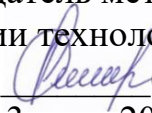
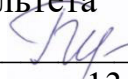


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

УТВЕРЖДАЮ

Председатель методической
комиссии технологического
факультета  (Л.Л. Ошкина)
«13» мая 2019 г.

Декан технологического
факультета  (Г.В. Ильина)
«13» мая 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация

«Бакалавр»

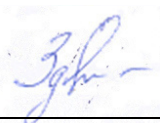
Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

Рабочая программа дисциплины разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «03» сентября 2015 г. №962, с учётом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. N 547н

Составитель рабочей программы:

канд. биол. наук



Здоровьева Е.В.

Рецензент:

канд. биол. наук, доцент

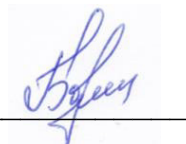

(подпись)

И.В. Гаврюшина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ВСЭ» «13» мая 2019 года, протокол № 15

Заведующий кафедрой:

доктор биол. наук, профессор



Г.И. Борьев

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии
технологического факультета

«13» мая 2019 года, протокол № 13

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для
направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» Е.В. Здоровьевой для специальности 36.05.01 Ветеринария (квалификация – ветеринарный врач).

Программа содержит необходимые разделы, позволяющие получить представление о ее содержании, образовательных технологиях, используемых в ходе преподавания данной дисциплины. Сформулированы цели и задачи дисциплины, запланированы результаты обучения, содержание лекций и лабораторных занятий с указанием отведенного для их освоения времени.

Содержание разделов дисциплины, приведенное в программе, соответствует современному состоянию науки и включает рассмотрение необходимых теоретических вопросов и практических проблем ветеринарно-санитарного контроля на рынках.

Программа содержит необходимые разделы, позволяющие получить представление о ее содержании, образовательных технологиях, используемых в ходе преподавания данной дисциплины. Сформулированы цели и задачи дисциплины, запланированы результаты обучения, содержание лекций и лабораторных занятий с указанием отведенного для их освоения времени.

Рабочая программа дисциплины разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «03» сентября 2015 г. №962, с учетом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. N 547н.

В целом рецензируемая рабочая программа удовлетворяет требованиям ФГОС ВО и локальным нормативным актам ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и может быть использована в учебном процессе.

Рецензент:

канд. биол. наук, доцент



(подпись)

И.В. Гаврюшина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств дисциплины
«Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность
(профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(квалификация выпускника «Бакалавр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 учебного плана блока Б1.О.25, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин анатомия животных, метрология, стандартизация, сертификация, микробиология и основы физиологии; является основой для прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная экспертиза) и изучения дисциплин - судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, организация государственного ветеринарного надзора. Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно перейти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся в ходе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

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

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

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника «Бакалавр»), разработанный Здоровьевой Е.В., доцентом кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт: Пирумов Баграт Иванович, заместитель руководителя
Управления Россельхознадзора по Республике Мордовия и Пензенской области



«30» августа 2021 г.

Выписка из протокола № 13

заседания методической комиссии технологического факультета
от 13.05.2019 г.

Присутствовали: Л.Л. Ошкина - председатель, члены комиссии: Г.В. Ильина, А.В. Остапчук, А.А. Галиуллин, Г.И. Боряев, А.И. Дарьин, Д.Г. Погосян, В.Н. Емелин

Повестка дня

Вопрос №3. Рассмотрение рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939, с учётом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. №547н

Слушали: Ошкину Л.Л., которая отметила, что рабочая программа и ФОС дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза», подготовленные доцентом кафедры биологии, биологических технологий и ВСЭ Здоровьевой Е.В. и представленные на рассмотрение методической комиссии, рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Биология, биологические технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза», протокол №15 от 13 мая 2019 г.

Постановили: Рабочую программу и ФОС дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов, обучающихся по специальности Ветеринария утвердить.

Председатель методической комиссии
технологического факультета



Л.Л. Ошкина

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (2020 г)

№ п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председа- теля мето- дической комиссии	С какой даты вво- дятся
1	4. Объем и структура дисциплины	Изменение объема дисциплины и формы контроля, таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка основной литературы (таблица 9.1)	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
3	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
4	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020
5	Приложение ФОС	Включение раздела 6.7 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	31.08.2020, №14 	31.08.2020, № 12 	01.09.2020

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе

№ п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	Раздел 5. «Содержание дисциплины»	Добавлена в соответствии с Положением о порядке организации практической подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ новая редакция таблицы 5.3.2	Протокол № 5 от 30 ноября 2020 г. 	Протокол № 6 от 30 ноября 2020 г. 	1 декабря 2020 г. (для ОПОП, реализация которых начата не ранее 22 сентября 2020)

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
Редакция от 01.09.2021г.

№ п/ п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № прото- кола, виза зав. ка- федрой	Дата, № протокола, виза предсе- дателя мето- дической комиссии	С какой даты вво- дятся
2	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021, № 18 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
3	10. Матери- ально-техниче- ская база, необ- ходимая для осуществления обра-зователь- ного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021, № 18 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021
4	Лист 4	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы дисциплины	30.08.2021, № 18 	30.08.2021, № 16 	01.09.2021

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
(2022 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № прото- кола, виза зав. кафедрой	Дата, № про- токола, виза председателя методиче- ской комис- сии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современ- ных профессиональных баз данных и информаци- онных справочных си- стем» с учетом измене- ний состава электронных СПС и содержания офи- циальной статистики Рос- стат и Пензастат	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022
2	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дис- циплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-тех- ническое обеспечение дисциплины» в части со- става лицензионного про- граммного обеспечения и реквизитов подтвержда- ющих документов	29.08.2022 № 15 	29.08.2022, № 18 	01.09.2022

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 01.09.2023 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополне- ния	Дата, № про- токола, виза зав. кафед- рой	Дата, № про- токола, виза председа- теля методи- ческой ко- миссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Перечень основной и дополнительной учеб- ной литературы, ресур- сов информационно-те- лекоммуникационной сети «Интернет» необ- ходимых для освоения дисциплины. Новая ре- дакция списка литера- туры (таблица 9.1, 9.2)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023
2	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Перечень информаци- онных технологий, исполь- зуемых при осуществле- нии образовательного процесса по дисци- плине, включая пере- чень программного обеспечения и информа- ционных справочных систем (таблица 9.5)	30.08.2023г. №24 	30.08.2023 № 16 	01.09.2023

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 01.09.2024 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополне- ния	Дата, № про- токола, виза зав. кафед- рой	Дата, № про- токола, виза председа- теля методи- ческой ко- миссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Перечень основной и дополнительной учеб- ной литературы, ресур- сов информационно-те- лекоммуникационной сети «Интернет» необ- ходимых для освоения дисциплины. Новая ре- дакция списка литера- туры (таблица 9.1, 9.2)	26.08.2024г. №15 	26.08.2024 № 21 	01.09.2024
2	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Перечень информаци- онных технологий, исполь- зуемых при осуществле- нии образовательного процесса по дисци- плине, включая пере- чень программного обеспечения и информа- ционных справочных систем (таблица 9.5)	26.08.2024г. №15 	26.08.2024 № 21 	01.09.2024

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 01.09.2025 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополне- ния	Дата, № про- токола, виза зав. кафед- рой	Дата, № про- токола, виза председа- теля методи- ческой ко- миссии	С какой даты вво- дятся
1	9. Учебно-мето- дическое и ин- формационное обеспечение дис- циплины	Перечень информаци- онных технологий, исполь- зуемых при осуществле- нии образовательного процесса по дисци- плине, включая пере- чень программного обеспечения и информа- ционных справочных систем (таблица 9.5)	29.08.2025г. №10 	29.08.2025 № 12 	01.09.2025

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе
дисциплины (редакция от 2026 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	8. Фонд оценочных средств по дисциплине	Новая редакция раздела 8 «Оценочные материалы по дисциплине «Микробиология»	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
2	9. Учебно- методическое и информационное обеспечение дисциплины.	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.2)	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026
3	10. Материально- техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса.	Материально-техническое обеспечение дисциплины (таблица 10.1)	31.08.2026 протокол № 9 	31.08.2026 протокол № 12 	01.09.2026

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины - – формирование современных представлений, знаний и умений по контролю за производством, переработкой, соблюдением требований, обеспечивающих производство высококачественных продуктов животноводства и сырья, формирование у студентов теоретических и практических знаний, навыков в распознавании патологических процессов в органах и тканях больного животного, являются подготовка студентов к выполнению обязанностей специалиста по в следующих видах профессиональной деятельности: организационно-управленческой; производственной; научно-исследовательской.

Задачи дисциплины:

- изучение ветеринарно-санитарных требований при заготовке, транспортировке, предубойном содержании животных, базовые критерии ветсанэкспертизы продуктов животноводства.
- применение знаний о правилах и порядке проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в процессе производства и переработки продукции животноводства;
- ознакомление с современными методами и достижениями ветеринарно-санитарной экспертизы.

2 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина направлена на формирование общепрофессиональных компетенций ОПК-3 и ОПК-6:

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

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

Индикаторы и дескрипторы формирования части соответствующей компетенции, касающейся влияния на организм природных факторов, оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

Таблица 2.1– Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», индикаторы достижения компетенций ОПК- 3 и ОПК-6, перечень оценочных средств

	Код индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Наименование индикатора достижения общепрофессиональной компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочных средств
1	ИД-1 опк-3	Знать: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	З2 (ИД-1 _{ОПК-3})	ЗНАТЬ нормативно-технической базе сертификации продукции животноводства и продовольственных товаров	Собеседование, тест, экзамен
2	ИД-2 опк-3	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране	У2 (ИД-2 _{ОПК-3})	Уметь проводить экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непищевой промышленности для пищевых целей	Собеседование, тест
3	ИД-3 опк-3	Владеть: нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	В2 (ИД-3 _{ОПК-3})	Владеть знаниями по нормативно-технической базе сертификации продукции животноводства и продовольственных товаров	Собеседование, тест
4	ИД-1 опк-6	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, зoonозных или вновь		ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и	Собеседование, тест, экзамен

		возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб		инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии	
5	ИД-2 опк-6	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	У5 (ИД-2опк-6)	проводить экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Собеседование, тест
6	ИД-3 опк-6	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	В5 (ИД-3опк-6)	навыками проведения экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей,	Собеседование, тест

1 МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 учебного плана, опирается на знания, полученные при освоении дисциплин: Анатомия животных, Основы физиологии, Микробиология, Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках, Патологическая физиология животных, Патологическая анатомия животных, ВСЭ, Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продукции птицеводства, Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов; является основой для прохождения производственной практики (ветеринарно-санитарная экспертиза) и подготовке к сдаче государственного экзамена, и изучения дисциплин: Паразитарные болезни, Инфекционные болезни, Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Производственный ветеринарно-санитарный контроль, Организация государственного ветеринарного надзора.

