

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

Филиал ФГБОУ «ИНГУШСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

АГРОИНЖЕНЕРНЫЙ ФАКУЛЬТЕТ

КАФЕДРА «ЗООТЕХНИЯ»

СОГЛАСОВАНО

Руководитель образовательной программы

_____/А.А. Мурзабеков

от « 28 » апреля 2026г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан Агроинженерного факультета

_____/ М.И. Ужахов

от « 30 » апреля 2026г.

Рабочая программа производственной практики

Б2.О.03.(П) Ветеринарно- санитарная практика №2

Направление подготовки (бакалавриат)

36.03.02 Зоотехния ,

профиль – Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и
сырья животного и растительного происхождения»

Форма обучения очная, заочная

Назрань ,2026

Цель производственной практики Б2.О.03.(П) Ветеринарно- санитарная практика №2.

1.Цель практики: закрепление теоретических знаний, полученных обучающимися по различным вопросам, касающимся проблем ветеринарно-санитарной практики и выработка практических навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства, пчеловодства, рыбы, морских животных и гидробионтов.

2.Задачи практики:

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

3.Место и время проведения практики «Ветеринарно-санитарная практика №2» в структуре ОПОП бакалавриата

Производственная практика Б2.О.04.(П) «Ветеринарно-санитарная практика»№2 входит в Блок 2 и является частью, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.02.Зоотехния, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и

растительного происхождения»

Практика представляет собой вид занятий, ориентированных на профессиональные виды деятельности и проводится на 4 курсе в 7 семестре. Общая трудоемкость учебной практики 216 часов, зачетных единиц – 6, продолжительность практики – 4 недели.

4. Вид практики, способы и формы ее проведения

Вид практики – производственная

Тип практики – ветеринарно-санитарная

Способ проведения практики: стационарная /выездная

Форма проведения практики - дискретно

Место проведения производственной практики – Лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Республики Ингушетия.

Обучающийся должен строго соблюдать и выполнять установленный в распорядок дня, нести ответственность за порученную работу, соблюдать трудовую дисциплину.

В обязанности руководителей практики обучающегося от предприятия входит: организация практики, проведение инструктажа по технике безопасности, создание необходимых условий для освоения технологий производства и новой техники, обеспечение нормальных бытовых условий, соблюдение договорных обязательств.

Руководитель практики от университета осуществляет руководство практикой по получению первичных профессиональных умений и навыков, проверяет отчет обучающегося.

5.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения (прохождения) практики:

Наименование категории компетенций	Код и наименование компетенции выпускника	Код и наименование индикатора достижения
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять поиск, критический	УК-1.1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
		УК-1.2 Выбирает ресурсы информации, для поиска информации необходимой для решения

	анализ и синтез и информации, применять системный подход для решения поставленных задач	поставленной задачи
		УК-1.3 Находит, критически анализирует, сопоставляет, систематизирует и обобщает обнаруженную информацию, определяет парадигму, в рамках которой будет решаться поставленная задача.
		УК-1.4. Выявляет системные связи и отношения между изучаемыми явлениями, процессами и/или объектами на основе принятой парадигмы.
		УК-1.5 Предлагает решение(я) задачи, оценивает достоинства и недостатки (теоретические задачи), преимущества и риски (практические задачи).
Экономическая культура, в том числе финансовая грамотность	УК-9.Способен принимать обоснованные экономические решения в различных областях жизнедеятельности	УК-9.1.Понимает базовые принципы функционирования экономики, цели и формы участия государства в экономике
		УК-9.2.Обосновывает принятие экономических решений, использует методы экономического планирования для достижения поставленных целей
		УК-9.3.Применяет методы экономического, финансового планирования и управления личными финансами, контролирует собственные экономические и финансовые риски.
Организационно - управленческий	ПК-4 Способностью к обработке результатов ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора	ПК 4.1.Применяет знания методов обработки результатов ветеринарно-санитарной экспертизы
		ПК-4.2 Обрабатывает результаты ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах государственного ветеринарного надзора
		ПК-4.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности продукции животного и растительного происхождения и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
Технологический	ПК-6 Способность к организации мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях	ПК-6.1 Применяет знания стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных
		ПК-6.2 Обеспечивает ветеринарно-санитарную безопасность перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях
		ПК-6.3. Демонстрирует навыки по обеспечению биологической защиты перерабатывающих предприятий в чрезвычайных ситуациях

В результате прохождения ветеринарно-санитарной практики №2 обучающийся должен:

Знать: безопасные условия жизнедеятельности и современные технологии при решении профессиональных задач, основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; опасность риска возникновения болезней, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; ветеринарно- санитарную экспертизу продуктов и сырья животного и растительного происхождения.

