

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Вологодская государственная молочнохозяйственная академия им. Н.В. Верещагина»

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологий

Кафедра эпизоотологии и микробиологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) "Ветеринарно-санитарная экспертиза"

Квалификация выпускника - бакалавр

Вологда - Молочное
2025 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработчик:

к.вет.н., доцент _____ С.В. Шестакова

Программа одобрена на заседании кафедры эпизоотологии и микробиологии от «20» февраля 2025 г, протокол № 6

Зав. кафедрой, к.вет.н., доц. _____ Ю.А. Воеводина

Рабочая программа дисциплины согласована на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологий от «20» февраля 2025 года, протокол № 6

Председатель методической комиссии, к. биол. н., доц. _____ .Ю.Л. Ошуркова

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование знаний, умений, навыков по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Задачи:

- способность и готовность к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции,
- способность и готовность к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;
- способность и готовность к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к базовой части цикла федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Индекс дисциплины Б1.О.22.

Освоение учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базируется на знаниях и умениях, полученных студентами при изучении таких дисциплин как «Аналитическая химия», «Биологическая химия», «Анатомия животных», «Микробиология», «Санитарная микробиология», «Клиническая диагностика», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза», «Технология мяса, мясных продуктов и рыбы», «Технология молока и молочных продуктов» и других дисциплин.

Ветеринарно-санитарная экспертиза является выпускающей профилирующей дисциплиной. Знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной, являются базой для эффективного прохождения производственной практики, подготовки к итоговой аттестации и будущей профессиональной деятельности.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения учебной дисциплины

Процесс изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлен на формирование профессиональной компетенции:

ПК-2 - Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований.

ПК-3 - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции

ПК-7 - Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

ПК-10 - Способен осуществлять ветеринарно-санитарного анализа пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

Индикаторы достижения компетенции

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
ПК-2	<p>ИД-1_{ПК-2} - знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p> <p>ИД-2_{ПК-2} – умеет: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>ИД-3_{ПК-2} - владеет: методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>
ПК-3	<p>ИД-1_{ПК-3} – Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических изменений, возникших в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p> <p>ИД-2_{ПК-3} – умеет проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования; ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p> <p>ИД-3_{ПК-3} Владеет: методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
ПК-7	<p>ИД-1_{ПК-7} Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;</p> <p>ИД-2_{ПК-7} Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>ИД-3_{ПК-7} Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
ПК-10	<p>ИД-1_{ПК-10}: Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-2_{ПК-10} Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов,</p>

	патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции ИД-ЗПК-10 Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными
--	--

4. Структура и содержание учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетных единиц

4.1. Структура учебной дисциплины

Вид учебной работы	Всего часов (очная форма)	Семестр	
		6	7
Аудиторные занятия (всего) <i>В том числе</i>	104	45	56
Лекции	44	15	28
Лабораторные работы (ЛР)	60	30	28
В т.ч. Лабораторные работы (практическая подготовка)	24	10	14
Самост. работа (всего) <i>В том числе:</i>	115	27	88
Контроль	20	4	12
Курсовая работа	+	-	+
Вид промежуточной аттестации	зачет экзамен	зачет	экзамен
Общая трудоемкость, часов	216	72	144
Зачетные единицы	6	2	4

4.2. Содержание разделов дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарного врача. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Порядок приёма и сдачи животных. Предубойное содержание и предубойный осмотр животных на боенских предприятиях. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою на мясо.

Технологические линии по убою и переработке животных и первичной обработке туш и внутренних органов. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.

Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов. Значение исследования лимфатической системы. Клеймение.

Понятие о мясе. Его пищевая и биологическая ценность. Морфологический и химический состав мяса различных видов животных. Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса.

Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТ на мясо.

Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо

ВСЭ продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ (истощение, гидремия, уремия и др.).

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных при различных видах отравлений и обработке ветпрепаратами. Влияние природы яда и его содержания в мышцах и органах на их пищевую, биологическую ценность и ветеринарно-санитарную оценку. Порядок и сроки убоя животных, перенесших острые отравления и подвергнутых обработке пестицидами, а также лечению антибиотиками. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных. Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных и убитых в агональном состоянии, а также погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Способы и режимы обезвреживания мяса и субпродуктов. Сроки и пути их реализации.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Источники и пути обсеменения мяса и других пищевых продуктов условно-патогенными и патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясopодуков при обнаружении этих микроорганизмов. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.

Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, кишечного сырья, жирового и кожевенно-мехового сырья.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуков. Птица сельскохозяйственная для убоя. Подготовка к убою. Предубойный осмотр. Убой и переработка птицы. Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов. Морфологический и химический состав мяса птицы. Методы определения мяса птицы на свежесть по действующим ГОСТ. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных, гельминтозных и незаразных болезней птицы; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.

Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. Предубойный осмотр. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.

Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Раздел 2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов.

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Состав и свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Молоко других видов сельскохозяйственных и диких животных и его рациональное использование. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и других веществ. Требования к заготавливаемому молоку по действующему ГОСТ. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями, маститом, при отравлениях, нарушении обмена веществ (кетозы и др.) и незаразных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТ. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, перепелиных, индюшиных и цесариных яиц. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Особенности ветеринарно-санитарной оценки яиц водоплавающей птицы.

Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТ и Правилам. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.

Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Краткие сведения о семействах промысловых рыб. Ядовитые рыбы. Морфология и химия мяса, его пищевая и биологическая ценность. Способы консервирования. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.

4.3. Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование	Л	ЛПЗ	СРС	Всего
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	26	28	55	131
2.	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	10	20	40	75
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	8	12	20	46
	Всего:	44	60	115	216

5. Матрица формирования компетенций по дисциплине

N	Разделы, темы дисциплины	ПК-2	ПК-3	ПК-7	ПК-10	Всего
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	+	+			2
2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов			+		1
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных				+	1

6. Образовательные технологии

Объем аудиторных занятий 104 часа, в том числе лекций 44 часов, лабораторных занятий 60 часов.

59,6 % - занятия в интерактивных формах от объема аудиторных занятий.

Семестр	Вид занятия (Л, ЛПЗ)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
7	Л	Проблемная лекция на тему «Требования к убойным животным»	2
7	Л	Лекция-визуализация на тему «Убой и первичная переработка животных на мясо»	2
7	ЛПЗ	Видеолекция «Предубойный осмотр животных. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза»	2
8	ЛПЗ	Занятие в условиях убойного пункта «Организация работы ГЛВСЭ на убойных предприятиях. Порядок пред- и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя»	4
8	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «Определение свежести мяса»	4
8	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «Определение мяса больных животных»	4
8	Л	Проблемная лекция на тему «ВСЭ при инфекционных болезнях животных»	4
8	ЛПЗ	Проблемное занятие «ВСЭ при болезнях, передающихся через мясо и мясопродукты». Решение ситуационных задач	4
8	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «Трихинеллоскопия мяса»	4
8	ЛПЗ	Работа с нативным материалом. Решение ситуационных задач	4
8	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «ВСЭ меда». Решение ситуационных задач	8
10	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «ВСЭ молока»	8

10	Л	Проблемная лекция «ВСЭ рыбы при зоонозах»	2
10	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «Определение свежести рыбы »	2
10	ЛПЗ	Работа с нативным материалом «Паразитологическое вскрытие рыбы»	4
10	ЛПЗ	Занятие на продовольственном рынке г. Вологда «Работа ГЛВСЭ на продовольственных рынках»	4
ИТОГО:			62

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины.

7.1 Виды самостоятельной работы, порядок их выполнения и контроля

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды СРС	Порядок выполнения СРС	Метод контроля
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Подготовка к занятию, подготовка к тестированию, к контрольной работе	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами	контрольная работа, тестирование, собеседование
2	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	Подготовка к ЛР, подготовка к тестированию, решение ситуационных задач	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами, подготовка отчета по ЛР	Устный опрос, защита отчета
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Подготовка к ЛР, подготовка к контрольной работе, подготовка к устному опросу	Работа с лекционным материалом, основной и дополнительной литературой, интернет-ресурсами,	Контрольная работа, собеседование

7.2 Контрольные вопросы для самопроверки

Раздел, тема	Контрольные вопросы для самопроверки
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
Убойные животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основные цели ВСЭ 2. Ветеринарно-санитарное значение предприятий по переработке животных на мясо 3. Экономическое значение и основные задачи боенских предприятий 4. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий 5. Отличительные особенности и структура мясокомбинатов 6. Отличительные особенности хладобоев, боен 7. Отличительные особенности мясоперерабатывающих заводов и специализированных боенских предприятий 8. Ветеринарно-сопроводительные документы для сдачи скота на мясокомбинат 9. Требования к убойным животным 10. Виды убоя животных 11. Болезни, при которых запрещен убой скота на мясо 12. Перечислите причины, по которым не допускается убой скота и птицы на мясо 13. Предубойное содержание животных 14. Предубойный ветеринарный осмотр животных 15. Технология убоя животного 16. Охарактеризуйте типы оглушения животных. 17. Методы обескровливания животных 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш крупного рогатого скота