1 ОБЪЕМИ СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составляет 10 зачетных единиц или 360 ч. (таблицы 4.1, 4.2).

Форма промежуточной аттестации – зачет, экзамен.

Таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			5 семестр	6 семестр
1	Контактная работа–всего	Контакт часы	51/1,42	141,5/3,93
1.1	Лекции	Лек	16/0,44	32/0,89
1.2	Семинары и практические занятия	Пр		
1.3	Лабораторные работы	Лаб	34/0,94	72/2,00
1.4	Текущие консультации, руководство и консультации курсовых работ(курсовых проектов)	КТ	0,8/0,02	1,3/0,04
1.5	Сдача зачета (зачёта с оценкой), защита курсовой работы (курсового проекта)	КЗ	0,2/0,01	0,2/0,01
1.6	Консультация	КПЭ	-	2/0,05
1.7	Сдача экзамена	КЭ	-	0,35/0,01
1.8		Контроль	-	33,65/0,93
2	Общий объём самостоятельной работы	СР	57/1,58	110,5/3,07
2.1	Самостоятельная работа	СР	57/1,58	108,5/3,01
2.2	Подготовка к экзамену			2/0,06
	Всего	По плану	108/3,00	252/7,00

Форма промежуточной аттестации:

По очной форме обучения–зачёт, 5 семестр, экзамен, 6 семестр.

2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Наименование разделов дисциплины и их содержание

Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и их содержание

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Прием и предубойное содержание животных	Роль ветсанэкспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. Сырье для мясной промышленности, заготовка сырья, приём и сдача животных. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных. Методы определения упитанности убойных животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных	35(ИД-1ОПК-3) У5 (ИД-2ОПК-3) В5 (ИД-3ОПК-3) 32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-2ОПК-6) В2 (ИД-3ОПК-6)
2		Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения,	32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных. Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Морфология мяса различных видов животных.	обескровливания, разделки и туалета туш. Ветеринарно-санитарные требования при переработке туш различных видов животных. Понятие об убойном выходе продукции по отношению к массе туши. Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Морфология мяса различных видов животных. Химический состав свойства мяса. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса. Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания. Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др. Гниение мяса, сущность процесса факторы, способствующие гниению, профилактика. Свежесть мяса.	2 (ОПК-6) В2 (ИД-3 ОПК-6)
3	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы животных при инфекционных болезнях	Ветсанэкспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях животных. ВСЭ и оценка мяса птицы при различных болезнях. Методы диагностики, дифференциальный диагноз. Охрана труда и техника безопасности во время переработки. Мероприятия по профилактике заболеваний людей и животных. Санитарная оценка, методы обезвреживания.	32 (ИД-1 ОПК-6) У2 (ИД-2 ОПК-6) В2 (ИД-3 ОПК-6)
4	Послеубойная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях	35 (ИД-1 ОПК-3) У5 (ИД-2 ОПК-3) В5 (ИД-3 ОПК-3) 32 (ИД-1 ОПК-6) У2 (ИД-2 ОПК-6) В2 (ИД-3 ОПК-6)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при различных заболеваниях	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях (органическими, минеральными, бактериальными ядами, микотоксинами и др.), лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами. ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой системы, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ, а также новообразованиях	32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-2ОПК-6) В2 (ИД-3ОПК-6)
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ВСЭ молока и молочных продуктов. Отбор проб молока. Органолептическая оценка молока. Определение физико-химических показателей молока. Определение посторонних веществ в молоке. ВСЭ кисломолочных продуктов.	35(ИД-1ОПК-3) У5 (ИД-2ОПК-3) В5 (ИД-3ОПК-3) 32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-2ОПК-6) В2 (ИД-3ОПК-6)
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых и ц. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых и ц. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков	35(ИД-1ОПК-3) У5 (ИД-2ОПК-3) В5 (ИД-3ОПК-3) 32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-2ОПК-6) В2 (ИД-3ОПК-6)

Таблица 5.2 Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов

№ п/п	Курс-дела	Наименование лекционных занятий	Объем, часов
1	1	Категории убойных животных. Требования к убойным животным.	2
2	2	Технологические операции при убое КРС	2
3	2	Технологические операции при убое МРС	2
4	2	Технологические операции при убое с/х птицы	2
5	2	ВСЭ туши внутренних органов	2
6	3	ВСЭ при сибирской язве	2
7	3	ВСЭ при туберкулезе	2
8	3	ВСЭ при бруцеллезе	2
9	3	ВСЭ при актиномикозе, листериозе	2
10	3	ВСЭ при лептоспирозе	2
11	3	ВСЭ при ящуре	2
12	3	ВСЭ при оспе	2
13	3	ВСЭ при бешенстве, столбняке	2
14	3	ВСЭ при роже свиней	2
15	3	ВСЭ при классической чуме свиней. АЧС	2
16	4	ВСЭ при цистицеркозе КРС. Цистицеркоз свиней	2
17	4	ВСЭ при трихинеллезе и трихоцефалезе	2
18	6	ВСЭ молока	2
19	6	ВСЭ молока больных животных	2
20	6	ВСЭ кисломолочных продуктов	2
21	7	ВСЭ пищевых яиц	2
22	7	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов	2
23	7	Санитарная экспертиза грибов	2
24	7	ВСЭ меда	2
16		Итого	48

Таблица 5.3 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание

№п/п	№раз-дела	Наименование лабораторных занятий	Объем, часов
1	1	Категории убойных животных	2
2	1	Виды боенских предприятий	2
3	1	Предубойное содержание животных	2
4	2	Клеймение мяса	2
5	2	Анатомо-морфологические особенности туши органов	2
6	2	Ферментация мяса	2
7	2	Изменения мяса при хранении	2
8	2	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические показатели	2
9	2	Морфологический состав мяса	2
10	2	Физико-химические показатели мяса	2
11	2	Оценка свежести мяса	2
12	2	Методы определения мяса больных животных	2
13-16	3	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	8
17	3	ВСЭ при токсоплазмозе	2
18	3	ВСЭ при столбняке	2
19	3	ВСЭ при сальмонеллезе	2
20	4	Правила отбора проб мышечной ткани при проведении трихинеллоскопии	2
21	4	ВСЭ при эхинококкозе	2
22-26	5	ВСЭ при незаразных болезнях	10
27	5	ВСЭ при заболеваниях органов пищеварения	2
28	5	Консервирование мяса и мясных продуктов высокими температурами	2
29	5	Санитарно-микробиологические исследования баночных консервов	2
30	5	ВСЭ колбасных изделий	2
31	5	ВСЭ мясных копченостей	2
32	6	Органолептические исследования доброкачественности молока	2
33-38	6	ВСЭ молока. Методы оценки качества молока	12
39	6	ВСЭ кисломолочных продуктов	2
40	6	Основы технологии производства молочных продуктов	2
41	6	ВСЭ сыров	2
42	7	Химический состав и пищевая ценность яиц	2
43	7	Определение качества пищевых яиц	2
44	7	Санитарный контроль кормов для птицы	2
45-46	7	Санитарная экспертиза овощей, фруктов, ягод	2
47	7	Санитарная экспертиза грибов	2

48	7	Определение нитратов в продуктах	2
49	7	Классификация меда	2
50	7	Органолептическая оценка меда	2
51-52	7	Физико-химические методы оценки качества меда	4
53	7	Фальсификация меда	2
		Итого	106

5.4 Распределение трудоёмкости самостоятельной работы (СР) по видам работ с указанием формы обучения

Таблица 5.4. – Распределение трудоёмкости самостоятельной работы (СР) по видам работ

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов: 35(ИД-1ОПК-3) У5 (ИД-2ОПК-3) В5 (ИД-3ОПК-3) 32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-2ОПК-6) В2 (ИД-3ОПК-6)	83,85
2	Подготовка к тестированиям: 35(ИД-1ОПК-3) У5 (ИД-2ОПК-3) В5 (ИД-3ОПК-3) 32(ИД-1ОПК-6) У2 (ИД-2ОПК-6) В2 (ИД-3ОПК-6)	50
	Итого	133,85
4	Подготовка к промежуточной аттестации	33,65
Итого		167,5

6 ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ВСЭ»

Таблица 6.1 – Темы, задания и вопросы для самостоятельного изучения

№ п/п	№ раздела	Наименование тем и вопросов	Объ- ем, час
1	1	Организация работы и структура лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке, их функции и задачи.	10
2	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции.	40
3	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и других продуктов пчеловодства. Ветеринарно-санитарная экспертиза при продаже на рынках рыбы и рыбных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий и колбасных изделий в условиях ЛВСЭ продовольственных рынков. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков.	60
4	4	Ветеринарно-санитарный надзор на продовольственных и оптовых рынках.	20
5	4	Бактериологическое исследование продуктов. Санитарно-эпидемиологические нормы контроля готовой продукции	37,5
6	Итого		167,5

В процессе изучения вопросов используется основная и дополнительная литература, указанная в таблицах 9.1 и 9.2, а также ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (таблица 9.4), профессиональные базы данных и справочные материалы (таблица 9.5).