Уметь: осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации и составлять производственную документацию, проводить мониторинг эпизоотической обстановки, проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, контроль сырья и продуктов животноводства и растениеводства, давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

Владеть: деловой коммуникацией и реализовывать свою роль в команде, навыками оформления документации, методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

6. Содержание практики

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной работы, на практике включая самостоятельную работу обучающихся и трудоемкость (в часах)	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1	Предварительный	Проведение первичного инструктажа по технике безопасности, ознакомление с требованиями безопасности на производстве при выполнении работ, пожарной безопасности и санитарными нормами, а также требованиями по написанию дневника и подготовки отчета по практике, ознакомление студентов с программой практики и требованиями к оформлению ее результатов	12	Устный опрос
2	Содержательный	Выполнение обучающимися индивидуальных и групповых занятий.	198	Заполнение дневника,

		Закрепление теоретических знаний и изучение организации и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях хозяйства при убойе животных и переработке их туш: проведение предубойного обследования животных, методика осмотра продуктов убоя, обезвреживание условно-годных мясопродуктов, утилизация конфискатов. Закрепление санитарно-гигиенических правил получения, первичной обработки, исследования молока на ферме и транспортирования его на переработку, методами исследования молока во время приёмки на молокоперерабатывающее предприятие. Ознакомление с ветеринарной работой ближайшего механизированного мясоперерабатывающего предприятия и участие в мероприятиях: порядок приёмки убойных животных; предубойный режим содержания животных; организация и проведение предубойного ветеринарного осмотра животных; мероприятия при обнаружении инфекционных болезнях. Изучение содержания работы государственного ветеринарного контроля на различных участках технологического процесса предприятия. Участие в послеубойном исследовании продуктов и сырья животного происхождения в соответствии с Ветеринарным законодательством и Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов. Ознакомление с организацией работы государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах: санитарная оценка и клеймение мяса; схема проведения исследований мяса, субпродуктов, птицы, рыбы, яиц, мёда, молока, растительных и других продуктов; ведение документации: оформление журналов повседневного учёта исследуемых продуктов, их наименование; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов. Изучение ветеринарно-санитарного контроля качества сырья животного и растительного происхождения. Правила оформления и выдачи ветеринарных	работа над отчетом
--	--	---	---------------------------

		сопроводительных документов (ветеринарное свидетельство, ветеринарная справка, ветеринарный сертификат). Ознакомление сертификацией пищевых продуктов; правовых основ сертификации в Российской Федерации и системой сертификации. Изучение нормативной документации; организации и функции Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Ознакомление статистической обработкой полученных данных, а также анализа выполнения основных нормативных документов (инструкций), касающихся особо опасных инфекционных, инвазионных болезней, влияющих на безопасность и качество готовой продукции.		
3	Заключительный	Оформление отчета и проверка дневника практики	6	Защита отчета, сдача зачета
	Итого		216	

7.Формы отчетности по практике

Для всех категорий обучающихся прохождение ветеринарно-санитарной практики является обязательным. Форма аттестации обучающихся по результатам практики определяется программой практики, ОПОП по направлению подготовки и «Положением о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования – бакалавриата, специалитета, магистратуры в ФГБОУ ВО Ингушского государственного университета».

Контроль результатов практики обучающегося проходит в форме зачета с защитой отчета по практике. Оценка вносится в зачетную ведомость и зачетную книжку обучающегося. По результатам практики обучающийся оформляет отчет и сдает руководителю практики. Руководитель практики проверяет правильность выполнения задания и оформления отчета.

По результатам практики обучающийся обязан предоставить:

- совместный рабочий график (план) проведения практики
- индивидуальное задание;
- дневник;
- отзыв-характеристика;
- отчет о прохождении практики;
- приложение (производственные материалы, фотоиллюстрации).

