечень вопросов к зачету

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

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

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

1. Организация послеубойной ветсанэкспертизы продуктов убоя
2. Размещение ветеринарных врачей на конвейере убойно-разделочного цеха.
3. Организация рабочего места для проведения ветсанэкспертизы. продуктов убоя, инструменты для поведения ветсанэкспертизы туш и органов.
4. Ветеринарное клеймение мяса
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя животных.
6. Ветсанэкспертиза внутренних органов крупного рогатого скота
7. Ветсанэкспертиза головы крупного рогатого скота
8. Ветсанэкспертиза туши крупного рогатого скота
9. Ветсанэкспертиза внутренних органов свиньи
10. Особенности ветсанэкспертизы свиней
11. Особенности ветсанэкспертизы телят
12. Особенности ветсанэкспертизы лошадей
13. Особенности ветсанэкспертизы мелкого рогатого скота

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

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

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

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

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

14. Биологический цикл развития цистицерка
15. Биологический цикл развития трихинеллы
16. Методы обнаружения трихинелл в продуктах убоя

17. Дифференциальная диагностика трихинеллеза
18. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при трихинеллезе, мероприятия по профилактике трихинеллеза
19. Методы обнаружения цистицерков в продуктах убоя
20. Определение жизнеспособности цистицерков.

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

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

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

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

21. Способы обезвреживания мяса при цистицеркозе
22. Органолептические методы определения мяса больных животных
23. Определение pH мяса
24. Определение продуктов первичного распада белка в мясе
25. Определение пероксидазы в мясе
26. Определение летучих жирных кислот в мясе
27. Определение аммиака и солей аммония в мясе птицы и кроликов
28. Органолептические показатели свежести мяса убойного скота

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

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

29. Органолептические показатели свежести мяса домашней птицы
30. Органолептические показатели свежести мяса кроликов
31. Определение перекисного числа жира
32. Определение кислотного числа жиры
33. Лабораторные методы определения доброкачественности жира
34. Определение сортовых показателей жира
35. Схема бактериологического исследования мяса на возбудителей пищевых токсикоинфекций
36. Рост возбудителей токсикоинфекций на элективных средах
37. Рост возбудителей токсикоинфекций на трехсахарном агаре
38. Рост возбудителей токсикоинфекций на коротком пестром ряде
39. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций

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

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

40. Типизация сальмонелл биохимическим методом
41. Основные задачи и значение микробиологического исследования мяса
42. Типизация сальмонелл серологическим методом
43. Антигенная структура сальмонелл

44. Отбор проб мяса для микробиологических исследований
45. Морфологические свойства для возбудителей пищевых токсикоинфекций
46. Основные патогенные серотипы сальмонелл и их значение
47. Организация работы и структура лаборатории ветсанэкспертизы рынка
48. Особенности ветсанэкспертизы мяса на рынке
49. Определение видовой принадлежности мяса по костям скелета
50. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами
51. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при сибирской язве
52. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при ящуре
53. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при туберкулезе

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

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;

54. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при бруцеллезе
55. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при лептоспирозе
56. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при лейкозе
57. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при листериозе
58. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя при клостридиозах
59. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и при болезнях свиней (рожа свиней, классическая и африканская чума свиней, болезнь Тешена)
60. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка продуктов убоя и при болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

3.2.2. Вопросы к экзамену

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

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

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

1. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Значение ее для получения качественных мясных продуктов. Дезинфекция транспорта, используемого при перевозках убойных животных.

2. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии, теплового удара, утопления и др.).

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

4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.

5. Ветсанэкспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.

6. Порядок приема, гигиена хранения и ветсанэкспертиза продуктов на холодильниках.

7. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.

8. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке скоропортящихся продуктов.

9. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их

10. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.

11. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.

12. Определение сортовых показателей пищевых топленых жиров.

13. Определение доброкачественности пищевых топленых жиров.

14. Лимфатическая система и ее значение при ветсанэкспертизе туш и органов.

Топография лимфоузлов у свиней.

15. Ветсанэкспертиза мяса при ботулизме и его профилактика.

16. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.

17. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика

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

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

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

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

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

18. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса схема исследования.

19. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.

20. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.

21. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.

22. Классификация пищевых болезней и их характеристика.

23. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл - возбудителей пищевых токсикоинфекций.

24. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.

25. Методы определения мяса больных животных.

26. Отличие мяса здоровых животных от больных, павших и убитых в агональном состоянии.

27. Ветсанэкспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).

28. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).

29. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

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

болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы животных и птицы

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

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

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

30. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастерелезе.

31. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе

32. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.

33. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.

34. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.

35. Мероприятия при обнаружении сибироязвенной туши в убойно-разделочном цехе.

36. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных незаразными болезнями

37. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

38. Трихинеллез. Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя.

39. Цистицеркоз. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов.

40. Ветсанэкспертиза, оценка туш и органов при гемоспориридозах, фасциолезе, эхинококкозе

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

42. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по свежести.

43. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть

44. Ветсанэкспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.

45. Классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство стационарного и полевого убойных пунктов и ветеринарно-санитарные требования к ним.

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

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

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

46. Задачи ветслужбы на мясоперерабатывающих предприятиях.

47. Организация и значение предубойного содержания.

48. Ветеринарное клеймение мяса на мясокомбинатах, в хозяйствах и лабораториях ветсанэкспертизы рынков, значение его.

49. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.

50. Послеубойная ветсанэкспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.

51. Особенности ветсанэкспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.

52. Особенности ветсанэкспертизы свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы продуктов убоя

53. Ветсанэкспертиза мелкого рогатого скота на мясокомбинатах и рабочие места ветсанэкспертизы, требования к ним.

54. Особенности ветсанэкспертизы лошадей

55. Организация и особенности ветсанэкспертизы мяса диких животных.

56. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.

57. Ветсанэкспертиза мясных консервов.

58. Методы определения микробного обсеменения молока и их характеристика. Определение количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов.

59. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.

60. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на туберкулез.

61. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных реагирующих на лейкоз

62. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.

63. Ветсанэкспертиза молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве,

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

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

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

64. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.

65. Использование молока от больных животных и вакцинированных против сибирской язвы.

66. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.

67. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.

68. Первичная переработка молока и ее значение.

69. Пороки молока и их причины. Методы их распознавания.

70. Использование молока из хозяйств, карантинированных по ящуру.

71. Диетическое значение кисломолочных продуктов и ветсанэкспертиза их на продовольственных рынках.

72. Ветсанэкспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.

73. Состав молока в зависимости от породы, кормление, периода лактации, заболевания животных и гигиеническое значение.

74. Классификация и ветсанэкспертиза продуктов переработки молока.

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

76. Методика ветсанэкспертизы молока. Показатели, характеризующие его сортность.

77. Методы фальсификации молока и молочных продуктов.

78. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.

79. Назначение и организация работы в лабораториях ветсанэкспертизы продовольственных рынков.

80. Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственных рынках.

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

агропромышленного комплекса

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;

81. Санитарная экспертиза грибов на рынках.

82. Определение видовой принадлежности мяса.

83. Ветеринарно-санитарная экспертиза натурального меда.

84. Фальсификация меда и методы выявления ее.

85. Ветсанэкспертиза рыбы и водных беспозвоночных методы определения их свежести.

86. Ветсанэкспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.

87. Ветсанэкспертиза яиц.

88. Ветсанэкспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами их оценка.

89. Ветеринарно-санитарные требования к устройству мясокомбината.

90. Ветсанэкспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.

91. Ветсанэкспертиза субпродуктов и кишечного сырья.

92. Ветсанэкспертиза, эндокринного и кожаного сырья.

93. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями бактериального происхождения.

94. Ветсанэкспертиза птицы, больной инфекционными болезнями вирусного происхождения.

95. Методика послеубойной ветсанэкспертизы тушек и органов птиц.

96. Созревание мяса. Сущность и значение.

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

Критерии оценивания знаний, обучающихся при проведении опроса:

- **Отметка «отлично»** - обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры.
- **Отметка «хорошо»** - обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
- **Отметка «удовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала.
- **Отметка «неудовлетворительно»** - обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи.