7 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств

образ-дела	Вид занятия	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	2	3	4
1	Лек	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов (<i>Лекция-диалог</i>) (34 (ИД-1 _{ПКС-1}), У4 (ИД-2 _{ПКС-1}), В4 (ИД-1 _{ПКС-1}), 34 (ИД-1 _{ПКС-2}), У4 (ИД-2 _{ПКС-2}), В4 (ИД-3 _{ПКС-2}), 33 (ИД-1 _{ПКС-3}), У3 (ИД-2 _{ПКС-3}), В3 (ИД-3 _{ПКС-3}))	2
Всего часов по лекциям			2
2	Пр	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов в условиях лабораторий ветсанэкспертизы продовольственных рынков. (<i>Работа малыми группами</i>) (34 (ИД-1 _{ПКС-1}), У4 (ИД-2 _{ПКС-1}), В4 (ИД-1 _{ПКС-1}), 34 (ИД-1 _{ПКС-2}), У4 (ИД-2 _{ПКС-2}), В4 (ИД-3 _{ПКС-2}), 33 (ИД-1 _{ПКС-3}), У3 (ИД-2 _{ПКС-3}), В3 (ИД-3 _{ПКС-3}))	2
2	Пр	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынках. Контроль уровня нитратов и радионуклидов в растительной пищевой продукции. (<i>Работа малыми группами</i>) 34 (ИД-1 _{ПКС-1}), У4 (ИД-2 _{ПКС-1}), В4 (ИД-3 _{ПКС-1}), 33 (ИД-1 _{ПКС-6}), У3 (ИД-2 _{ПКС-6}), В3 (ИД-3 _{ПКС-6})	2
Всего часов по практическим занятиям			4
ИТОГО			6

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в **Приложении 1**.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов
информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
необходимых для освоения дисциплины**

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине

№	Наименование	Количество экз
1	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772	Электронный ресурс -
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для вузов / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 304 с. — ISBN 978-5-507-51222-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/507857	Электронный ресурс

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392789	Электронный ресурс	
4	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 268 с. — ISBN 978-5-507-55085-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516622	Электронный ресурс	

Таблица 9.1.3 – Собственные методические издания кафедры по дисциплине

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1			

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 31.08.2026, вводится в действие с 01.09.2026)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Сервис «Открытое образование» // Электронный ресурс / http://openedu.ru/	свободный
2	Сервис «Онлайн-курсы Образовательного центра Сириус» // Электронный ресурс / http://sirius.online/	свободный
3	Электронно-библиотечная система издательства «Лань» // Электронный ресурс http://e.lanbook.com/	По договору
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» https://rucont.ru/	По договору

Таблица 9.2.2 - Доступ (удалённый доступ) ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ к современным профессиональным базам данных, информационным справочным системам

№ п/п	Наименование базы данных	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3.	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnsnb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4.	Сводный каталог библиотек АПК http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/is1.asp?lv=11&un=svkat&p1=&em=c2R	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
5.	Электронно-библиотечная система издательства	Доступ с любого компьютера

	«ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
6.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукоонт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
7.	Электронно-библиотечная система Znaniium (https://znaniium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
8.	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
9.	Электронно-библиотечная система "AgriLib" Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
10.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
11.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnshb.ru/ - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору
12.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

13.	НЭБ — Национальная электронная библиотека — скачать и читать онлайн книги, диссертации, учебные пособия (https://rusneb.ru/) – сторонняя	В зале обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга НБ (ауд. 5202)
14.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
15.	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
16.	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	Доступ свободный
17.	Законодательство России. Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips/) - сторонняя	Доступ свободный
18.	Национальная платформа открытого образования (https://npoed.ru/about)- сторонняя	Доступ свободный
19.	ФИПС - Федеральное государственное бюджетное учреждение Федеральный институт промышленной собственности (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
20.	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
21.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
22.	Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя	Доступ свободный
23.	Центр «ЛИБНЕТ» (http://www.nilc.ru/skk/)- сторонняя	Доступ свободный
24.	Российская государственная библиотека (https://www.rsl.ru/?f=46) - сторонняя	Доступ свободный
25.	Электронный каталог Российской национальной библиотеки-РНБ (https://primo.nlr.ru/primo-explore/search?vid=07NLR_VU1) - сторонняя	Доступ свободный
26.	РОСИНФОРМАГРОТЕХ (https://rosinformagrotech.ru/) - сторонняя	Доступ свободный

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

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины

№п/п	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет». Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	2	3
1	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; Аудитория 4201 Учебная аудитория для проведения учебных занятий Лаборатория микробиологии, генетики, биотехнологии и защиты растений	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
2	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4323 «Образовательный центр «ДАМАТЕ» Современные технологии переработки мяса индейки и молока ГК «Дамате»»	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
3	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4320 Лаборатория биологической, пищевой химии и биотехнологии	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
4	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

	научных работников; специальная библиотека	
	Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p
	Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4445 Межфакультетская биохимическая лаборатория Помещение для научно-исследовательской работы	https://pgau.ru/sveden/objects/pracvo2p https://pgau.ru/sveden/objects/cabvo2p

11 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические советы по планированию и организации времени, необходимого для самостоятельного изучения дисциплины

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимо на изучение настоящей дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярно повторение пройденного материала. Материал, изученный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. По каждой теме для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины следует сначала изучить рекомендованную литературу. при необходимости следует составить краткий конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих тем курса.

Регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверки своих знаний, умения и навыки по контрольным вопросам.

Рабочей программой дисциплины предусмотрена самостоятельная работа.

Самостоятельная работа проводится с целью углубления знаний по дисциплине и предусматривает:

- изучение рекомендованной литературы и усвоение теоретического материала дисциплины;
- подготовку к сдаче экзамена.

Самостоятельная работа студентов складывается из: самостоятельной работы в учебное время, самостоятельной работы в внеурочное время, самостоятельной работы в Интернете.

Условно самостоятельную работу студентов по цели можно разделить на базовую и дополнительную. Базовая самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- подготовка к лабораторным работам и семинарским занятиям;
- подготовка к контрольной работе и коллоквиуму;

-подготовкакэкзамену;

подготовкадокладапозаданнойпроблеме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

Обязательно следует чередовать работу и отдых, например, 40 минут занятий, затем 10 минут – перерыв. В конце каждого дня подготовки следует проверить, как вы усвоили материал: вновь кратко запишите планы всех вопросов, которые были проработаны в этот день.

Для расширения знаний по дисциплине проводить поиск в различных системах, таких как www.rambler.ru, www.yandex.ru, www.google.ru, www.yahoo.ru и использовать материалы сайтов, рекомендованных преподавателем на лекциях и практических занятиях.

Методические рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Рабочая программа представляет собой целостную систему, направленную на эффективное усвоение дисциплины ввиду современных требований высшего образования. Структура и содержание РП позволяет сформировать необходимые профессиональные компетенции самостоятельно определяемые Университетом, предъявляемые к бакалавру техники технологии для успешного решения инженерных задач в своей практической деятельности.

При использовании РП необходимо ознакомиться со структурой и содержанием РП. Материалы, входящие в РП позволяют студенту иметь полное представление об объеме и предъявляемых требованиях к изучению дисциплины.

Методические советы по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо проработать лекции, имеющиеся учебно-методические материалы и другую рекомендованную литературу. Если не удалось разобраться в материале самостоятельно, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации.

Для самоконтроля необходимо ответить на имеющиеся тесты и вопросы к экзамену.

Методические советы по работе с тестовым материалом дисциплины

При работе над тестовыми заданиями необходимо ответить на тестовые вопросы и свериться с правильными ответами.

В случае недостаточности знаний, по какой-либо теме, необходимо проработать лекционный материал по этой теме, а также рекомендованную литературу.

Если по некоторым вопросам возникли затруднения, следует их зафиксировать и обратиться к преподавателю на консультации для разъяснения.

ПРИЛОЖЕНИЕ

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация
«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижений

Таблица 1.1 – Перечень компетенций с указанием этапов их формирования и индикаторов достижений по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»

№ пп	Код и наименование контролируемой компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения
1		2	3	4	5
1.	ОПК-3. Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса.	ИД-1 _{ОПК-3}	Знать основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	32 (ИД-1 _{ОПК-3})	Знает Закон РФ «О ветеринарии», Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» и др.). Действующие Ветеринарные правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, молока, рыбы, меда и яйца. Нормативные требования к санитарному режиму боенских и перерабатывающих предприятий
2.		ИД-2 _{ОПК-3}	Уметь находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или	У2 (ИД-2 _{ОПК-3})	Свободно ориентироваться в нормативно-правовой базе АПК для юридического обоснования экспертных заключений. Определять категорию пригодности и дальнейший

			стране		порядок использования продуктов убоя на основании действующих инструкций. Применять нормативную документацию при отборе проб сырья для лабораторных исследований.
3.		ИД-3ОПК-3	Владеть нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности	B2 (ИД-3 опк-3)	Навыками составления официальных актов ветеринарно-санитарной экспертизы, актов отбраковки и утилизации недоброкачественной продукции. Алгоритмом принятия правомерных решений при обнаружении фальсификата или опасного сырья
4.	ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1опк-6	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	35 (ИД-1опк-6)	Перечень зооантропонозов (болезней, общих для человека и животных, таких как сибирская язва, трихинеллез, финноз, бруцеллез, туберкулез). Патоморфологические изменения в органах и тканях при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях убойных животных. Правила и методы послеубойного осмотра туш и органов.