	<ol style="list-style-type: none"> 19. ВСЭ туш свиней 20. ВСЭ туш мелкого рогатого скота 21. Ветеринарное клеймение мяса 22. Ветеринарные штампы 23. Порядок клеймения (штампования) туш, полутуш, четвертей туш, тушек мелких животных, птиц
Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Товароведение мяса .	<ol style="list-style-type: none"> 1. Категории мяса 2. Морфологический состав мяса 3. Химический состав мяса 4. Мышечная ткань (пищевая и биологическая ценность) 5. Характеристика соединительной ткани (пищевая и биологическая ценность) 6. Жировая ткань (пищевая и биологическая ценность) 7. Костная и хрящевая ткань (пищевая и биологическая ценность) 8. Показатели качества мяса
Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите виды порчи мяса 2. Что такое загар мяса? 3. ВСО при ослизнении мяса 4. ВСО при плесневении мяса 5. ВСО при загаре мяса 6. ВСО мяса различной свежести 7. Как определить свежесть мяса? 8. ВСО при изменении цвета мяса
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях	<ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие об условно-годном мясе 2. Методы обезвреживания УГМ 3. Предубойная диагностика болезней инфекционной этиологии (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур, АЧС и др.) 4. Послеубойная диагностика болезней инфекционной этиологии (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур, АЧС и др.) 5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях 6. Послеубойная диагностика цистицеркоза бовисного и целлюлозног 7. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе 8. Методы обезвреживания продуктов убоя при цистицеркозе бовисном и целлюлозном 9. Послеубойная диагностика трихинеллеза 10. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе 11. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях животных 12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях
Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, кожевенно-мехового сырья и кормов для животных	<ol style="list-style-type: none"> 1. Назовите документ, согласно которому проводится ветклеймение кожевенного сырья. 2. Шкуры каких животных подлежат ветклеймению? 3. В каких случаях необходимо ветклеймение кожсырья и что оно подтверждает? 4. Какие шкуры называются крупными и как их клеймят? 5. Какие шкуры называют мелкими и как их клеймят? 6. Что должно сопровождать сборные шкуры (шкурки), полученные промыслом (охотой)? 7. Кем проводится ветеринарное клеймение кожевенного сырья? 8. Какое кожсырье называют сырьем боенского происхождения? 9. Как проводится клеймение сырья боенского происхождения и в чем его отличие от ветклеймения сборного сырья неизвестного происхождения? 10. Как называется кожсырье, полученное при убое животных вне боенских предприятий, и как происходит его ветклеймение? 11. Как клеймят шкуры подвергнутые дезинфекции? 12. Какие шкуры подлежат уничтожению? 13. Какие шкуры подлежат дезинфекции? 14. Какие шкуры непригодны для изготовления кожевенных изделий?
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и	<ol style="list-style-type: none"> 1. Документы, оформляемые на птицу для убоя 2. Морфологический состав мяса птицы 3. Химический состав мяса птицы 4. Предубойный осмотр птицы 5. Послеубойный осмотр птицы 6. Порядок убоя и первичной переработки тушек птицы

птицепродуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	<ol style="list-style-type: none"> 7. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы при болезнях 8. Способы и режимы обезвреживания продуктов убоя птицы 9. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий. 10. Предубойный осмотр кроликов и нутрий 11. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою 12. Особенности убоя кроликов и нутрий 13. Методика осмотра тушек и внутренних органов 14. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней; дифференциальная диагностика 15. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях кроликов и нутрий
Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	<ol style="list-style-type: none"> 1. Порядок проведения ВСЭ продуктов убоя диктх промысловых животных 2. Туши каких животных подлежат проверке на трихинеллез 3. Отбор проб для исследования мяса на трихинеллез 4. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя оленей 5. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя дикого кабана 6. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя медведя 7. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного исследования продуктов убоя пернатой дичи
Раздел 2 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, меда, яиц домашней птицы и растительных пищевых продуктов	
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Контроль за качеством молока на фермах 2. Бактерицидные свойства молока 3. Органолептические пороки молока 4. Отбор проб молока для проведения исследований 5. Соматические клетки в молоке. Способы снижения количества соматических клеток 6. ВСЭ молока больных коров 7. Режимы и способы обезвреживания молока
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	<ol style="list-style-type: none"> 1. Опишите процесс образования меда 2. Назовите принципы классификации меда 3. Что означает выражение «зрелый мед»? Как определяется зрелость меда? 4. Перечислите органолептические показатели меда. Как они изменяются в процессе хранения меда? 5. Перечислите причины и признаки брожения меда. 6. Назовите правила отбора проб меда для лабораторных исследований 7. Как изменяются органолептические показатели меда при фальсификации? 8. Значение показателя «влажность меда» для ветеринарно-санитарной экспертизы 9. Что такое диастаза в меде? Как определяют диастазное число. Значение этого показателя 10. Кислотность меда 11. Определение фальсификации меда инвертированным сахаром 12. Выявление фальсификации меда крахмалом и мукой 13. Выявление примеси падевого меда 14. Перечислите основания для выбраковки меда
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	<ol style="list-style-type: none"> 1. Характеристика рыбы как промышленного сырья 2. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы. 3. Определение свежести рыбы 4. Определение качества живой товарной рыбы 5. Определение качества свежей рыбы 6. Определение качества соленой рыбы 7. Определение качества копченой и вяленой рыбы 8. Паразитологическое вскрытие рыбы 9. Болезни человека, передающиеся через рыбу 10. ВСЭ при дифиллоботриозе 11. ВСЭ при описторхозе 12. ВСЭ при анизакидозе 13. ВСЭ при инфекционных болезнях рыб

7.3 Вопросы для промежуточной аттестации*Комплект вопросов для проведения зачета (6 семестр)*

1. Предприятия по убою и переработке животных. Требования, предъявляемые к ним.
2. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
3. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
4. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
5. Правила приёма животных на убой.
6. Причины, по которым убой животных запрещен.
7. Предубойное содержание и подготовка к убою.
8. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
9. Химический состав мяса животных, пищевая ценность.
10. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
11. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
12. Созревание мяса.
13. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
14. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на мясокомбинате.
15. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя крупного рогатого скота.
16. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и продуктов убоя свиней
17. ВСЭ экспертиза голов
18. Виды порчи мяса.
19. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных
20. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
21. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината, на рынке.
22. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных
23. Влияние стресса на качество мяса
24. Транспортировка убойных животных

Комплект вопросов для проведения зачета (10 семестр)

1. Характеристика рыбы как промышленного сырья
2. ВСЭ рыбы. Отбор проб рыбы.
3. Определение свежести рыбы
4. Определение качества живой товарной рыбы
5. Определение качества свежей рыбы
6. Определение качества соленой рыбы
7. Определение качества копченой и вяленой рыбы
8. Паразитологическое вскрытие рыбы
9. Болезни человека, передающиеся через рыбу
10. ВСЭ при дифиллоботриозе
11. ВСЭ при описторхозе
12. ВСЭ при анизакидозе
13. ВСЭ при инфекционных болезнях рыб
14. Методы обезвреживания рыбы
15. Контроль за качеством молока на фермах
16. Бактерицидные свойства молока

17. Органолептические пороки молока
18. Отбор проб молока для проведения исследований
19. Соматические клетки в молоке. Способы снижения количества соматических клеток
20. ВСЭ молока больных коров
21. Режимы и способы обезвреживания молока
22. ВСЭ растительных продуктов на продовольственных рынках
23. Определение нитратов и нитритов в растительных продуктах

Комплект вопросов к экзамену (7 семестр)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как отрасль ветеринарной медицины, её цели, задачи, история развития.
2. Предприятия по убою и переработке животных. Требования, предъявляемые к ним.
3. Правила транспортировки убойных животных
4. Влияние стресса на качество мяса
5. Убой животных (технологические операции, правила их проведения).
6. Технология и гигиена боенской обработки туш крупного рогатого скота.
7. Убойные животные и предъявляемые к ним требования.
8. Правила приёма животных на убой.
9. Причины, по которым убой животных запрещен.
10. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
11. Понятие о мясе, морфологический состав туши и характеристика входящих в неё тканей.
12. Химический состав мяса животных и домашней птицы, пищевая ценность.
13. Ветеринарное клеймение свинины и говядины.
14. Клеймение тушек мелких животных и птицы.
15. Созревание мяса.
16. Вынужденный убой животных и экспертиза мяса.
17. Характеристика мяса разных видов животных
18. Классификация мяса по термическому состоянию
19. Правила убоя животных, положительно реагирующих на туберкулез.
20. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на убойных предприятиях
21. Организация послеубойной экспертизы туш и продуктов убоя, животных на убойных предприятиях
22. ВСЭ экспертиза голов
23. ВСЭ туш
24. ВСЭ ливера
25. Органолептические и микробиологические методы определения свежести мяса
26. Физико-химические методы определения свежести мяса
27. Виды порчи мяса. Причины. Санитарная оценка.
28. Санитарная оценка мяса при изменении его цвета, запаха, наличие постороннего привкуса и инородных тел.
29. ВСЭ туш и органов вынужденно убитых животных (органолептические и микробиологические методы)
30. ВСЭ продуктов убоя вынужденно убитых животных (физико-химические методы)
31. ВСЭ и ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на холодильниках