Критерии оценивания знаний, обучающихся при проведении тестирования:

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

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

Критерии знаний при проведении 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.

Критерии знаний при проведении экзамены:

- **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.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы:

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

Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет ветеринарно-санитарному эксперту увеличить выход продукции, повысить её качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных.

Основными перспективными задачами и направлениями ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство, 01 Образование.

Типы задач профессиональной деятельности:

- производственный.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) общепрофессиональные компетенции (ОПК)

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

ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности
ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности

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

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

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

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

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

б) обязательные профессиональные компетенции

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

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

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

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;

профессиональные компетенции по видам деятельности:

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

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

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

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

ПК-3. Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» Б1.0.19 относится к обязательной части, учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается в 5, 6 семестрах на очной форме обучения, в 6, 7 семестрах на очно-заочной форме обучения, на 4 курсе заочной формы обучения.

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

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часа - 10 зачетных единиц. Дисциплина осваивается в 5 и 6 семестрах.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		5	6
Аудиторные занятия (всего)	163	85	78
Лекции	64	34	30
Практические занятия, в том числе	99	51	48
Практическая подготовка	20	8	12

Самостоятельная работа (всего) из них	197	59	138
Курсовая работа	+	-	+
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет/экзамен/	Зачет	Экзамен/
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	360/10	144/4	216/6

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часа - 10 зачетных единиц.
Дисциплина осваивается в 6 и 7 семестрах.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		6	7
Аудиторные занятия (всего)	142	70	62
Лекции	56	32	24
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	86	48	38
Практическая подготовка	20	8	12
Самостоятельная работа (всего) из них	218	64	154
Курсовая работа	+	-	+
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет/экзамен	Зачет	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	360/10	144/4	216/6

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 360 часа - 10 зачетных единиц.
Дисциплина осваивается в 7-8 семестрах.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры	
		7	8
Аудиторные занятия (всего)	32	16	16
Лекции	12	6	6
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	20	10	10
Самостоятельная работа (всего), в том числе	328	128	200
Практическая подготовка	20	8	12

Курсовая работа	+	-	+
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет/экзамен	Зачет	Экзамен
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	360/10	144/4	216/6

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ

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

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Се- местр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных б) обязательные профессиональные компетенции ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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	5	2	4		5
2	Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности		5	4	4		5
3.	. Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов		5	4		5	5
4.	Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.		5	4	4		20
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов		5	2	5		10
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями		5	4		5	20
7	Исследования мяса на свежесть		6	2	6		1
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными		6	8	6		1

	болезнями	продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц 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 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; ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях ПК-3. Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции, дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	6	4		5	10
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях болезнями		6	6	6		10
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов						
11	Консервирование мяса	6	6	3		10	
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий	6	4	6		16	
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	6	4	6		26	
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	6	6	2	5	20	
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов	6	6	12		18	
	Всего		64	79	20	2	

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

№	Раздел дисциплины	Формируемая	Се-	Виды учебной работы
---	-------------------	-------------	-----	---------------------

		Компетенция	местр	включая самостоятельную работ студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных б) обязательные профессиональные компетенции ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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 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 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	6	2	3		10
2	Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности		6	2	2		10
3.	Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов		6	2	2	5	10
4.	Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.		6	2	3		10
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов		6	2	6		10
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями		6	2	4	5	10
7	Исследования мяса на свежесть		6	-	6		10
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями		6	2	9		10
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях болезнями		7	-	4	5	10
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых		7	2	6		

	токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убою животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов	оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послепослеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях ПК-3. Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции					
11	Консервирование мяса		7	2	6		20
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов и колбасных изделий		7	2	6		20
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.		7	2	15		20
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		7	6	10	5	20
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов		7	2	12		20
	Всего			56	66	20	21