5.		ИД-2опк-6	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих ветеринарных служб, осуществлять контроль в запрещенных веществах животных, организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	У5 (ИД-2опк-6)	Проводить качественный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов и туш всех видов убойных животных и птицы. Распознавать макроскопические признаки патологий, дифференцировать инфекционные очаги от незаразных изменений. Оценивать степень и биологического риска эпидемиологического риска при обнаружении пораженного сырья.
6.		ИД-3опк-6	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	В5 (ИД-3опк-6)	Техникой осмотра лимфатических узлов убойного скота (как главных скрытых индикаторов инфекций). Методами лабораторной экспресс-диагностики непосредственно на трихинеллоскопических пунктах и в лабораториях ВСЭ (например, трихинеллоскопия компрессорным методом). Схемами санитарной оценки и режимами обезвреживания (проварка, заморозка, утилизация) туш при конкретных заболеваниях.
7.	ОПК-7	Способен	ИД-1ОПК-7	Знать: Базовые принципы	Назначение, структуру и

	понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности		работы современных ИТ-систем. Правила информационной безопасности. Специализированное ПО для ветеринарно-санитарного контроля (например, государственные информационные системы в виде ФГИС «Меркурий» / ВетИС)	правила работы в Федеральной государственной информационной системе в области ветеринарии (ФГИС «ВетИС») и ее компонентах (в первую очередь — «Меркурий»). Принципы функционирования цифровых баз данных по учету и прослеживаемости подконтрольных госветнадзору грузов. Основы кибербезопасности при работе с персональными данными и государственными реестрами.	
8.		ИД-20ПК-7	Уметь: Использовать цифровые инструменты и базы данных для сбора, хранения и обработки профессиональной информации. Оформлять ветеринарные сопроводительные документы в электронном виде.	Осуществлять мониторинг и гашение электронных ветеринарных сопроводительных документов (эВСД) на поступающее сырье. Вносить результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований в цифровые карточки партий продукции. Использовать специализированное программное обеспечение для автоматизации рабочего места ветеринарно-санитарного эксперта.	
9.		ИД-30ПК-7	Владеть:	Практическими навыками	

			Навыками работы на персональном компьютере и в локальных сетях. Методами работы с цифровыми реестрами и автоматизированными рабочими местами ветеринарно-санитарного эксперта.		оформления электронных ветеринарных сертификатов, свидетельств и справок во ФГИС «Меркурий». Навыками работы с базами данных для оперативного поиска информации о благополучии регионов-поставщиков сырья (эпизоотический статус территорий).
--	--	--	--	--	---

2 Оценочные материалы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

2.1 Оценочные материалы тестового типа

№ п/п	Текст задания	Варианты ответов	Правильный ответ	Код компетенции	Семестр
1. Задание закрытого типа на установление соответствия					
Инструкция (сценарий выполнения):					
1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов.					
2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 — вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 — утверждения, свойства объектов и т.д.					
3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов.					
4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)					
1	Установите соответствие между видом продукции животного происхождения и нормативным правовым актом, регламентирующим проведение ее ветеринарно-санитарной экспертизы. Вид продукции 1. Мясо и мясная продукция 2. Молоко и молочная продукция 3. Рыба и рыбная продукция 4. Мед и продукты пчеловодства Нормативный правовой акт А. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» Б. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» В. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» Г. Закон РФ «О ветеринарии» (ст. 28 в ред. ФЗ	Варианты ответов: 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г 1-Г, 2-В, 3-А, 4-Б 1-А, 2-Г, 3-В, 4-Б 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В	Правильный ответ: 1) 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г Пояснение: Согласно Техническим регламентам Таможенного союза: ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» регламентирует требования к мясу и мясной продукции. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции» — к молоку и молочной продукции. ТР ТС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции» — к рыбе и рыбной продукции. Закон РФ «О ветеринарии» (ст. 28) определяет общие принципы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения, включая мед и продукты пчеловодства.	ОПК-3	5

	№ 496-ФЗ)					
2	Установите соответствие между зооантропонозным заболеванием и характерными патоморфологическими изменениями, выявляемыми при послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе. Заболевание 1. Сибирская язва (у крупного рогатого скота) 2. Трихинеллез (свины, дикие кабаны) 3. Финноз (цистицеркоз) крупного рогатого скота 4. Туберкулез (генерализованная форма) Характерные патоморфологические изменения А. Множественные овальные пузыри (цистицерки) размером 5-10 мм в мышцах сердца, языка, жевательных мышцах В. Кровянисто-студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке, геморрагический лимфаденит, септицемия, несвернувшаяся кровь Г. Инкапсулированные личинки в поперечно-полосатых мышцах (диафрагма, язык, межреберные мышцы)	Варианты ответов: 1. 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б 2. 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А 3. 1-А, 2-Б, 3-В, 4-Г 4. 1-Б, 2-А, 3-Г, 4-В	Правильный ответ: 1) 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б Пояснение: При сибирской язве у КРС выявляются кровянисто-студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке, геморрагическое воспаление лимфоузлов, септицемия, несвернувшаяся кровь . При трихинеллезе — инкапсулированные личинки в поперечно-полосатых мышцах . При финнозе КРС — цистицерки (<i>Cysticercus bovis</i>) в мышцах сердца, языка, жевательных мышцах . При генерализованном туберкулезе — казеозные узелки в лимфоузлах, легких, печени .	ОПК-6	5	
3	Компонент ФГИС «ВетИС» 1. «Меркурий» 2. «Аргус» 3. «Цербер» 4. «Веста» Функциональное назначение А.	Варианты ответов: 1. 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г 2. 1-А, 2-Б, 3-Г, 4-В 3. 1-В, 2-Г, 3-А, 4-Б	Правильный ответ: 1) 1-Б, 2-А, 3-В, 4-Г Пояснение: Согласно Методическим указаниям по обеспечению функционирования ФГИС «ВетИС»	ОПК-7	6	

	Автоматизация процесса рассмотрения заявок на ввоз, вывоз или транзит животных и продукции через внешнюю границу Б. Электронная ветеринарная сертификация подконтрольных товаров и отслеживание путей их перемещения по территории РФ В. Автоматизация сбора и анализа информации о поднадзорных объектах (площадках, хозяйствующих субъектах) Г. Автоматизация сбора, передачи и анализа информации по проведению лабораторных исследований образцов поднадзорных товаров	4. 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А	компонент «Меркурий» предназначен для электронной ветеринарной сертификации и прослеживаемости подконтрольных товаров. «Аргус» автоматизирует рассмотрение заявок на ввоз, вывоз или транзит подконтрольных товаров. «Цербер» осуществляет контроль и учет юридически значимых действий в области ветеринарного надзора, включая информацию о поднадзорных объектах. «Веста» предназначена для автоматизации сбора, передачи и анализа информации по лабораторным исследованиям.		
4	Установите соответствие между правом пользователя в компоненте «Меркурий» ФГИС «ВетИС» и его функциональным содержанием. Право пользователя 1. Гашение ВСД 2. Должностное лицо 3. Оформление возвратных ВСД 4. Оформление ВСД на производственную партию функционального содержания А. Возможность оформлять ВСД на подконтрольные товары как уполномоченное лицо государственной ветеринарной	Варианты ответов: 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г 1-А, 2-В, 3-Г, 4-Б 1-Б, 2-Г, 3-А, 4-В 1-Г, 2-Б, 3-В, 4-А	Правильный ответ: 1) 1-В, 2-А, 3-Б, 4-Г Пояснение: Согласно описанию доступных прав для пользователей ФГИС «ВетИС», право «Гашение ВСД» предоставляется получателю подконтрольного товара для подтверждения приемки продукции и постановки на учет. Право «Должностное лицо» предоставляется уполномоченному лицу органов госветслужбы для оформления ВСД на подконтрольные товары. Право «Оформление возвратных ВСД» позволяет оформлять возвратные ВСД при гашении сертификата (только при наличии права «Гашение ВСД»).	ОПК-7	6

	службы Б. Возможность оформлять возвратные ВСД при гашении сертификата (при наличии права гашения) В. Подтверждение поступления продукции в место назначения, ее приемки и постановки на учет Г. Ведение журналов вырабатываемой продукции и оформление производственных эВСД		Право «Оформление ВСД на производственную партию» позволяет вести журнал вырабатываемой продукции .		
2. Задание закрытого типа на установление последовательности					
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БА или 135)					
1	Расположите в правильной последовательности этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (говяжьей туши) согласно действующим Ветеринарным правилам (от приемки до выдачи заключения). 1. Ветеринарно-санитарная оценка и выдача заключения (допуск/браковка/направление на переработку) 2. Проверка ветеринарных	Варианты последовательности: А) 2 → 4 → 6 → 5 → 3 → 1 Б) 4 → 2 → 6 → 5 → 3 → 1 В) 2 → 4 → 5 → 6 → 3 → 1 Г) 2 → 6 → 4 → 5 → 3 → 1	Правильный ответ: А) 2 → 4 → 6 → 5 → 3 → 1 Пояснение: Согласно Ветеринарным правилам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, последовательность этапов включает: проверку сопроводительных документов и клейма, органолептическую оценку, определение степени обескровливания, вскрытие лимфатических узлов, исследование на финноз и трихинеллез, после чего выдается заключение. Такая последовательность соответствует Ветеринарным правилам проведения ВСЭ	ОПК-3	5

	сопроводительных документов и клейма на туше 3. Исследование на финноз и трихинеллез (компрессорный метод мышц диафрагмы) 4. Оценка органолептических показателей (цвет, консистенция, запах, состояние жировой ткани) 5. Вскрытие лимфатических узлов (подчелюстные, паховые, средостенные) и оценка их состояния 6. Определение степени обескровливания и наличия патологических изменений		(Приказ Минсельхоза), где исследование на финноз и трихинеллез проводится на завершающем этапе.	
2	Расположите в правильной последовательности действия ветеринарного специалиста при подозрении на сибирскую язву в ходе послеубойной экспертизы туши крупного рогатого скота (от обнаружения патологических изменений до заключительных мероприятий). 1. Отбор проб патологического материала (измененные лимфатические узлы, селезенка) для бактериоскопического и бактериологического исследования	Варианты последовательности: А) 4 → 6 → 1 → 3 → 5 → 2 Б) 4 → 1 → 3 → 6 → 5 → 2 В) 4 → 1 → 6 → 3 → 2 → 5 Г) 6 → 4 → 1 → 3 → 5 → 2	Правильный ответ: А) 4 → 6 → 1 → 3 → 5 → 2 Пояснение: При подозрении на сибирскую язву первоочередная мера — изоляция туши и прекращение переработки. Затем уведомляются ветслужба и Роспотребнадзор. После этого отбирается патологический материал, который направляется в лабораторию. При подтверждении диагноза туша сжигается, затем проводится дезинфекция . Согласно Ветеринарным правилам, при установлении сибирской язву тушу направляют для уничтожения сжиганием без ожидания результатов бактериологического исследования .	ОПК-6 5