32. Классификация инфекционных болезней в ветеринарно-санитарной экспертизе
33. Способы использования мяса и субпродуктов по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы
34. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
35. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината,
36. Мероприятия при обнаружении сибирской язвы на конвейере мясокомбината
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при туберкулёзе
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя свиней при туберкулёзе
39. Экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллёзе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе млекопитающих.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме свиней
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской чуме свиней
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при некробактериозе.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туляремии
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при пастереллезе
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, не передающихся человеку через мясо
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, передающихся человеку через мясо
54. Компрессорная диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя
55. Биохимический метод диагностики трихинеллеза
56. Диагностика цистицеркоза бовисного и целлюлозного и санитарная оценка продуктов убоя.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при болезнях органов дыхания и кровообращения.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при болезнях печени, почек, органов пищеварения
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при нарушениях обмена веществ.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов при септических процессах, травмах, ожогах
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при истощении.
63. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обезвреживания
64. Обезвреживание мяса высокими температурами
65. Обезвреживание мяса низкими температурами
66. Химический способ обезвреживания мяса
67. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при обнаружении патогенной и условно-патогенной микрофлоры
68. Классификация куриных яиц
69. Пороки яиц
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных.

71. Морфологический и химический состав мяса птицы
72. Технология убоя и переработки птицы
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда на продовольственных рынках
74. Фальсификация меда и методы ее выявления
75. Требования нормативных документов к качеству меда

Примерные темы курсовых работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии, их профилактика по
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях, вызванных условно-патогенной микрофлорой, их профилактика по линии ветеринарной службы.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых бактериотоксикозах, их профилактика по линии ветеринарной службы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых микотоксикозах, их профилактика по линии ветеринарной службы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (сибирская язва, ботулизм, туберкулез, лептоспироз, листериоз, бруцеллез, ящур, некробактериоз, сальмонеллез, рожа свиней и др.).
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (бешенство, столбняк, злокачественная катаральная горячка, эмфизематозный карбункул, лейкоз, классическая чума свиней, случная болезнь лошадей, пастереллез, инфекционный ринотрахеит, злокачественный отек и др.)
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты (трихинеллез, цистицеркоз свиней и крупного рогатого скота, саркоцистоз, токсоплазмоз).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты (фасциолез, дикроцелиоз, парамфистомоз, эхинококкоз, метостронгилез, диктиокаулез, цистицеркоз тонкошейный, аскариоз, кишечные стронгилятозы, трихоцефалез, параскаридоз лошадей, гиподерматоз и др.)
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении болезней незаразной этиологии (перикардит, ретикулоперикардит, тимпания, атония, пневмония, бронхопневмония, цирроз, гепатит, абсцессы, жировая дистрофия, авитаминозы и др.)
10. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях
12. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза копченостей.
13. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
14. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов.
15. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.

18. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
19. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
20. Скрыть объявление
21. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринного сырья.
22. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
23. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.
24. Технология и ветеринарно-санитарный контроль производства сухих животных кормов и технического жира.
25. Гигиена получения и контроль качества молока при заготовке.
26. Технология и контроль качества питьевого молока.
27. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
28. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра.
29. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
30. Основы технологии и контроль качества кисломолочных продуктов (сметаны, творога).
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении возбудителей пищевых отравлений.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении антибиотиков, пестицидов, консервирующих, дезинфицирующих и радиоактивных веществ.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на продовольственных рынках.
35. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
36. Экспертиза свежих и консервированных грибов при продаже на рынках.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при продаже на рынках.
38. Качественная характеристика мяса с PSE и DFD пороками и способы его переработки.
39. Ветеринарно-санитарный контроль за содержанием гормональных стимуляторов роста.
40. Ветеринарно-санитарная контроль при импорте и экспорте пищевых продуктов.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов и нутрий.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи (кабан, медведь, лось, косуля и т.д.).
43. Определение видовой принадлежности мяса и судебная ветеринарно-санитарная экспертиза.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и других гидробионтов на продовольственных рынках.
45. Консервирование мяса и мясных продуктов низкими температурами. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
46. Ветеринарно-санитарный контроль при продаже животных на рынках.
47. Правила отбора средних проб пищевых продуктов на рынках.
48. Контроль качества и безопасности молока и молочных продуктов. Нормативные документы.
49. Контроль качества и безопасности мяса и мясных продуктов. Нормативные документы.
50. Контроль качества и безопасности продуктов растительного происхождения. Нормативные документы.