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

№	Раздел дисциплины	Формируемая Компетенция	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ЛПЗ	СР	ПЗ
1	Предмет и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса ОПК-3.1. Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности	7	2	-	10	
2	Сырьевая база мясо-перерабатывающей промышленности	ОПК-3.2. Использует нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в сфере агропромышленного комплекса. Оформляет специальные документы для	7	-	-	10	

3.	Транспортировка убойных животных и скоропортящихся продуктов	осуществления профессиональной деятельности ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных б) обязательные профессиональные компетенции ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции 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 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 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; ПК-1. Способен понимать сущность типовых патологических процессов и конкретных болезней при проведении предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе животных и птицы ПК-1.1. Применяет знания о параметрах функционального состояния животных и птицы в норме и при патологии; этиологию и факторы, способствующие возникновению заразных и незаразных болезней животных; пути распространения возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных. ПК-1.2. Проводит клиническое обследование животных и птицы при проведении предубойной экспертизы ПК-1.3. Применяет навыки предубойной	7	-	2	15	5
4.	Основы технологии гигиены переработки мяса на МПП.		7	2	-	20	
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных и трупов		7	-	2	20	
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза больных животных инвазионными болезнями		7	-	2	15	5
7	Исследования мяса на свежесть		7	-	2	10	
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных инфекционными болезнями		8	2	-	20	
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных больных незаразными болезнями и при отравлениях болезнями		8	-	-	5	5
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах и вынужденном убое животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов		8	-	2	10	
11	Консервирование мяса		8	2	2	35	
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных		8	-	2	30	

	продуктов и колбасных изделий	экспертизы животных и птицы; приемки животных и птицы на перерабатывающих предприятиях ПК-3.					
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного, эндокринного сырья и шкур.	Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции	8	-	2	35	
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		8	2	2	25	5
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, яиц, меда и др. продуктов		8	2	2	35	
	Всего			12	20	308	20

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Смирнов А.В., Орлова Д.А., Токарев А.Н., Урбан В.Г. Смолькина А.С., Калужная Т.В., Якунчикова К.Н. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Направление подготовки – 36.05.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Уровень высшего образования специалитет – СПб. Издательство СПбГУВМ, 2020 – 71 с. Режим доступа ЭБС СПбГУВМ.
2. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)

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

7.1. Основная литература

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

3. Урбан В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / В.Г. Урбан – СПб.: Лань, 2010. – 384 с. Режим доступа: Текст (визуальный): непосредственный, 197 экз.

Нормативные документы:

1. ГОСТ 13534-89. Консервы мясные. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
2. ГОСТ 13928-84. Молоко и сливки заготавливаемые. Правила приемки и отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.07.1986. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
3. ГОСТ 33708-2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
4. ГОСТ Р-55455-2013. Колбасы варено-копченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
5. ГОСТ 31785-2012. Колбасы полукопченые. Технические условия. Введен 01.01.1988. - М.: Издательство стандартов, 2013.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
6. ГОСТ 20235.0-74. Мясо кроликов. Методы отбора образцов. Органолептические методы определения свежести. Введен 01.07.1975. - М.: Издательство стандартов, 1985.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
7. ГОСТ 20235.1-74 Мясо кроликов. Лабораторные методы определения свежести. Введен 01.07.1975. - М.: Издательство стандартов, 1981.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
8. ГОСТ 23327-98. Молоко и молочные продукты. Метод определения массовой доли общего азота по Кьельдалю и определение массовой доли белка. Введен 01.01.2000. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 10 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
9. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1977. – М.: Стандартинформ, 2006.– 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
10. ГОСТ 23454-79. Молоко. Методы определения ингибирующих веществ. Введен 01.01.1980. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 5 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
11. ГОСТ 24067-80. Молоко. Метод определения перекиси водорода. Введен 01.07.1981. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 2 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
12. ГОСТ 25228-82. Молоко и сливки. Метод определения термоустойчивости по алкогольной пробе. Введен 01.07.1983. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
13. ГОСТ 26754-85. Молоко. Методы измерения температуры. Введен 01.12.1986. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
14. ГОСТ 26809-86. Молоко и молочные продукты. Правила приемки, методы отбора проб и подготовки их к анализу. Введен 01.01.1987. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
15. ГОСТ 28283-89. Молоко коровье. Метод органолептической оценки запаха и вкуса. Введен 01.01.1990. – М.: Стандартинформ, 2007. – 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

