

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Малахова Светлана Дмитриевна  
Должность: Директор филиала  
Дата подписания: 14.06.2025 16:37:13  
Уникальный программный ключ:  
cba47a2f41b16b0a0116b015354c4938c4a04716d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА**  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

**КАЛУЖСКИЙ ФИЛИАЛ**

**Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии**

**Кафедра ветеринарии и физиологии животных**

**УТВЕРЖДАЮ**

И. о. зам. директора по учебной работе  
Т.Н. Пимкина  
« 22 » 05 2025 г.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

**Производственной практики (ПП.01.01)**

**ПМ.01 Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий**

**МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарных экспертизы продуктов и сырья животного происхождения**

**ФГОС СПО**

специальность: 36.02.01 Ветеринария

форма обучения очная

Калуга 2025 г.

Рабочая программа производственной практики разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее ФГОС СПО), утвержденного приказом Минпросвещения России от 23.11.2020 г. №657 по специальности 36.02.01 Ветеринария

Программа обсуждена на заседании кафедры ветеринарии и физиологии животных, протокол № 09, «20» мая 2025 года,

СОГЛАСОВАНО:

Председатель учебно-методической комиссии

по специальности 36.05.01 Ветеринария, к.б.н., доцент, П.В.Дудин



протокол № 04, «20» мая 2025 года

## **СОДЕРЖАНИЕ**

|                                                                                                                            | <b>Стр.</b> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| <b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>                                  | <b>4</b>    |
| <b>2. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ</b> | <b>6</b>    |
| <b>3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>                                                      | <b>7</b>    |
| <b>4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ</b>                                                | <b>16</b>   |
| <b>5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ</b>                                                        | <b>21</b>   |

**3. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ  
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПП.01.01  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
ПМ.01. Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических  
мероприятий**

**МДК 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и  
сырья животного происхождения**

**а. Область применения программы**

Рабочая программа производственной практики является частью программы подготовки специалистов среднего звена базовой подготовки в соответствии с ФГОС СПО по специальности 36.02.01 Ветеринария в части освоения основного вида деятельности (ВД): Осуществление зоогигиенических, профилактических и ветеринарно-санитарных мероприятий, соответствующих компетенций :

**ПК 1.1, ПК 1.2, ПК 1.3.**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля включает в себя освоение **МДК 01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.**

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в области ветеринарии при наличии среднего общего образования. Опыт работы не требуется.

***б. Цели и задачи производственной практики – требования к результатам освоения модуля***

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен

***Иметь практический опыт:***

- i.Предубойного осмотра животных;
- ii.участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

***уметь:***

- iii.проводить предубойный осмотр животных;
- iv.вскрывать трупы животных;
- v.проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- vi.консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- vii.проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья

животного происхождения;

viii. проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

**Вариативные умения:**

- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.

**знать:**

- ix. правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- x. методику предубойного осмотра животных;
- xi. правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- xii. приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- xiii. стандарты на готовую продукцию животноводства;
- xiv. пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;
- xv. методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- xvi. правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**Вариативные знания:**

- правила судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методики проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методов фальсификации продуктов, сырья животного происхождения.

#### 4. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ЧАСОВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности: Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, в том числе профессиональными компетенциями :

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

| Код и наименование профессионального модуля                                                             | Наименования разделов практики                                                                                                  | Производственная практика |                  |                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|
|                                                                                                         |                                                                                                                                 | Количество недель         | Количество часов | Сроки проведения практики согласно графику учебного процесса |
| 1                                                                                                       | 2                                                                                                                               | 3                         | 4                | 5                                                            |
| ПМ.03. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и Сырья животного происхождения | Производственная практика.<br>МДК 03.01<br>Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения | 8                         | 288              | Согласно графика учебного процесса, 4 семестр                |
|                                                                                                         | <b>Всего</b>                                                                                                                    | 8                         | 288              | -                                                            |

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1 Тематический план производственной практики