51. Ветеринарно-санитарные требования к продовольственным рынкам. Мойка, дезинфекция, дератизация, дезинсекция и соблюдение личной гигиены на рынках.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на рынках.
53. Основы технологии и контроль качества кумыса.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел на продовольственных рынках.
55. Порядок аттестации государственных лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и специалистов лабораторий.
56. Ветеринарно-санитарные требования к мясоперерабатывающим предприятиям.
57. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и предубойном содержании скота на мясокомбинатах.
58. Порядок осуществления органолептической и дегустационной оценки пищевых продуктов.
59. Порядок переработки мяса и мясopодуKтов, подлежащих обеззараживанию.
60. Микробиологический контроль мяса и мясных продуктов.
61. Микробиологический контроль молока и молочных продуктов.
62. Санитарная обработка на предприятиях мясной промышленности и контроль его качества.
63. Санитарная обработка на предприятиях молочной промышленности и контроль его качества.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1 Основная литература

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 ; ред. М. Ф. Боровков. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>. - Режим доступа: для авториз. пользователей Внешняя ссылка: <https://e.lanbook.com/book/322529>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / А. А. Кунаков, Б. В. Уша, О. И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А. А. Кунакова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 234 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-005442-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1077338>
3. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>

8.2 Дополнительная литература

1. Берновский Ю.Н. Безопасность продукции [Электронный ресурс] : учебно-практическое пособие / Ю. Н. Берновский. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 254 с. Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=965169>
2. Берновский Ю.Н. Стандарты и качество продукции: Учебно-практическое пособие / Ю.Н. Берновский. - М.: Форум: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 256 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/441366>
3. Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 136 с.: Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/367238>
4. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров [Электронный ресурс] : лабораторный практикум: учебное пособие / Ю. В. Данильчук. - 2-е изд.,

- перераб. и доп. - Электрон.дан. - М. : Инфра-М, 2018. - 176 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=940577>
5. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс] : справочник / Т. И. Дячук. - Электрон.дан. - Москва : ИНФРА-М, 2020. - 366 с. - (Справочники "ИНФРА-М"). - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1048237>
 6. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.:Дашков и К, 2017. - 930 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>
 7. Жаров А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник для вузов по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - М. : КолосС, 2001. - 261 с.
 8. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017. - 166 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415346#none>
 9. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. А. Крыгин. - Электрон.дан. - Германия : LAP LAMBERT Academic Publishing, 2017. - 104 с. - Внешняя ссылка: <http://znanium.com/go.php?id=1064808>
 10. Лазаренко Л.В. Методические рекомендации по организации и проведению убоя продуктивных животных и птицы на объектах УИС, занимающихся животноводческой деятельностью / Лазаренко Л.В. - Пермь: Пермский институт ФСИН России, 2016. - 52 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/922627>
 11. Ли Г.Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества: учебное пособие в 5 частях.: Части I и II [Электронный ресурс] / Ли Г.Т. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 217 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/597714>
 12. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - М.:Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 192 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/452675>
 13. Резниченко Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя : учеб. пособие - СПб. [и др.] : Лань, 2016. - 79 с.
 14. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения / Б. С. Сенченко. - Ростов-на-Дону : МарТ, 2001. - 704 с
 15. Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов / И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб.: РАПП, 2008. – 406 с.
 16. Серегин И.Г. Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров : учеб. Пос./ И. Г. Серегин, Б. В. Уша. - СПб. : Изд-во "РАПП", 2011. – 510 с.
 17. Серегин И.Г. Производственный ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов: / И. Г. Серегин, Н. И. Дунченко, Л. П. Михалева. - М. : ДеЛи принт, 2009. - 401 с.
 18. Сидорова М.В. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология): учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой.—М.: ИНФРА-М, 2018. — 307 с. Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/935485>
 19. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть: А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2011. – 110 с.
 20. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учеб. пос. / А. В. Смирнов. - СПб.: ГИОРД, 2009. - 105, [1] с. -