Структура отчета по практике

- 1) Титульный лист
- 2) Содержание
- 3) Введение
- 4) Основная часть
- 5) Заключение
- 6) Список использованных источников
- 7) Приложение (при наличии)

Шкала и критерии оценки промежуточной аттестации в форме зачетас оценкой

Шкала оценивания	Критерии оценки
Зачет с оценкой	
«Отлично»	Содержание и оформление отчета по практике и дневника прохождения практики полностью соответствуют предъявляемым требованиям. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает всестороннее и глубокое знание учебного материала, выражающееся в полных ответах, точном раскрытии поставленных вопросов
«Хорошо»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются несущественные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает знание учебного материала, однако ответы неполные, но есть дополнения, большая часть материала освоена

«Удовлетворительно»	Основные требования к прохождению практики выполнены, однако имеются существенные замечания по содержанию и оформлению отчета по практике и дневника прохождения практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана выполнены. Характеристики обучающегося положительные. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает отдельные пробелы в знаниях учебного материала, неточно раскрывая поставленные вопросы либо ограничиваясь только дополнениями
«Неудовлетворительно»	Небрежное оформление отчета по практике и дневника прохождения практики. В отчете по практике освещены не все разделы программы практики. Запланированные мероприятия индивидуального плана не выполнены. Характеристики обучающегося отрицательные. В процессе защиты отчета по практике обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях учебного материала, поставленные вопросы не раскрыты либо содержание ответа не соответствует сути вопроса Отчет по практике не представлен

9. Перечень учебной литературы и ресурсов сети «Интернет».

9.1. Основная литература

1. Алиев А.А., Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» с квалификацией выпускника – «магистр» / А.А. Алиев, Д.А. Померанцев, Д.В. Заходнова, И.И. Шершнева. – СПб. : Издательство ФГБОУ ВО СПбГАВМ, 2017. – 44 с. - Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Found.asp>.
2. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебное пособие / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – СПб.: Лань, 2013. – 480 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.
3. Кунаков А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая и др.; Под ред. А.А. Кунакова.- М.: ИНФА - М, 2015.- 234 с. <http://znanium.com/go.php?id=504977>
4. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум

[Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>.

5.Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты / Е. А. Реутова. - 1. - Новосибирск: Новосибирский Государственный Аграрный Университет, 2013. - 95 с.<http://znanium.com/go.php?id=516524>

Дополнительная литература

- 1.Федоткина С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : практикум / С. Н. Федоткина, А. Н.
- 2.Шинкаренко. - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 176 с <http://znanium.com/go.php?id=615364>
- 3.Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: Справочник / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков. – М.: Агропромиздат, 2000. – 335 с.
- 4.Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровков. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Изд-во «Лань», 2010. - 480 с.: ил.
- 5.Коряжнов В.П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов / В.П.Коряжнов, В.А.Макаров.- М.: Изд-во «Колос»,1981.(19 экз.)Библиотека ИнГУ.

в)Интернет-ресурсы

<http://fizrast.ru/sitemap.html>

<http://www.don-agro.ru>

<http://xn-80abucjiibhv9a.xn-plai/>

<http://www.agroxxi.ru/> (РГБ)

<http://elibrary.rsl.ru> Научная электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

<http://elibrary.ru/default.asp> Российская национальная библиотека

<http://primo.nlr.ru> <http://nbmgu.ru> Электронная библиотека

1. Лицензионное программное обеспечение, используемое в ИнГГУ
 - 1.1. Microsoft Windows 7, Windows 8, Windows 8.1, Windows 10
 - 1.2. Microsoft Windows server 2003, 2008, 2012, 2016
 - 1.3. Microsoft Office 2007, 2010, 2016
 - 1.4. Программный комплекс ММИС “Деканат”
 - 1.5. Программный комплекс ММИС “Визуальная Студия Тестирования”
 - 1.6. Программный комплекс ММИС "ПЛАНЫ"
 - 1.7. Программный комплекс ММИС "ЭЛЕКТРОННЫЕ ВЕДОМОСТИ"
 - 1.8. Программный комплекс ММИС ВЕБ-ПРИЛОЖЕНИЕ "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ-ОНЛАЙН"
 - 1.9. Программный комплекс ММИС "ПРИЕМНАЯ КОМИССИЯ"
 - 1.10. Программный комплекс ММИС "ВЕДОМОСТИ КАФЕДРЫ"
 - 1.11. 1С Зарплата и Кадры
 - 1.12. 1С Кадры: расчет заработной платы
 - 1.13. Антивирусное ПО Kaspersky endpoint security
 - 1.14. Справочно-правовая система “Консультант”
 - 1.15. 1С Бухгалтерия

**Перечень информационных технологий, включая
перечень программного обеспечения и информационных
справочных систем**

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);
- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);
- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и

форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

10.Описание материально-технической базы, необходимой для проведения практики.