Производственная практика ПП.01.01 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения

| №<br>п/п | Индекс<br>модуля,<br>МДК | Наименование<br>практического опыта                                                                   | Задания, направленные на выполнение<br>определенных видов работ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Кол-во<br>часов | Планируемые<br>результаты<br>освоения<br>общих и<br>профессионал<br>ьных<br>компетенций | Оценка<br>полученных<br>результатов                     |
|----------|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| 1        | ПМ.03                    | Ознакомление с программой производственной практики и условиями её проведения на якорном предприятии. | <p>1.1. Знакомство с содержанием производственной практики, планируемыми результатами и с условиями проведения практики на якорном предприятии.</p> <p>1.2. Изучение действующего на предприятии Устава, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества.</p> | 6               | ПК 1.1 –ПК 1.3                                                                          | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |

|   |       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                |                                                         |
|---|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------|---------------------------------------------------------|
| 2 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы предубойного осмотра животных.                                             | <p>2.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>2.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы в определении категории упитанности убойных животных.</p> <p>2.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы в транспортировке убойных животных.</p> <p>2.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы в соблюдении режима предубойного содержания, определение его влияния на убойный вход, качество мяса</p> <p>2.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы в <i>интерпретации результатов предубойного осмотра животных.</i></p> | 20 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |
| 3 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов, сырья животного происхождения | <p>3.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>3.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению классификации мяса по виду, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в</i></p>                                                                                                                                                                                                                                                                              | 40 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |

|  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |  |  |  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|
|  |  |  | <p><i>установленном порядке.</i></p> <p>3.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению созревания мяса больных, истощенных животных, его санитарная оценка, <b>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</b></p> <p>3.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению свежести мяса, <b>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</b></p> <p>3.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы в организации проведения санитарной оценки мяса различных категорий свежести, <b>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</b></p> <p>3.6. Закрепление приобретенного практического опыта работы по действующим ГОСТам и правилам на мясо, <b>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</b></p> <p>3.7. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки субпродуктов, их классификации и пищевой ценности, <b>оформлению результатов ветеринарно-</b></p> |  |  |  |
|--|--|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|

|   |       |                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |    |                |                                                         |
|---|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------|---------------------------------------------------------|
|   |       |                                                                                                                                  | <p><i>санитарных мероприятий в установленном порядке.</i></p> <p>3.8. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки пищевых жиров, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i></p> <p>3.9. Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении санитарной оценки кишечного сырья. Номенклатура комплектов кишок и их использование, <i>оформлению результатов ветеринарно-санитарных мероприятий в установленном порядке.</i></p>   |    |                |                                                         |
| 4 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы в обеззараживании нестандартных продуктов и сырья животного происхождения. | <p>4.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>4.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению отличительных особенностей мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных.</p> <p>4.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по проведению санитарной оценки продуктов убоя.</p> <p>4.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по</p> | 40 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |

|   |       |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                |                                                         |
|---|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------|---------------------------------------------------------|
|   |       |                                                                                                 | выполнению обеззараживания нестандартных продуктов и сырья животного происхождения по действующим ГОСТам.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |                |                                                         |
| 5 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы во вскрытие трупов разных видов животных. | <p>5.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>5.2. Закрепление приобретенного практического опыта работы по определению общих требований, предъявляемых к вскрытию трупов, места вскрытия, выполнению транспортирования трупа к месту вскрытия и ветеринарно санитарных требований при перевозке трупов.</p> <p>5.3. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов крупного рогатого скота.</p> <p>5.4. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов лошадей.</p> <p>5.5. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов свиней.</p> <p>5.6. Закрепление приобретенного практического опыта работы по выполнению вскрытия трупов птицы.</p> <p>5.7. Закрепление приобретенного</p> | 30 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |

|   |       |                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |                |                                                         |
|---|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------|---------------------------------------------------------|
|   |       |                                                                                                                                                                   | практического опыта по выполнению извлечения систем органов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |    |                |                                                         |
| 6 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы в постановке патологоанатомического диагноза, оформлении документации вскрытия.                             | <p>6.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>6.2. Закрепление приобретенного практического опыта по проведению отбора, консервирования, упаковки и пересылки патологического материала для постановки патологоанатомического диагноза.</p> <p>6.3. Закрепление приобретенного практического опыта по оформлению документации вскрытия.</p>                                                          | 40 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |
| 7 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении соответствия продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства. | <p>7.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>7.2. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов и Правил на мясо.</p> <p>7.3. Закрепление приобретенного практического опыта в применении основных требований ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу.</p> <p>7.4. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на консервы.</p> | 40 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |

|   |       |                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |    |                |                                                         |
|---|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------------|---------------------------------------------------------|
|   |       |                                                                                                                           | <p>7.5. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на колбасные изделия.</p> <p>7.6. Закрепление приобретенного практического опыта в применении действующих ГОСТов на кисломолочные продукты.</p>                                                                                                                                                                                  |    |                |                                                         |
| 8 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы в определении пищевых токсикоинфекций, токсикозов и их профилактика | <p>8.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>8.2. Закрепление приобретенного практического опыта в современном понятии о пищевых заболеваниях и их классификации по этиологическому признаку.</p> <p>8.3. Закрепление приобретенного практического опыта в профилактике пищевых токсикозов и токсикоинфекций.</p> | 34 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |
| 9 | ПМ.03 | Закрепление приобретенного практического опыта работы в проведении утилизации конфискатов и зараженного материала.        | <p>9.1. Проведение инструктажа по охране труда, безопасности жизнедеятельности, пожарной безопасности в соответствии с правилами и нормами.</p> <p>9.2. Закрепление приобретенного практического опыта в утилизации продуктов и сырья животного происхождения.</p> <p>9.3. Закрепление приобретенного практического опыта в утилизации</p>                                                                              | 38 | ПК 1.1 –ПК 1.3 | Заполнение дневника - отчета, оценка выполненной работы |

|  |  |  |                                      |  |  |  |
|--|--|--|--------------------------------------|--|--|--|
|  |  |  | конфискатов и зараженного материала. |  |  |  |
|--|--|--|--------------------------------------|--|--|--|

## **Правила ведения дневника**

Во время прохождения практики студент последовательно выполняет наблюдения, анализы и учеты согласно программе практики, а результаты заносит в дневник.

1. Дневник является обязательным отчетным документом о прохождении практики.
2. Студент обязан ежедневно вести в дневнике запись всех видов выполняемых работ.
3. Записи в дневнике ведутся ручкой и заверяются руководителем практики. 4. В конце практики дневник и отчет должны быть проверены и подписаны руководителем.

## **Основные положения техники безопасности при работе с животными**

1. Работа с животными без прохождения инструктажа по технике безопасности запрещается.
2. Во время работы нужно быть внимательным, осторожным, аккуратным и строго соблюдать производственную дисциплину.
3. Запрещается работать с неисправным инструментом и инвентарем, вблизи неисправных машин и машин без защитных кожухов на зубчатых, цепных и ременных передачах, у выступающих концов вращающихся валов. Нельзя находиться в вакуумной во время дойки, вблизи работающих кормораздатчиков, транспортеров, подающих сено в чердачные помещения ферм, залезать в сенохранилище и скирды сена или соломы, находиться вблизи уборочных машин с режущими рабочими органами.
4. Запрещается самостоятельно включать вакуум-насосы, транспортеры, другое электрооборудование.
5. При работе транспорта и машинно-тракторных агрегатов категорически запрещается ездить в кузовах автомобилей и тракторных тележках, цепляться за проходящий транспорт, самостоятельно управлять транспортом или другими механизмами.
6. Нельзя подходить близко к опорам и другим сооружениям высоковольтных линий. Категорически запрещается подходить ближе 5 метров и прикасаться к оборванному проводу линии электропередачи.
7. При неисправности машин, электрооборудования или защитных ограждений, обрыве линий электропередачи или поражении животных электрическим током - немедленно сообщать ответственному лицу. Самостоятельно устранять неисправность запрещается.
8. На ферме разрешается находиться только при наличии спецодежды (халата и резиновых сапог). Одежда и обувь не должны иметь болтающихся завязок.
9. При работе с животными следует проявлять осторожность. Не следует суетиться и шуметь вблизи животных, тем более нельзя их бить. Подходить к корове надо спокойно и решительно. Голосом и лаской следует успокоить животное. Слишком боязливые и злобные коровы могут нанести удар рогами или задними ногами. Трусливое животное при приближении человека шарахается в сторону, приседает, старается вырваться. Злобная корова беспокойно оборачивается, фыркает, стремится атаковать рогами. В отличие от лошади, которая бьет обеими ногами прямо назад, корова наносит удары задними ногами вперед и в сторону.
10. Курить и разводить огонь на территории животноводческих ферм категорически запрещается