Библиогр.: с. 102-10

21. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. К. Мотовилов [и др.] ; ред. В. М. Позняковский. - 5-е изд., стереотип. - Электрон. дан. - СПб. [и др.]: Лань, 2017. - 316 с. - Внешняя ссылка:<https://e.lanbook.com/book/92612>
22. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
23. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочных продуктов»
24. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
25. Уша Б.В. Ветеринарно-санитарный контроль при ритуальном убое животных, производстве кошерной и халяльной продукции: учеб. пособие /Б. В. Уша, И. Г. Серегин. - СПб. : Квадро, 2014. - 211.
26. Чернявский М.В. Анатомио-топографические основы технологии, ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведческой оценки продуктов убоя животных: справочник / М. В. Чернявский . - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Колос, 2002. - 376 с
27. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе [Электронный ресурс] : [сост. С. В. Шестакова]. - Электрон. дан. - Вологда; Молочное : ВГМХА, 2015. - 27 с. Внешняя ссылка: <https://molochnoe.ru/ebs/notes/756/download>
28. Шестакова С.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш при трихинеллезе : - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2014. – 16 с.
29. Шестакова С.В. Органолептический анализ меда: - Вологда; Молочное: ВГМХА, 2019. – 25с.
30. Шестакова С.В. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы при тканевых гельминтозах у лосей: методич. указ. / - Вологда ; Молочное : ИЦ ВГМХА, 2011. - 31, [1] с. : цв.ил. - Библиогр.: с. 29-30

Лицензионное программное обеспечение:

Microsoft Windows XP / Microsoft Windows 7 Professional , Microsoft Office Professional 2003 / Microsoft Office Professional 2007 / Microsoft Office Professional 2010
STATISTICA Advanced + QC 10 for Windows

в т.ч. отечественное

Astra Linux Special Edition РУСБ 10015-01 версии 1.6.
1С:Предприятие 8. Конфигурация, 1С: Бухгалтерия 8 (учебная версия)
Project Expert 7 (Tutorial) for Windows
СПС КонсультантПлюс
Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный

Свободно распространяемое лицензионное программное обеспечение:

OpenOffice
LibreOffice
7-Zip
Adobe Acrobat Reader

Google Chrome

в т.ч. отечественное

Яндекс.Браузер

Информационные справочные системы

– Единое окно доступа к образовательным ресурсам – режим доступа: <http://window.edu.ru/>

– ИПС «КонсультантПлюс» – режим доступа: <http://www.consultant.ru/>

– Интерфакс - Центр раскрытия корпоративной информации (сервер раскрытия информации) – режим доступа: <https://www.e-disclosure.ru/>

– Информационно-правовой портал ГАРАНТ.RU – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

– Автоматизированная справочная система «Сельхозтехника» (web-версия) - режим доступ: <http://gtnexam.ru/>

Профессиональные базы данных

– Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>

– Наукометрическая база данных Scopus: база данных рефератов и цитирования – режим доступа: <https://www.scopus.com/customer/profile/display.uri>

– Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики – режим доступа: <https://rosstat.gov.ru/> (Открытый доступ)

– Российская Академия Наук, открытый доступ к научным журналам – режим доступа: <http://www.ras.ru> (Открытый доступ)

– Официальный сайт Министерства сельского хозяйства Российской Федерации – режим доступа: <http://mcsx.ru/> (Открытый доступ)

Электронные библиотечные системы:

○ Электронный библиотечный каталог Web ИРБИС – режим доступа: [https://molochnoe.ru/cgi-](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

[bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC](https://molochnoe.ru/cgi-bin/irbis64r_14/cgiirbis_64.exe?C21COM=F&I21DBNAM=STATIC&I21DBN=STATIC)

○ ЭБС ЛАНЬ – режим доступа: <https://e.lanbook.com/>

○ ЭБС Znanium.com – режим доступа: <https://new.znanium.com/>

○ ЭБС ЮРАЙТ – режим доступа: <https://urait.ru/>

○ ЭБС POLPRED.COM: <http://www.polpred.com/>

○ Электронная библиотека издательского центра «Академия»: <https://www.academia-moscow.ru/elibrary/> (коллекция СПО)

○ ЭБС ФГБОУ ВО Вологодская ГМХА – режим доступа: <https://molochnoe.ru/ebs/>

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Стандартно оборудованные аудитории для проведения интерактивных лекций: и лабораторно-практических занятий: видеопроектор, ноутбук, экран настенный. Компьютерный класс.