	2. Проведение дезинфекции места обнаружения туши, оборудования, инструментов и спецодежды 3. Направление пробы в лабораторию с соблюдением правил биологической безопасности (упаковка, маркировка, сопроводительный документ) 4. Изоляция туши и всех продуктов убоя, прекращение дальнейшей переработки до получения результатов 5. Утилизация туши и всех продуктов убоя (сжигание) при подтверждении диагноза 6. Уведомление государственной ветеринарной службы и органов Роспотребнадзора				
3	Расположите в правильной последовательности этапы работы ветеринарного специалиста с входящим электронным ветеринарным сопроводительным документом (эВСД) в компоненте «Меркурий.XC» при поступлении партии мясной продукции. 1. Выбор предприятия из	Варианты последовательности: А) 3 → 1 → 2 → 5 → 4 → 6 Б) 1 → 3 → 2 → 5 → 4 → 6 В) 3 → 2 → 1 → 5 → 4 → 6 Г) 3 → 1 → 2 → 4 → 5 → 6	Правильный ответ: А) 3 → 1 → 2 → 5 → 4 → 6 Пояснение: Правильная последовательность гашения входящего ВСД в «Меркурий.XC»: вход в систему, выбор предприятия, переход к списку входящих ВСД, сравнение данных документа с фактической продукцией, указание объема принятой продукции, гашение ВСД, после чего запись появляется в журнале входной продукции .	ОПК-7	6

	списка и переход в список входящих оформленных ВСД 2. Сравнение данных в электронном документе с фактическими сведениями о поступившей продукции 3. Вход в «Меркурий.XC» с использованием учетной записи ФГИС «ВетИС» 4. Гашение ВСД (подтверждение приемки продукции) с указанием даты и времени приемки 5. Указание объема принятой продукции (полностью или частично) и причины возврата при несоответствии 6. Автоматическое появление записи в журнале входной продукции предприятия		Важно правильно указать дату и время приемки, так как по этому значению система проверяет срок годности продукции из ВСД.	
4	Расположите в правильной последовательности этапы регистрации хозяйствующего субъекта для работы в компоненте «Меркурий» ФГИС «ВетИС». 1. Внесение информации о площадке в компонент «Цербер» и ее аттестация 2. Подача заявки на регистрацию в системе ФГИС «ВетИС» в территориальное	Варианты последовательности: А) 2 → 1 → 4 → 5 → 3 Б) 1 → 2 → 4 → 5 → 3 В) 2 → 4 → 1 → 5 → 3 Г) 2 → 1 → 4 → 3 → 5	Правильный ответ: В) 2 → 4 → 1 → 5 → 3 Пояснение: Правильная последовательность регистрации хозяйствующего субъекта: подача заявки на регистрацию в территориальное управление Россельхознадзора ; получение учетной записи в «Паспорте» и ЭЦП; внесение информации о площадке в «Цербер» и ее аттестация; добавление пользователей и назначение им ролей ; назначение прав для работы в	ОПК-7
				6

	управление Россельхознадзора 3. Назначение прав для работы в компоненте «Меркурий.XC» через компонент «Паспорт» 4. Получение учетной записи в компоненте «Паспорт» и электронной цифровой подписи (ЭЦП) 5. Добавление пользователей (сотрудников) и назначение им ролей в компоненте «Паспорт»		«Меркурий.XC» .	
3. Задание открытого типа с развернутым ответом/ задача				
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие компактные формулировки. 4. В случае расчетной задачи записать решение и ответ				
1	Условие: Ветеринарный специалист на продовольственном рынке проводит ветеринарно-санитарную экспертизу говяжьей туши, поступившей от частного владельца. Ветеринарное свидетельство оформлено, но дата его выдачи — 5 дней назад. При проведении экспертизы установлены следующие результаты: Показатель: Ветеринарное свидетельство		Эталонный ответ: 1. Оценка качества мяса: Говяжья туша оценивается как несвежая (недоброкачественная) . Критерии: - Органолептические показатели: ямка при надавливании выравнивается медленно, кисловатый запах (признаки несвежести). - Лимфатические узлы увеличены (патологическая реакция). - Проба варкой: бульон мутный, с неприятным запахом, хлопья. - Бактериоскопия мазков-отпечатков: 35 микроорганизмов в поле	ОПК-3 5

Результат: Оформлено, дата выдачи 5 дней назад Норма: Действительно в течение 5 дней Показатель: Органолептическая оценка (цвет, запах, консистенция) Результат: Ямка при надавливании выравнивается медленно; запах кисловатый Норма: Ямка выравнивается быстро; запах свежий Показатель: Лимфатические узлы (подчелюстные) Результат: Увеличены, сочные, серо-розового цвета Норма: Не увеличены, бледно-розовые Показатель: Проба варкой Результат: Бульон мутный, с неприятным запахом, хлопья Норма: Бульон прозрачный, ароматный Показатель: Бактериоскопия мазков-отпечатков Результат: 35 микроорганизмов в поле зрения Норма: До 10 микроорганизмов Показатель: Реакция на пероксидазу Результат: Положительная Норма: Положительная Показатель: pH мяса		зрения (выше нормы — до 10). - o pH 6,3 (выше нормы 5,6-6,2). - o Ветеринарное свидетельство датировано 5 днями ранее, что превышает срок его действия. 2. Решение ветеринарного специалиста: Туша подлежит санитарной браковке и утилизации (сжиганию или технической переработке). Реализация на рынке запрещена. Направление на проварку не допускается из-за выраженных признаков гнилостной порчи. 3. Нормативные правовые акты: - o Закон РФ «О ветеринарии» № 4979-1 от 14.05.1993 (ст. 28 в ред. ФЗ № 496-ФЗ от 26.12.2024) — устанавливает обязательность проведения ВСЭ. - o Ветеринарные правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (Приказ Минсельхоза). - o ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» — устанавливает требования к безопасности мяса. - o Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на рынках. 4. Процессуальные документы: - o Акт ветеринарно-санитарной экспертизы (регистрация в журнале экспертизы). - o Акт об отбраковке и	
---	--	---	--

	Результат: 6,3 Норма: 5,6-6,2 (свежее) Задание: 1. Оцените качество по говяжьей туши и органолептическим показателям лабораторным (свежая, сомнительной свежести, несвежая). Аргументируйте. 2. Какое решение должен принять ветеринарный специалист по данной туше (реализация без ограничений, направление на проварку, утилизация)? 3. Какие нормативные правовые акты регламентируют порядок проведения ВСЭ мяса и критерии его оценки? 4. Какие процессуальные документы должен оформить ветеринарный специалист по результатам экспертизы?		утилизации недоброкачественной продукции. ○ Предписание о недопуске продукции к реализации с указанием причины браковки. ○ Запись в журнале учета бракованной продукции.		
2	Условие: На мясоперерабатывающем предприятии при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы свиной туши ветеринарный специалист при исследовании мышц диафрагмы методом компрессорной трихинеллоскопии обнаружил в		Эталонный ответ: 1. Характеристика трихинеллеза: Трихинеллез — антропозоонозная болезнь всеядных и плотоядных животных, вызываемая нематодами рода <i>Trichinella</i> (преимущественно <i>T. spiralis</i>). Взрослые трихинеллы паразитируют в тонком кишечнике, а личинки — в поперечно-полосатых	ОПК-6	5

24 срезам 3 капсулы с личинками трихинелл. Органолептические показатели мяса в норме (цвет бледно-розовый, консистенция плотная, запах специфический), лимфатические узлы не изменены. Свиная поступила из частного хозяйства, ветеринарные документы оформлены. Задание: 1. Дайте характеристику трихинеллезу как зооантропонозу: опишите возбудителя, пути заражения животных и человека, локализацию паразита в организме. 2. Какова санитарная оценка туши при обнаружении хотя бы одной личинки трихинеллы в 24 срезам мышц диафрагмы? 3. Какое решение должен принять ветеринарный специалист по данной туше (допуск к реализации, обезвреживание, утилизация)? 4. Какие субпродукты и части туши подлежат утилизации, а какие могут быть использованы без ограничений?		мышцах (диафрагма, язык, межреберные, бедренные мышцы). Заражение животных и человека происходит при употреблении мяса, содержащего инвазионные личинки, недостаточно термически обработанного (сырое, полусырое мясо, сало с прожилками мяса). Источники инвазии — домашние свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки и другие животные. 2. Санитарная оценка туши при трихинеллезе: Согласно Ветеринарным правилам, при обнаружении в 24 срезах мышц диафрагмы хотя бы одной личинки трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности) туша признается непригодной в пищу и подлежит утилизации. Органолептические показатели в норме не являются основанием для отмены этого решения. 3. Решение ветеринарного специалиста: Туша и все субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляются на техническую утилизацию (переработка на кормовую муку с соблюдением режимов, инактивирующих трихинелл, или сжигание). Реализация на рынке категорически запрещена. 4. Использование субпродуктов и частей туши: ○ Утилизируются: туша,	
---	--	--	--

			язык, диафрагма, пищевод, прямая кишка, другие субпродукты с мышечной тканью . ○ Используются без ограничений: внутренний жир (после обычной обработки), кишки, кроме прямой . ○ Наружный жир (шпик) снимают и перетапливают (при 100°С в течение 20 минут) . ○ Шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани (удаленная мышечная ткань подлежит утилизации) .		
3	Условие: Ветеринарный специалист мясоперерабатывающего предприятия оформляет производственный ВСД на партию вареной колбасы, произведенной на предприятии. Исходные данные: • Сырье для производства поступило с трех разных хозяйств, оформлены входящие ВСД. • Производство осуществлялось в течение двух дней (15-16 мая). • Готовая продукция (500 кг) отгружается в торговую сеть. • На предприятии имеется аттестованная площадка,		Эталонный ответ: 1. Тип эВСД: На готовую партию вареной колбасы должен быть оформлен транспортный ВСД со сменой владельца (в адрес торговой сети) . Право на оформление имеют аттестованные специалисты хозяйствующего субъекта (при наличии соответствующего права) или уполномоченные лица органов государственной ветеринарной службы . 2. Последовательность действий при оформлении производственного ВСД: ○ Вход в «Меркурий.ХС» и выбор предприятия. ○ Выбор операции «Оформление производственных эВСД» (раздел «Журнал продукции» или «Производство»).	ОПК-7	6