16. ГОСТ 30562-97. Молоко. Определение точки замерзания, криоскопический метод. Введен 01.07.1999. – М.: Издательство стандартов, 2002. – 11 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
17. ГОСТ 31339-2006. Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Правила приемки и методы отбора проб. Введен 01.07.2008. М.: Стандартинформ, 2007. - 15 с.
18. ГОСТ 31467-2012. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы отбора проб и подготовка их к испытаниям Введен 1.07.2013. М.: Стандартинформ, 2013. - 16 стр. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
19. ГОСТ 31470-2012. Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты из мяса птицы. Методы органолептических и физико-химических исследований Введен 1.07.2013. М.: Стандартинформ, 2013. - 45 с - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
20. ГОСТ 31654-2012. Яйца куриные пищевые. Технические условия. Введен 1.01.2014. М.: Стандартинформ, 2013. - 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
21. ГОСТ 31449-2013. Молоко сырое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
22. ГОСТ 31450-2013. Молоко питьевое. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
23. ГОСТ 31451-2013. Сливки питьевые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
24. ГОСТ 31452-2012. Сметана. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
25. ГОСТ 31453-2013. Творог. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
26. ГОСТ 31454-2012. Кефир. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс» - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
27. ГОСТ 31445-2012. Ряженка. Технические условия М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
28. ГОСТ 31456-2013. Простокваша Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
29. ГОСТ 31458-2012. Молоко обезжиренное - сырье. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
30. ГОСТ 31785-2013. Колбасы полукопченые. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
31. ГОСТ 32125-2013. Мясо тушеное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
32. ГОСТ 32261-2013. Масло сливочное. Технические условия. М.: Стандартинформ, 2013 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
33. ГОСТ 3623-73. Молоко и молочные продукты. Методы определения пастеризации. Введен 01.01.1976. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
34. ГОСТ 7269-79. Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. Введен 01.01.1980. – М.: Стандартинформ, 2006.– 6 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
35. ГОСТ 7702.1-74. Мясо птицы. Методы анализа. Введен 01.07.1975. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

36. ГОСТ 8218-89. Молоко. Метод определения чистоты. Введен 01.01.1990. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 3 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
37. ГОСТ 8558.1-78. Методы определения содержания нитрита натрия. Введен 01.01.1980. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 11 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
38. ГОСТ 9225-84. Молоко и молочные продукты. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1986. – М.: Издательство стандартов, 2001.– 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
39. ГОСТ 9792-73. Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины и других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и отбора проб. Введен 01.07.1974. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 4 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
40. ГОСТ 9957-73. Колбасные изделия и продукты из свинины баранины. Методы определения содержания хлористого натрия. Введен 01.07.1974. – М.: Издательство стандартов, 2003.– 4 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
41. ГОСТ Р ИСО 2446–2011. Молоко. Метод определения содержания жира. Введен 11.10.2011. – М.: Стандартиформ, 2012. – 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
42. ГОСТ Р 51074-2003. Продукты пищевые. Информация для потребителей. Общие требования. Введен 01.07.2005. – М.: Стандартиформ, 2006. – 29 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
43. ГОСТ Р 51944-2002. Мясо птицы. Методы определения органолептических показателей, температуры и массы. Введен 01.07.2003. – М.: Стандартиформ, 2008. – 8 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
44. ГОСТ Р 52100-2003. Спреды и смеси топленые. Технические условия. Введен 01.07.2004. — М.: Стандартиформ, 2006. — 27 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
45. ГОСТ 33673-2015. Изделия колбасные вареные. Технические условия. Введен 01.01.2012. — М.: Стандартиформ, 2015. — 30 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
46. ГОСТ Р 52686-2006. Сыры. Общие технические условия. Введен 01.01.2008. – М.: Стандартиформ, 2007. – 18 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
47. ГОСТ Р 52738-2007. Молоко и продукты его переработки. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М.: Стандартиформ, 2008. — 16 с. ГОСТ Р 52738–2007. Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения. Введен 01.07.2008. — М.: Стандартиформ, 2008. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
48. ГОСТ Р 52969–2008. Масло сливочное. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М.: Стандартиформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
49. ГОСТ Р 52971–2008. Масло топленое и жир молочный. Технические условия. Введен 13.10.2008. — М.: Стандартиформ, 2009. — 25 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
50. ГОСТ Р 52973–2008. Молоко кобылье сырое. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М.: Стандартиформ, 2008. — 7 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
51. ГОСТ Р 52974–2008. Кумыс. Технические условия. Введен 01.01.2010. — М.: Стандартиформ, 2008. — 9 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