Лабораторные столы, микроскопы, рН-метр, рефрактометр, овоскоп, центрифуги, сушильный шкаф, вытяжной шкаф, термостат, компрессориумы, химические реактивы, лабораторная посуда, электрические плитки, ножницы, пинцеты, бактериологические петли, штативы, весы с разновесами, холодильник, титровальница, дистиллятор, гомогенизаторы, ноутбук, принтер.

Учебно-демонстрационные плакаты, схемы и атласы по ветеринарно- санитарной экспертизе.

Обучающие макропрепараты и муляжи патологоанатомических изменений внутренних органов и мяса при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.

При проведении практики используется материально-техническая база мест прохождения практики.

Рабочая программа производственной практики « Ветеринарно-санитарная практика» №2 составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01. «Санитарно-ветеринарная экспертиза» (бакалавриат) утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «19» сентября 2017г. № 939, профессионального стандарта профессиональный стандарт ««Работник в области ветеринарии»», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021г. № 712н

Программу составили :

1. Кандидат с/х наук, доцент Долгиева З.М.
2. Преподаватель Хашагульгова Л.А.

Программа одобрена на заседании кафедры «Зоотехния»

Протокол № 8 от « 28 » апреля 2026 года

Программа одобрена Учебно-методической комиссией
агроинженерного факультета

Протокол № 3 от « 30 » апреля 2026 года

Сведения об утверждении программы на очередной учебный год и регистрации изменений

Учебный год	Решение кафедры (№ протокола, дата)	Внесенные изменения	Подпись зав.кафедрой

ФОНД

оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Вопросы промежуточного контроля:

1. Организация ветеринарно-санитарного контроля при убойе животных и птиц
2. Правила проведения послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных
3. Правила проведения вынужденного убоя животных (оформление акта и отправку проб материала для лабораторного исследования, выдачу заключения на использование продуктов убоя и конфискатов)
4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении в них различных поражений
5. Перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою
6. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных (птиц) при инфекционных, заболеваниях
7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных (птиц) при инвазионных заболеваниях
8. В каких случаях и каким способом допустима переработка мяса от вынужденного убоя на пищевые цели
9. Основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов
10. Способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов
11. Технология приготовления и правила экспертизы колбас, мясокопчёных изделий, консервов и др. продукции, выпускаемой мясокомбинатом
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов, яиц и рыбы
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов растительного

происхождения

15. Структура предприятий мясной и молочной промышленности и ветеринарных учреждений по ветсанэкспертизе, организация их деятельности

Перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности по производственной ветеринарно-санитарной практике

Вопросы для промежуточной аттестации по производственной ветеринарно-санитарной практике №2

1. По разделу «Ветеринарно-санитарная экспертиза»:

1. Лимфатическая система и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туши органов. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов у овец.
2. Топография лимфатических узлов головы, туши и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Трихинеллез. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития трихинелл.
4. Цистицеркоз. Характеристика возбудителя. Биологический цикл развития бычьего цепней.
5. Методы выявления мяса больных, павших и убитых в агональном состоянии.
6. Ветеринарно-санитарная оценка мяса свежего, сомнительной свежести, несвежего.
7. Основания для проведения бактериологического исследования мяса.
8. Серологическая типизация сальмонелл.
9. Пищевые болезни микробного происхождения и их профилактика.
10. В каких случаях проводится микробиологическое исследование мяса, схема исследования.
11. Выявление молока от животных больных маститом.
12. Источники обсеменения молока микроорганизмами и микрофлора молока.

13. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных и реагирующих на туберкулез.
14. Использование молока от животных, больных и реагирующих на бруцеллез.
15. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка молока от животных, больных маститом.
16. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях рыб.
17. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными болезнями опасными для человека.
18. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка рыб, больных инвазионными и инфекционными болезнями не опасными для человека.
19. Санитарная оценка пищевых куриных яиц.
20. Характеристика пищевых индюшиных, цесариных, перепелиных и страусиных яиц по срокам хранения.
21. В каких случаях животные не допускаются к убою на мясо. Обосновать причины.
22. Методы обеззараживания и использование условно годного мяса.
23. Транспортировка убойных животных гоном и автотранспортом. Дезинфекция транспорта используемого при перевозках убойных животных.
24. Ветеринарные требования к убойным животным.
25. Транспортировка убойных животных по железной дороге и задачи ветслужбы. Обработка вагонов после выгрузки животных и сырья животного происхождения.
26. Организация послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов в убойно-разделочном цехе и ее значение.
27. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши КРС.
28. Методика послеубойной экспертизы головы, внутренних органов, туши овец.
29. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов птиц.

30. Организация и особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких животных.
31. Особенности пред- и послеубойной экспертизы свиней, однокопытных, кроликов, телят.
32. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы телят, отличие мяса телят старше 2-х недельного возраста от незрелых и мертворожденных.
33. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя однокопытных.
34. Ветеринарное клеймение мяса.
35. Трихинеллоскопия мяса.
36. Биохимический метод исследования мяса на трихинеллез.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса КРС и свиней при цистицеркозе.
38. Органолептические методы выявления мяса больных животных.
39. Физико-химические и микроскопические методы выявления мяса больных животных.
40. Органолептические методы исследования мяса на свежесть.
41. Физико-химические и микроскопические методы исследования мяса на свежесть.
42. Исследование мяса кроликов и птицы на свежесть.
43. Определение сортовых показателей пищевых топленых животных жиров.
44. Определение доброкачественности пищевых топленых животных жиров.
45. Определение видовой принадлежности пищевых топленых животных жиров.
46. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
47. Объективные методы определения видовой принадлежности мяса.
48. Схема первичного посева. Используемые среды, техника посева.
49. Учет первичных посевов. Характеристика роста возбудителей пищевых токсикоинфекций на простых и элективных средах.
50. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций на трехсахарномагаре.

51. Изучение биохимических свойств возбудителей пищевых токсикоинфекций с помощью длинного и короткого пестрого ряда.
52. Источники обсеменения мяса микрофлорой. Причины возникновения пищевых токсикоинфекций.
53. Ветсанэкспертиза и оценка туш и органов при обнаружении бактерий рода сальмонелла и условно-патогенной микрофлоры.
54. Характеристика бактерий рода сальмонелла. Основные серотипы сальмонелл – возбудителей пищевых токсикоинфекций.
55. Методы типирования бактерий рода сальмонелл.
56. Ветеринарно-санитарной экспертиза мясных консервов.
57. Пороки консервов.
58. Ветеринарно-санитарной экспертиза колбасных изделий.
59. Требования к молоку сырью.
60. Органолептические пороки молока.
61. Определение общей микробной обсемененности молока.
62. Определение коли-титра молока.
63. Контроль качества пастеризации молока.
64. Выявление фальсификации молока.
65. Органолептические методы исследования молочных продуктов.
66. Физико-химические методы исследования молочных продуктов.
67. Выявление фальсификаций молочных продуктов.
68. Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
69. Определение микробов группы кишечной палочки в молоке (коли-титр) и значение этого показателя.
70. Контроль качества пастеризации молока и молочных продуктов.
71. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока.
72. Ветеринарно-санитарной экспертиза кисломолочных продуктов на продовольственных рынках.
73. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативных анаэробных микроорганизмов в молоке и их характеристика.

74. Пороки молока и их причины.
75. Исследование рыбы на свежесть.
76. Методы паразитологического исследования рыбы.
77. Методы ВСЭ пищевых куриных яиц.
78. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка пищевых яиц.
79. Органолептические исследования меда.
80. Лабораторные исследования меда: методы определения массовой доли влаги, диастазного числа и кислотности меда. Значения данных показателей.
81. Методы определения фальсификации меда сахарным сиропом.
82. Микроскопические исследования меда.
83. Фальсификация меда и методы выявления ее.
84. Санитарный контроль овощей, фруктов, зелени, ягод на продовольственных рынках.
85. Санитарный контроль грибов на продовольственных рынках.
86. Санитарный контроль муки, крупы, крахмала на продовольственных рынках.
87. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при инфекционных болезнях (классической и африканской чуме свиней, роже свиней, болезнь Тешена).
88. Ветсаннэкспертиза и оценка туш и органов при столбняке и пастереллезе.
89. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при бруцеллезе.
90. Ветсакэкспертиза, оценка туш и органов при туберкулезе.
91. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при ящуре и оспе.
92. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка, туш и органов при инфекционных болезнях лошадей (сап, мыт, эпизоотический лимфонгаит).
93. Мероприятия в убойно-разделочном цехе при подозрении на сибирскую язву.
94. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от

животных больных незаразными болезнями.