	зарегистрированная в ФГИС «ВетИС». - Сотрудник имеет право на оформление производственных ВСД. Задание: - Какой тип ЭВСД должен быть оформлен на партию колбасы при ее отгрузке? Кто имеет право оформлять данный документ? - Опишите последовательность действий при оформлении производственного ВСД в «Меркурий.ХС». - Какие данные должны быть внесены в производственный ВСД? - Что произойдет в системе, если сырье для производства колбасы будет просрочено на момент оформления производственного ВСД?		- Выбор сырья из журнала входной продукции (поступившие партии) — все три партии сырья от разных поставщиков. - Указание рецептуры или номенклатурной позиции готовой продукции. - Внесение массы готовой продукции (500 кг) и даты производства (15-16 мая). - Оформление производственного ВСД на партию. - Затем оформление транспортного ВСД на отгрузку с указанием получателя (торговая сеть). 3. Данные, вносимые в производственный ВСД: - Происхождение продукции (ссылки на входящие ВСД на сырье). - Наименование и номенклатурный код готовой продукции. - Дата производства (фактическая). - Результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований (при наличии) . - Срок годности продукции. - Информация о площадке-производителе. 4. Системная реакция на просроченное сырье: - Если сырье просрочено на момент оформления производственных	
--	---	--	---	--

			ВСД, модуль выдает блокирующую ошибку, которая не позволяет оформить документ. - Дата проверки срока годности определяется по полю «Сырье использовано». - В случае несвоевременного отражения операций в системе после восстановления работы необходимо указывать корректные даты, чтобы избежать ошибок.		
4	Условие: При проведении плановой проверки на мясоперерабатывающем предприятии установлены следующие нарушения работы в ФГИС «Меркурий»: Выявленные нарушения: Гашение входящих ВСД производилось с задержкой до 5-7 рабочих дней (вместо установленного 1 рабочего дня); Отсутствует часть записей в журнале входной продукции за последние 2 месяца; Производственные ВСД оформлялись без привязки к конкретным партиям сырья (указан «общий» объем сырья); Не проведена инвентаризация продукции с 2024 года; Один сотрудник предприятия		Эталонный ответ: 1. Риски нарушения сроков гашения входящих ВСД: - Нарушение прослеживаемости продукции («от поля до прилавка»). - Гашение с задержкой может привести к ошибкам проверки срока годности при оформлении производственных ВСД. - Невозможность подтверждения легальности оборота продукции при проверках. 2. Последствия отсутствия записей в журнале входной продукции: - Невозможность проследить происхождение продукции и эпизоотический статус сырья. - Отсутствие документального подтверждения поставок и приемки продукции.	ОПК-7	6

имеет право «Должностное лицо» и оформляет ВСД, хотя не является сотрудником госветслужбы Задание: - Какие риски создает нарушение сроков гашения входящих ВСД для прослеживаемости продукции? - Какие последствия может иметь отсутствие записей в журнале входной продукции? - Почему оформление производственных ВСД без привязки к конкретным партиям сырья является нарушением? - Каковы возможные юридические последствия для предприятия и должностных лиц? - Какие рекомендации по устранению нарушений следует дать?		- Основание для привлечения к административной ответственности по ст. 10.8 КоАП РФ. 3. Нарушение при оформлении производственных ВСД без привязки к сырию: - Нарушение основного принципа прослеживаемости — каждая партия готовой продукции должна быть связана с конкретными партиями сырья. - Создание возможности для «легализации» продукции неизвестного происхождения. - Невозможность подтверждения безопасности продукции при обнаружении патогенов (нельзя установить партию-источник). 4. Юридические последствия: - Административная ответственность по ст. 10.8 КоАП РФ за нарушение ветеринарно-санитарных правил. - Приостановление деятельности предприятия до устранения нарушений. - Аннулирование выданных ВСД и отзыв продукции. 5. Рекомендации по устранению нарушений: - Проведение инвентаризации всех партий продукции (в том числе за предыдущие периоды). - Восстановление записей в	
--	--	--	--

			журнале входной продукции по имеющимся первичным документам. ○ Назначение ответственного лица за своевременное гашение ВСД (в течение 1 рабочего дня) . ○ Корректировка прав доступа сотрудников (сотрудник ХС не должен иметь право «Должностное лицо» — это право для сотрудников госветслужбы) . ○ Регулярное проведение инвентаризации не реже 1 раза в год .		
4. Задания открытого типа с кратким ответом/ вставить термин, словосочетание....., дополнить предложенное					
Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ в виде термина, словосочетания, дополнить предложенное					
1	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Согласно Закону РФ «О ветеринарии» (ст. 28 в ред. ФЗ № 496-ФЗ от 26.12.2024), ветеринарные правила ветеринарно-санитарной экспертизы устанавливают перечень продукции животного происхождения, подлежащей _____, в том числе _____, в результате охотничьих ресурсов. 2. Технический регламент		Правильные ответы: 1. клеймению / отстрела 2. продукции / утилизации 3. Ветеринарными правилами / ГОСТом (или методическими указаниями) 4. акт о выявлении фальсификации / предписание 5. реализация / использование	ОПК-3	5

	Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» устанавливает требования к _____, процессам производства, хранения, перевозки, реализации и мяса и мясной продукции. 3. При отборе проб сырья для лабораторных исследований ветеринарный специалист руководствуется _____ (документ), утвержденным Приказом Минсельхоза, а также _____ (нормативный акт), устанавливающим правила отбора проб для лабораторных исследований. 4. При обнаружении фальсифицированной продукции ветеринарный специалист обязан составить _____ и _____ (процессуальные документы) с указанием признаков фальсификации. 5. В соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», _____ и _____ продукции, не соответствующей требованиям безопасности.			
--	--	--	--	--

2	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Трихинеллез — _____ (классификация по отношению к человеку), вызываемый нематодами рода _____. 2. Для лабораторной диагностики сибирской язвы от павшего животного направляют _____ (орган/часть тела), а для бактериоскопического исследования мазки окрашивают по _____ (метод окраски, выявляющий капсулы) и по _____ (метод окраски). 3. При обнаружении личинок трихинелл в мышцах свиной туши хотя бы в одном срезе из 24 тушу и субпродукты с мышечной тканью направляют на _____. 4. Исследование свиных туш на трихинеллез методом _____ проводят в сдавленных _____ между двумя стеклами под малым увеличением микроскопа. 5. При генерализованной форме туберкулеза (поражение нескольких групп лимфатических				
			Правильные ответы: 1. зооантропоноз / <i>Trichinella</i> 2. ухо / Михина и Ольга (на капсулы) / Граму 3. техническую утилизацию 4. компрессорного / компрессориях 5. утилизации / обезвреживанию (проварке) / проваркой	ОПК-6	5

	узлов или органов) туша подлежит _____, а при локальном поражении (только лимфоузлы одной группы) — _____ с последующей _____.			
3	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Компонент ФГИС «ВетИС» «_____» предназначен для раннего оповещения заинтересованных лиц и организаций при выявлении небезопасных, не соответствующих установленным требованиям подконтрольных товаров . 2. При оформлении ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме в компоненте «Меркурий» дата и время _____ проверяются системой на соответствие срокам годности продукции . 3. Для возможности оформления электронных ВСД хозяйствующий субъект должен пройти регистрацию в компоненте «» (учет поднадзорных объектов) и получить учетную запись в «» .		ОПК-7	6
		Правильные ответы: 1. Сирано (или СиРаНО) 2. приемки 3. Цербер / Паспорт 4. частичное гашение / возвратный 5. Цербер		

	4. При поступлении продукции с нарушением температурного режима или несоответствии объема получатель осуществляет _____ ВСД, автоматически формируя _____ документ . 5. Компонент « _____ » ФГИС «ВетИС» предназначен для автоматизации процесса сбора и анализа информации об объектах, связанных с выращиванием и содержанием животных, производством, хранением, транспортировкой, реализацией подконтрольных товаров .					
4	Дополните предложения, вписав пропущенные термины или словосочетания. 1. Компонент « _____ » ФГИС «ВетИС» обеспечивает предоставление (получение) доступа к системе и управление профилем пользователя, который является единым для всех компонентов . 2. Оформление разрешений на ввоз на территорию Российской Федерации, вывоз с территории Российской			Правильные ответы: 1. Паспорт (или ВетИС.Паспорт) 2. Аргус 3. частичное гашение / возвратный 4. складском / расхождений 5. Сирано	ОПК-7	6

	Федерации и транзит товаров подконтрольных в компоненте осуществляется в компоненте «_____». 3. При поступлении продукции с нарушением температурного режима или несоответствием объема получатель имеет право осуществлять _____ ВСД, автоматически формируя _____ документ . 4. Инвентаризация продукции в «Меркурий.XC» проводится для сверки фактических данных с данными в _____ журнале и выявления _____. 5. При обнаружении небезопасных, не соответствующих установленным требованиям партий подконтрольных товаров система раннего оповещения «_____» уведомляет заинтересованных лиц и организации .				
5. Задания комбинированного типа с выбором одного/нескольких правильного ответа из предложенных с последующим объяснением своего выбора					
	Инструкция (сценарий выполнения): 1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа.				