52. ГОСТ Р 53359–2009. Молоко и продукты переработки молока. Метод определения pH. Введен 08.07.2009. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
53. ГОСТ Р 53430–2009. Молоко и продукты переработки молока. Методы микробиологического анализа. Введен 27.11.2009. — М.: Стандартинформ, 2010. — 28 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
54. ГОСТ Р 54077–2010. Молоко. Методы определения количества соматических клеток по изменению вязкости. Введен 30.11.2010. — М.: Стандартинформ, 2010. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
55. ГОСТ Р 54644-2011. Мед натуральный. Технические условия. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартинформ, 2012. — 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
56. ГОСТ Р 54668–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения массовой доли влаги и сухого вещества. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
57. ГОСТ Р 54669–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения кислотности. Введен 13.12.2011. — М.: Стандартинформ, 2012. – 16 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
58. ГОСТ Р 54756–2011. Молоко и молочная продукция. Определение массовой доли сывороточных белков методом Кьельдаля. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
59. ГОСТ Р 54758–2011. Молоко и продукты переработки молока. Методы определения плотности. Введен 13.12.2011. — М.: Стандартинформ, 2012. – 20 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
60. ГОСТ Р 54761–2011. Молоко и молочная продукция. Методы определения массовой доли сухого обезжиренного молочного остатка. Введен 01.01.2013. — М.: Стандартинформ, 2012. — 12 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
61. ГОСТ 55456 – 2013. Колбасы сырокопченые. Технические условия— М.: Стандартинформ, 2012. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
62. Положение о подразделениях государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства от 14 октября 1994 года. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
63. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов от 27.12.1983 г. (с внесенными изменениями и дополнениями от 17.06.1988 г.). — М., 1988. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
64. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках, утвержденные Главным государственным ветеринарным инспектором Российской Федерации 18.07.1995 г. №13-7-2/365, согласованные с заместителем Главного государственного санврача Российской Федерации 26.04.1995 г. и зарегистрированные в Минюсте России 31.08.1995 г. № 942. — М., 1995. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
65. «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов на рынках», утвержденные ГУВ МСХ СССР, согл. с Главным санэпидуправлением МЗ СССР 01.07.1976 г. — М., 1976. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
66. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков от 4 октября 1980 г. — М., 1980. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

67. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков (от 1989 г.). - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
68. Правила по профилактике и борьбе с лейкозом крупного рогатого скота от 11 мая 1999 г. - М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
69. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Туберкулез. СП 3.1. 093-96, ВП 13.3. 1325-96 от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
70. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сибирская язва. СП 3.1. 089-96, ВП 13.3. 1320-96. от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
71. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Лептоспироз. СП 3.1.091-96, ВП 13.3. 1310-96 от 18 июня 1996 г. - М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
72. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Листерия. СП 3.1.088-96. ВП 13.4.1311-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
73. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бешенство. СП 3.1.096-96 ВП 13.3.1103-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
74. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Сальмонеллез. СП 3.1. 086-96, ВП 13.4. 1318-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
75. Профилактика и борьба с болезнями общими для человека и животных. Бруцеллез. СП 3.1.085-96, ВП 13.3.1302-96 от 18 июня 1996 г. — М., 1996 - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
76. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О качестве и безопасности пищевой продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
77. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
78. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 034/2011 «О безопасности мяса и мясной продукции». - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
79. Технический регламент Евразийского экономического союза "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016) - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
80. Федеральный закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 декабря 1999г.: одобрен Советом Федерации 23 декабря 1999г.]. – М., 2000. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
81. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: [федер. закон: принят Гос. Думой 12 марта 1999г.]. – М., 1999. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
82. Федеральный закон Российской Федерации «О ветеринарии» (по состоянию на 20.04.07). — Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2007. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»
83. Федеральный закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». — М., Инфра-М, 2001. — 40 с. - Режим доступа: Справочная правовая система «КонсультантПлюс»