95. Ветеринарно-санитарной экспертиза и ветсаноценка мяса и продуктов убоя при ботулизме и его профилактика.

96. Ветсанэкспертиза и оценка молока при лептоспирозе, некробактериозе и бешенстве.

97. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов полученных от животных больных инвазионными болезнями не опасными для человека.

98. Ветеринарно-санитарной экспертиза, оценка туш и органов при гемоспоридиозах, фасциолезе, эхинококкозе.

99. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных больных и вакцинированных против сибирской язвы.

100. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка продуктов убоя и молока от животных, больных и реагирующих на лейкоз.

101. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при вирусных болезнях птиц (инфекционный ларинготрахеит,инфекционный бронхит, оспа, лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла).

102. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса птицы, яиц, пуха и пера при бактериальных болезнях птиц (пастереллез, пуллороз – тиф, туберкулез, сальмонеллез,колибактериоз, стафилококкоз).

103. Ветсаноценка туш животных, погибших от случайных причин (электротока, молнии,теплового удара, утопления и др.).

104. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при паратуберкулезе и актиномикозе.

105. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка туш и органов при лептоспирозе и листериозе.

106. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса животных при отравлениях солями тяжелых металлов и радиоактивными изотопами.

107. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса и молока при отравлениях животных пестицидами, их оценка.

108. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке

скоропортящихся продуктов.

109. Транспортные болезни убойных животных и их профилактика.

110. Организация работы и структура лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках.

111. Порядок приема, гигиена хранения и ветеринарно-санитарной экспертиза продуктов на холодильных предприятиях.

112. Организация послеубойной ВСЭ продуктов убоя.

113. Созревание мяса. Сущность и значение.

114. Санитарные требования к убойно-разделочному цеху.

115. Задачи ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях.

116. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов свиней на мясокомбинатах и рабочие места ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

117. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота в цехе первичной переработки животных.

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

119. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при трихинеллезе.

120. Ветеринарно-санитарная оценка и режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.

121. Виды порчи мяса.

122. Ветеринарно-санитарной экспертиза мяса при загаре и плесневении. Ветеринарно-санитарная оценка и профилактика.

123. Ветеринарно-санитарной экспертиза и оценка мяса при ослизнении и гниении.

124. Методы исследования мяса на свежесть. Категории мяса по степени свежести.

125. Характеристика и технология производства пищевых топленых животных жиров.

126. Методы определения видовой принадлежности мяса.
127. Биохимические свойства возбудителей пищевых токсикоинфекций.
128. Антигенная структура сальмонелл.
129. Санитарная оценка мяса и готовых изделий при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций.
130. Устойчивость бактерий рода сальмонелла к физико-химическим факторам и практическое значение этого свойства.
131. Вторичные сальмонеллезы животных и их роль в возникновении пищевых токсикоинфекций.
132. Классификация пищевых болезней и их характеристика.
133. Бактерицидная фаза молока и ее значение. Способы охлаждения молока.
134. Первичная переработка молока и ее значение.
135. Гигиена получения молока на молочных фермах и ветеринарно-санитарные требования к ним.
136. Классификация рыбы и морских гидробионтов.
137. Классификация, маркировка, транспортировка, хранение пищевых куриных яиц.
138. Санитарный контроль продуктов растительного происхождения на продовольственных рынках.
139. Требования НТД к меду.
140. Способы консервирования мяса и гигиеническая характеристика их.
141. Назначение и организация работы государственной лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
142. Категории мяса по термическому состоянию и его гигиеническая характеристика. Методы идентификации термического состояния мяса.
143. Источники получения холода для консервирования продуктов, схема холодильной установки, устройство ледяных складов.
144. Основы технического регулирования в РФ.
145. Сущность и значение технических регламентов и ГОСТ.
146. Виды, структура и значение стандартов.