3. Записать номер правильного ответа или номера правильных ответов без пробелов и запятых (в зависимости от задания) и дать обоснование, используя четкие компактные формулировки.					
1	Условие: При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы партии импортного мяса птицы (замороженные тушки цыплят-бройлеров, 15 тонн) на таможенном посту установлены следующие обстоятельства: Обстоятельство: Ветеринарный сертификат страны-экспортера Установленные данные: Оформлен, но не заверен печатью государственной ветеринарной службы страны-экспортера Обстоятельство: Температурный режим при перевозке Установленные данные: Нарушен (дефростация, повторное замораживание) Обстоятельство: Органолептические показатели (выборочно) Установленные данные: Запах кисловатый, цвет кожи сероватый Обстоятельство: Результаты бактериологического исследования Установленные данные: Обнаружены сальмонеллы в 25 г продукта Обстоятельство: Документы на	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Отсутствие печати государственной ветеринарной службы на ветеринарном сертификате является основанием для признания сертификата недействительным в соответствии с Законом РФ «О ветеринарии». 2. Нарушение температурного режима (дефростация, повторное замораживание) является основанием для браковки партии, так как изменяет органолептические и микробиологические показатели продукции. 3. Обнаружение сальмонелл в 25 г продукта является браковочным признаком в соответствии с ТР ТС 034/2013 (сальмонеллы не допускаются). 4. Отсутствие разрешения Россельхознадзора на ввоз товара подконтрольного является административным правонарушением, но не влияет на безопасность продукции.	Правильные ответы: 1, 2, 3, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — В соответствии с Решением Комиссии Таможенного союза № 317 и Законом РФ «О ветеринарии», ветеринарный сертификат должен быть оформлен на официальном бланке и заверен печатью уполномоченного органа страны-экспортера. Отсутствие печати приравнивается к отсутствию документа. Пункт 2 верен — Нарушение температурного режима (дефростация, повторное замораживание) изменяет органолептические и микробиологические показатели продукции, что является основанием для браковки партии в соответствии с ТР ТС 034/2013 и Ветеринарными правилами. Пункт 3 верен — Согласно ТР ТС 034/2013, бактерии рода <i>Salmonella</i> не допускаются в 25 г мясной продукции. Обнаружение сальмонелл является браковочным признаком. Пункт 4 неверен — Отсутствие разрешения Россельхознадзора на ввоз подконтрольного товара является грубым нарушением порядка ввоза и служит самостоятельным основанием для запрета ввоза продукции в соответствии с Постановлением Правительства № 1140 и ФЗ «О ветеринарии».	ОПК-3	5

импорт Установленные данные: Отсутствует разрешение Россельхознадзора на ввоз	5. Ветеринарный специалист обязан оформить акт ветеринарно-санитарной экспертизы с запретом ввоза на территорию РФ, партия подлежит возврату или утилизации.	Пункт 5 верен — Ветеринарный специалист обязан оформить акт ветеринарно-санитарной экспертизы с запретом ввоза партии на территорию РФ. Партия подлежит возврату стране-экспортеру (резкспорту) или утилизации (сжиганию) в соответствии с ветеринарными правилами. Обоснование (навыки): Знание нормативно-правовой базы АПК для юридического обоснования экспертных заключений; умение применять нормативную документацию при оценке безопасности импортной продукции; владение навыками составления официальных актов ВСЭ и принятия правомерных решений при обнаружении опасного сырья	ОПК-6	5
2 Условие: При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы говяжьей туши на продовольственном рынке ветеринарный специалист при осмотре сердца и жевательных мышц обнаружил множественные овальные пузры размером 8-10 мм (более 15 штук на 40 см ² площади мышц). Ветеринарные документы оформлены, животное поступило из хозяйства, благополучного по инфекционным заболеваниям.	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Обнаруженные овальные пузры в мышцах являются цистицерками (<i>Cysticercus bovis</i>) — личиночной стадией бычьего цепня (<i>Taenia saginata</i>), который является зооантропонозом (опасен для человека). 2. При сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см²) туша подлежит технической утилизации	Правильные ответы: 1, 2, 4, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Овальные пузры в мышцах крупного рогатого скота соответствуют цистицеркам — личиночной стадии бычьего цепня (<i>Taenia saginata</i>), опасного для человека. Пункт 2 верен — Согласно Ветеринарным правилам, при сильной степени поражения финнозом (более 3 финн на 40 см²) туша не подлежит обезвреживанию и направляется на техническую утилизацию. Пункт 3 неверен — При сильной	ОПК-6	5

Органолептические показатели мяса в норме.	(санитарной браковке), независимо от органолептических показателей. 3. Туша может быть допущена к реализации после удаления пораженных финнами участков мышц и проведения проварки. 4. При обнаружении цистицерков в мышцах сердца и жевательных мышцах диагноз финноза считается подтвержденным, и дальнейшие лабораторные исследования не требуются. 5. Ветеринарный специалист обязан изъять тушу из обращения, оформить акт ВСЭ с отметкой «Браковка» и направить уведомление в ветеринарную службу района отправления для проведения эпизоотологических мероприятий.	степени поражения (более 3 финн на 40 см²) обезвреживание путем удаления пораженных участков и проварки не допускается. Туша подлежит утилизации . • Пункт 4 верен — Обнаружение цистицерков в мышцах сердца и жевательных мышцах является достаточным для постановки диагноза финноз. В данном случае дополнительные лабораторные исследования не требуются, так как диагноз устанавливается макроскопически . • Пункт 5 верен — При выявлении инвазионного заболевания (финноз) ветеринарный специалист обязан изъять тушу из обращения, оформить акт ВСЭ с указанием причины браковки и направить уведомление в ветслужбу района отправления для проведения эпизоотологических мероприятий . Обоснование (навыки): Знание патоморфологических признаков зооантропозов (финноз, цистицеркоз) ; умение распознавать макроскопические признаки патологий, дифференцировать инфекционные очаги от незаразных изменений; владение схемами санитарной оценки и режимами обезвреживания (утилизация при сильной степени поражения) Ниже представлены 10 тестовых заданий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (компетенция	
--	---	---	--

			ОПК-7 — понимание принципов работы современных информационных технологий и использование их для решения задач профессиональной деятельности), составленных согласно указанным типам. При разработке заданий использованы сведения о структуре и функциях ФГИС «ВетИС» и ее компонентов, включая «Меркурий» (электронная ветеринарная сертификация), «Цербер» (учет поднадзорных объектов), «Паспорт» (управление доступом пользователей), «Аргус» (контроль ввоза/вывоза), «Веста» (лабораторные исследования), «Сирано» (раннее оповещение), а также правила работы с электронными ВСД и основы кибербезопасности.		
3	Условие: Ветеринарный специалист хозяйствующего субъекта (ХС) работает в компоненте «Меркурий.ХС» и оформляет транспортный ВСД на отгрузку партии замороженного мяса (5 тонн) с площадки А на площадку Б (склад оптового покупателя). При оформлении документов он сталкивается с рядом ситуаций: Ситуация: Срок годности продукции Установленные данные:	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните): 1. Сотрудник имеет право оформлять транспортный ВСД, так как обладает правом «Оформление транспортных транспортных ВСД». 2. Отгрузка продукции на площадку Б возможна только при условии, что площадка получателя зарегистрирована и аттестована на соответствующий вид	Правильные ответы: 1, 3, 4, 5 Пояснение выбора: Пункт 1 верен — Сотрудник, обладающий правом «Оформление транспортных ВСД», имеет возможность оформлять транспортные эВСД на отгрузку продукции между площадками. Пункт 2 неверен — Отгрузка возможна на любую зарегистрированную площадку получателя, однако площадка получателя должна быть зарегистрирована в ФГИС «ВетИС» для приемки продукции. Аттестация площадки на конкретный вид продукции требуется для	ОПК-7	6

	Продукция имеет остаточный срок годности 30 дней на момент отгрузки Ситуация: Наличие права у сотрудника данные: Установленные данные: Сотрудник имеет право «Гашение ВСД» и «Оформление транспортных ВСД» Ситуация: Площадка получателя Установленные данные: Площадка Б зарегистрирована в ФГИС «ВетИС», но не аттестована на данный вид продукции Ситуация: Объем продукции Установленные данные: В ВСД указано 5 тонн, фактически отгружено 4,8 тонны (погрешность 4%)	продукции. 3. Расхождение объема (5,0 тонн в ВСД против 4,8 тонн фактических) является основанием для корректировки объема в ВСД или оформления возвратного ВСД на недостающий объем. 4. Поле «Отгрузка» в ВСД должно быть заполнено фактической датой отгрузки, и система проверит срок годности продукции на этот момент. 5. При приемке на площадке Б получатель обязан погасить ВСД в течение 1 рабочего дня с момента поступления продукции.	производственных площадок, а не для складов оптовой торговли. • Пункт 3 верен — При несоответствии объема продукции в ВСД и фактически принятого объема получатель может осуществить частичное гашение ВСД, указав фактически принятый объем (4,8 тонны). При этом автоматически формируется возвратный ВСД на недопоставленный объем (0,2 тонны). • Пункт 4 верен — В поле «Отгрузка» указывается фактическая дата отгрузки. Система проверяет срок годности продукции на этот момент. Если продукция просрочена на дату отгрузки, оформление ВСД блокируется. • Пункт 5 верен — При поступлении продукции получатель обязан погасить входящий ВСД в течение 1 рабочего дня с момента поступления продукции (если иное не предусмотрено договором). Обоснование (навыки): Знание правил оформления транспортных ВСД в компоненте «Меркурий.ХС»; умение применять правила гашения ВСД при расхождении объемов; владение навыками работы с электронными сертификатами и системами прослеживаемости подконтрольных товаров.	
4	Условие: Ветеринарный специалист предприятия получает входящий ВСД на партию сырого	Вопросы и варианты выбора (выберите все верные утверждения и поясните):	Правильные ответы: 1, 5 Пояснение выбора: • Пункт 1 верен — При	ОПК-7 6

молока (10 тонн) для переработки. При проверке документов и фактической продукции установленные следующие данные: Обстоятельство: Срок годности молока Установленные данные: Срок годности истекает через 2 дня (на момент приемки) Обстоятельство: Объем по ВСД Установленные данные: 10 000 кг (10 тонн) Обстоятельство: Фактический объем Установленные данные: 9 800 кг (недолив 200 кг) Обстоятельство: Температура при приемке Установленные данные: +6°C (норма для сырого молока — не выше +4°C) Обстоятельство: Сопроводительные документы Установленные данные: Ветеринарный сертификат оформлен, отметка о ВСЭ имеется Обстоятельство: Результаты экспресс-теста на предприятии Установленные данные: Кислотность — 19°Т, антибиотики не обнаружены	1. При гашении необходимо указать фактический объем принятого молока (9 800 кг), при этом автоматически формируется на возвратный ВСД на недостающие 200 кг. 2. Повышенная температура молока (+6°C) является основанием для отказа в приемке всей партии. 3. Срок годности молока (2 дня) не позволяет принять продукцию, так как она будет просрочена к моменту переработки. 4. Результаты экспресс-теста на предприятии (кислотность 19°Т, отсутствие антибиотиков) являются достаточными для подтверждения безопасности молока без дополнительных лабораторных исследований. 5. При гашении ВСД необходимо правильно указать дату и время приемки, так как система проверяет срок годности продукции по этому значению.	несоответствии объема продукции в ВСД и фактически принятого объема получить осуществляет частичное гашение ВСД, указывая фактически принятый объем (9 800 кг). При этом автоматически формируется возвратный ВСД на недопоставленный объем (200 кг) . • Пункт 2 неверен — Повышенная температура (+6°C вместо +4°C) является нарушением условий транспортировки, но не является безусловным основанием для отказа в приемке всей партии. Ветеринарный специалист может принять продукцию с отметкой о нарушении температурного режима и провести дополнительные исследования. При обнаружении признаков порчи или превышения предельно допустимых показателей — продукция бракуется. • Пункт 3 неверен — Срок годности 2 дня позволяет принять молоко и переработать его в течение этого срока (например, сразу направить на производство). Отказ в приемке только по причине близкого срока годности не предусмотрен. • Пункт 4 неверен — Экспресс-тесты на предприятии являются скрининговыми и не заменяют полный комплекс лабораторных исследований, предусмотренных ТР ТС 033/2013. Для подтверждения безопасности требуется проведение исследований в	
---	--	---	--