- Холодильник бытовой
- Морозильная камера
- Проекционный трихинеллоскоп PARTNER
- Баня водяная
- Микроскопы
- Рефрактометр
- Овоскоп
- Люминоскоп «Филин»
- рН-метр
- Нитратомер
- Автоклав
- Плитки электрические
- Центрифуга лабораторная
- Видеофильмы на электронных носителях:
 1. Основы технологии убоя и переработки животных.
 2. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
 3. Основы технологии, ветеринарно-санитарный и теххимический контроль колбасных изделий.
 4. Основы технологии мяса и мясопродуктов.
 5. Технология переработки рыбы и рыбных продуктов.

6. Технология молока и молочных продуктов.
 7. ВСЭ меда
 8. ВСЭ растительных продуктов на продовольственном рынке
- Специально оборудованные аудитории для проведения занятий.
 - Мультимедийный проектор.
 - Теле- и видеосистемы.
 - Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветсанэкспертизе.
 - Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.
- В качестве производственной базы кафедра использует Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы СББЖ г. Вологды..

Обеспечение образования для лиц с ОВЗ

Для обеспечения образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья реализация дисциплины может осуществляться в адаптированном виде, исходя из индивидуальных психофизических особенностей и по личному заявлению обучающегося, в части создания специальных условий.

В специальные условия могут входить: предоставление отдельной аудитории, необходимых технических средств, присутствие ассистента, оказывающего необходимую техническую помощь, выбор формы предоставления инструкции по порядку проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, использование специальных технических средств, предоставление перерыва для приема пищи, лекарств и др.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья предусмотрена организация консультаций с использованием электронной почты.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

10 Карта компетенций дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза (36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза)					
Цель дисциплины		подготовка специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции			
Задачи дисциплины		способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств			
В процессе освоения данной дисциплины студент формирует и демонстрирует следующие					
Профессиональные компетенции					
Компетенции		Перечень компонентов (планируемые результаты обучения)	Технологии формирования	Форма оценочного средства	Ступени уровней освоения компетенции
Индекс	Формулировка				
ПК-2	Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований.	ИД-1ПК-2-знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных ИД-2ПК-2 – умеет: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных ИД-3ПК-2 - владеет: методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Лекции Лабораторные работы Самостоятельная работа	Тестирование Контрольная работа Устный опрос Зачет Экзамен	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; порядок послеубойной экспертизы продуктов убоя животного</p> <p>Продвинутый (хорошо) Умеет проводить предубойный ветеринарный и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы; отбирать пробы, для отправки в ветеринарную лабораторию исследований; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p>Высокий (отлично) Владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов</p>

					сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методикой компрессорной трихинеллоскопии; методами исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных
ПК-3	Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества мясного сырья и безопасности мясной продукции	<p>ИД-1ПК-3 – Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических изменений, возникших в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p> <p>ИД-2ПК-3 – Умеет проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования; ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов</p>	<p>Лекции</p> <p>Лабораторные работы</p> <p>Самостоятельная работа</p>	<p>Тестирование</p> <p>Контрольная работа</p> <p>Устный опрос</p> <p>Зачет</p> <p>Экзамен</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; способы обезвреживания мяса и мясопродуктов</p> <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств для выявления заболеваний животных; ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования; ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных</p>

		<p>убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве ИД-3ПК-3 Владеет: методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>			<p>изделий в мясоперерабатывающих организациях; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве Высокий (отлично) Владеет: методиками отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности; ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
ПК-7	<p>Способен осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p>	<p>ИД-1ПК-7 Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции; ИД-2ПК-7 Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов</p>	<p>Лекции Лабораторные работы Самостоятельная работа</p>	<p>Устный опрос, защита отчета</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный) Знает: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки Продвинутый (хорошо) Умеет: определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на</p>

		<p>ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>ИД-3ПК-7 Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>			<p>основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Высокий (отлично)</p> <p>Владеет: навыками ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>
ПК-10	<p>Способен осуществлять ветеринарно-санитарного анализа пресноводной и морской рыбы и гидробионтов, организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>ИД-1ПК-10: Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-2ПК-10 Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения</p>	<p>Лекции Лабораторные работы Самостоятельная работа</p>	<p>Контрольная работа, собеседование</p>	<p>Пороговый (удовлетворительный)</p> <p>Знает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Продвинутый (хорошо)</p> <p>Умеет: Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной</p>

		<p>пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>ИД-З_{ПК-10} Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>			<p>рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности; определять порядок и осуществлять контроль обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>
--	--	---	--	--	--