б) дополнительная литература:

1. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы: Методические рекомендации / А.В. Смирнов. – СПб.: Издательство СПбГАВМ, 2013. — 16 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
4. Смирнов А.В. Современная методика ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
5. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С и др. Современные методы исследования мяса на свежесть / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2016. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)
6. Смирнов А.В., Урбан В.Г., Смолькина А.С., Орлова Д.А., Голубкина Т.В. Современная методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш, органов и других продуктов убоя/ А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина, Д.А. Орлова, Т.В. Голубкина. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. - 19 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbguvvm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2025)

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

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

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.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://standart.gost.ru/> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.
7. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Консультант студента»
3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
4. Университетская информационная система «РОССИЯ»
5. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
6. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU

7. Российская научная Сеть
8. Электронно-библиотечная система IqLib
9. База данных международных индексов научного цитирования Web of Science
10. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
11. Электронные книги издательства «Прспект Науки»
<http://prospektnauki.ru/ebooks/>
12. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро»
<http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

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

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1,5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме обучающийся должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции обучающемуся рекомендуется:

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

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

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

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

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

рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

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

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

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

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

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

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

- 1) ознакомиться с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности обучающихся – решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

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

- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы обучающихся.

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

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

Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой – важный этап самостоятельной работы обучающегося по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать

свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

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

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

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

- Рекомендации по выполнению курсовой работы (если она предполагается учебным планом), определяющие их тематическую направленность, цели и задачи выполнения, требования к содержанию, объему, оформлению и организации руководства их подготовкой со стороны кафедр и преподавателей согласно методическим указаниям, представленных в списке методических указаний.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий с использованием мультимедиа;
- ✓ интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- ✓ взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты и электронной информационно-образовательной среды СПбГАВМ.

10.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№	Название рекомендуемых по разделам и	Лицензия
---	--------------------------------------	----------

п/п	темам программы технических и компьютерных средств обучения	
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

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

а) помещения и лаборатории

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

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
«Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов»	405 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты; плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> демонстрационные препараты; плакаты по разделам ветеринарно-санитарной оценки.
	404 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Музей кафедры, помещение для промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья. <i>Технические средства обучения:</i> мультимедийный проектор, экран, ноутбук. <i>Наглядные пособия и учебные материалы</i>
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду

	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

б) оборудование и приборы

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

в) препараты, обеспечивающие учебный процесс

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

В качестве производственной базы кафедры использует лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков, мясокомбинат, бойни, убойные площадки и убойные цеха птицефабрик.

Приложение на ____ лист

Программу составил:

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

А.В.Смирнов

Аннотация рабочей программы дисциплины Б1.О.19
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень высшего образования - бакалавриат

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

Место дисциплины в учебном плане: Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (Б1.О.19) состоит в базовой части учебного плана, осваивается в 5 и 6 семестрах.

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

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

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

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

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

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

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

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

б) обязательные профессиональные компетенции

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

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

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

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;

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

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

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

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

ПК-3.

Способен осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.1. Имеет представление о нормативно-технических документах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов

ПК-3.2. Оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролирует режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;

ПК-3.3. Применяет методы оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

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 продуктов животного и растительного происхождения, 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 пищевой продукции 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 пищевых продуктов, оценку клинического обследования животных, птиц и др.

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

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет: 360 академических часа (10 зачетных единиц).

Итоговый контроль по дисциплине: зачет, экзамен, курсовая работа.