			аккредитованной лаборатории. • Пункт 5 верен — При гашении ВСД важно правильно указать дату и время приемки, так как по этому значению система проверяет срок годности продукции. Если приемка оформляется с задержкой, и продукция к моменту оформления уже просрочена, система может выдать блокирующую ошибку . Обоснование (навыки): Знание правил гашения входящих ВСД в «Меркурий.XC»; умение применять правила работы с электронными сертификатами при несоответствии объемов; владение навыками работы с системами прослеживаемости подконтрольных товаров и оценки критичности нарушений в документах.		
--	--	--	---	--	--

2.2 Вопросы к зачету по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами.
2. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
5. Способы транспортировки: перевозка автомобильным, железнодорожным, водным видами транспорта и го ном. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
6. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.
7. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка живот-ных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Вете-ринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
8. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок1 санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.
9. Порядок приёма и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные меропр-ия при доставке больных животных, при обнаружении трупа.
10. Ю.Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние.
11. 11 .Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню.
12. Регистрация результатов предубойного осмотра животных. Ветеринарносанитарное и экономическое значение предприятий по переработке животных.
13. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок.
14. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод и их очистка.
15. 15.Обеззараживание сточных вод с соблюдением требований закона об охране окружающей среды. Технологические линии по убою и переработке животных и первичной обработке туш и внутренних органов.
- 16.Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках.

16. Нормы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убой.

17. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

18. 19. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

19. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность. Мясо, его пищевое и биологическое значение.

20. 21. Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Влияние

21. вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса.

22. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому

23. состоянию и пищевому назначению, ГОСТы на мясо.

24. Изменения в мясе после убой. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс

25. созревания мяса.

26. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных.

27. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.

28. 26. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

29. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. 28. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

30. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убой при обнаружении инфекционных болезней,

31. передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

32. Охрана труда и техника безопасности обслуживающего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.

33. 31. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний

34. животных. Дезинфекция помещений и

35. оборудования.

36. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. 33. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека.

37. Локализация возбудителя, источники и пути распространения.

38. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.

2.3 Темы курсовых работ по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Современные технологические линии по убою и переработке сельскохозяйственных животных и птиц.
2. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных (птицы), его значение.
3. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных и диких промысло-вых животных (птицы).
4. Морфологический и химический состав мяса убойных, диких промыс-ловых животных и птицы. Основы товароведения и стандартизации.
5. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.
7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при об-наружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мя-сопродукты.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
11. 11 .Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов при обнаружении болезней незаразной этиологии.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и рыбы при ра-диационных поражениях.
13. Ветеринарно-санитарная оценка растительной продукции при ра-диационных поражениях.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях.
15. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
16. Консервирование мяса высокими температурами. Основы техно-логии и Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.
17. Консервирование мяса поваренной солью.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза копчёностей.

19. 19. Основы технологии и Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

20. 20. Основы технологии и Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и ветчинно-штучных изделий.

21. 21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях и обработке их ветеринарными препаратами.

22. Особенности морфологии и химии мяса рыб. Основы технологии и Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов. 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.

23. 24. Основы технологии и Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевых животных жиров, крови и кишечного сырья.

24. 25. Основы технологии, гигиена производства и Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

25. 26. Основы технологии и Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии.

27. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.

28. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

30. 31. Клеймение и маркировка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках. Определение видовой принадлежности мяса

2.4 Вопросы к экзамену по дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Предметная связь с другими дисциплинами.

2. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.

3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

4. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Определение упитанности животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.

5. Способы транспортировки: перевозка автомобильным, железнодорожным, водным видами транспорта и гоном. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.

6. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировка животных на боенские предприятия. Оформление транспортной

документации. Требования к погрузке и содержанию животных в пути.

7. Болезни животных, связанные с транспортировкой. Перевозка животных на особых условиях. Изолирование и карантинирование животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.

8. Дезопромывочные станции и пункты, их назначение. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.

9. Порядок приёма и сдачи животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия при доставке больных животных, при обнаружении трупа.

10. Особенности приема лошадей. Режим предубойного содержания животных на боенских предприятиях; его влияние на убойный выход, качество мясной продукции и её ветеринарно-санитарное состояние.

11. Подготовка скота к убою, предубойный осмотр. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют на санитарную бойню.

12. Регистрация результатов предубойного осмотра животных.

13. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по переработке животных.

14. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боен, убойных пунктов и площадок.

15. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию. Водоснабжение, удаление сточных вод и их очистка.

16. Обеззараживание сточных вод с соблюдением требований закона об охране окружающей среды. Технологические линии по убою и переработке животных и первичной обработке туш и внутренних органов.

17. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках.

18. Нормы выхода массы мяса, жира-сырца, субпродуктов и других продуктов убоя.

19. Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Организация рабочих мест по ветеринарно-санитарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках, в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

20. Значение исследования лимфатической системы. Топография лимфатических узлов и ее особенности у различных видов животных. Изменения в лимфатических узлах при инфекционных и инвазионных заболеваниях.

21. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение. Учёт и отчётность. Мясо, его пищевое и биологическое значение.

22. Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса.

23. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду жи-

вотных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТы на мясо.

24. Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.

25. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных.

26. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.

27. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

28. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика.

29. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

30. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

31. Охрана труда и техника безопасности обслуживающего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней.

32. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.

33. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика.

34. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека.

35. Локализация возбудителя, источники и пути распространения.

36. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ (истощении, гидремии, уремии и др.), а также новообразованиях и болезнях, связанных с транспортировкой животных.

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций и зон промышленных выбросов.

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравления и обработке ветпрепаратами.

40. Влияние природы яда и его содержания в органах и мышечной ткани на их пищевую, биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку.

41. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработкам пестицидами, а также лечению антибиотиками.

42. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная

оценка продуктов убоя.

43. Вынужденный убой животных и порядок его проведения.

44. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в атональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.).

45. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

46. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость.

47. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для живот-ных и человека.

48. Производство бекона и его ветеринарно-санитарная оценка.

49. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

50. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения холода. Ледяное и льдосолевое охлаждение. Ледники и мерзлотники. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах).

51. Замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороже-ному мясу. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при раз-личных минусовых температурах. Размораживание мяса. Пороки охлажден-ного и замороженного мяса и мясопродуктов. Дератизация, дезинсекция и дез-инфекция на холодильниках.

52. Новые методы консервирования мяса. Сублимацион-ная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облуче-ние. Сверхвысокочастотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое приме-нение этих методов консервирования.

53. Характеристика современного колбасного производства. Требо-вания к сырью.

54. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сы-рокопченых видов колбас.

55. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинки, кореек, окороков и др. Пороки.

56. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения колбас и ветчинно-штучных изделий.

57. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.

58. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.

59. Сущность и способы посола. Ингредиенты посолочных смесей и их роль.

60. Изменения в мясе при посоле.

61. Хранение солонины, её пороки и ветеринарно-санитарная оценка.

62. Производство бекона и его ветеринарно-санитарная оценка. Консер-вирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.

63. Значение холода в мясной промышленности. Источники получения

холода. Ледяное и льдосолевое охлаждение. Ледники и мерзлотники. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах).

64. Замораживание мяса. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Потери массы мяса при хранении. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. Дератизация, дезинсекция и дез-инфекция на холодильниках.

65. Новые методы консервирования мяса. Сублимационная сушка. Облучение ультрафиолетовыми лучами. Ионизирующее облучение. Сверхвысоко-частотный нагрев (СВЧ). Оценка и практическое применение этих методов консервирования.

66. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью.

67. Основы технологии вареных, полукопченых, варено-копченых и сырокопченых видов колбас.

68. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др. Пороки.

69. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения колбас и ветчинно-штучных изделий.

70. Действующие ГОСТы на колбасные и ветчинно-штучные изделия.

71. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.

72. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного и растительного происхождения.

73. Виды транспортных средств и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.

74. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в изотермические вагоны и рефрижераторы.

75. Размещение различных пищевых продуктов в транспортных средствах.

76. Условия и допустимые сроки транспортировки пищевых грузов.

77. Документация на продукты, подлежащие транспортировке.

78. Ветеринарно-санитарный контроль на пограничных и транспортных контрольных ветеринарных пунктах

79. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная оценка по ГОСТам.

80. Пищевые жиры. Морфология и химия жирового сырья. Основы технологии и гигиена вытопки пищевых жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира. Виды порчи жиров. Техно-химический контроль. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТам.

81. Кишечное сырье. Виды и использование кишечного сырья. Основы технологии обработки кишок на боенских предприятиях. Консервирование и хранение. Пороки кишок (прижизненные, технологические и возникающие

при хранении) и ветеринарносанитарная оценка кишечного сырья по ГО-СТам.

82. Кровь. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарносанитарные требования к сбору и обработке крови. Переработка крови на пищевые» лечебные, технические и кормовые продукты. Ветеринарносанитарная оценка крови и готовых продуктов.

83. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

84. Кожевенно-меховое и техническое сырье. Классификация шкур, их первичная обработка и консервирование. Дезинфекция и дезинсекция. Пороки шкур.