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (229н); Перечень оборудования: Лабораторные столы (10 шт); стулья (20 шт); рабочее место преподавателя; настенная доска; мультимедийная установка; Вытяжной шкаф стенды, муляжи, интерактивная доска Hitachi, видеоокуляры, микроскоп «Иенован», микроскоп «ST-VS-320Tr-R-4 «Биомед-6» с видеосистемой и демонстрацией на экран, микроскопы «Биомед -2» с окуляром 16х, нож-микротом МК-5, микротом санный МС-2, химреактивы для приготовления влажных и гистопрепаратов, набор инструментов для вскрытия и исследований трупов Н-163, атлас патологий Робинсона и Котрона, микропрепараты по гистологии. Коллекция влажных препаратов патологических органов, стол для вскрытия, комплекс автоматизированный микроскопии МЕКОС-Ц2, морозильный ларь.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (каб. 227н); Перечень оборудования: учебные столы (22 шт); стулья (44 шт); рабочее место преподавателя; доска учебная; Интерактивная доска HitachiStarBoard F-82; Проектор мультимедийный Viewsonic и системный блок Core в комплексе.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся (каб. № 203н). Перечень оборудования: компьютерные столы (15 шт.); стулья (15 шт.); рабочее место преподавателя; рабочая станция (моноблок) AcerVeriton Z4640G (15 шт.) подключенные к сети Интернет и обеспеченные доступом к ЭБС.

### ***Перечень необходимых комплектов лицензионного программного обеспечения.***

Используемое программное обеспечение: Microsoft Office Professional Plus 2019 (Microsoft Open Value №V6803162 от 15.06.2020 / Лицензионный договор №77-089/1013/20 о передаче прав на использование программ от 05.06.2020); Microsoft Office Professional Plus 2010 (Microsoft Open License №47295003 от 17.08.2010); Microsoft Office Professional Plus 2007 (Microsoft Open License

№42906552 от 23.10.2007, Microsoft Open License №43061896 от 22.11.2007, Microsoft Open License №46223838 от 04.12.2009); Microsoft Office Standard 2007 (Microsoft Open License №43061896 от 22.11.2007, Microsoft Open License №46223838 от 04.12.2009); Яндекс Браузер (Freeware); Система КонсультантПлюс (Договор об информационной поддержке №1202/2019, №1503/2019 от 01.10.2019).

#### ***4.2. Информационное обеспечение обучения***

Библиотечный фонд укомплектован печатными и электронными изданиями основной и дополнительной литературы, изданной за последние 5 лет, официальными, справочно-библиографическими и периодическими изданиями (российскими журналами).

Каждый обучающийся обеспечен доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и библиотечным фондам университета и колледжа через электронную информационно-образовательную среду (ЭИОС) Университета путём предварительной регистрации.

Обучающимся предоставлена возможность доступ к информационным ресурсам сети Интернет.

#### ***Учебная литература и ресурсы информационно-образовательной среды университета, включая перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине***

#### **Основная литература:**

1. Гертман, А. М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животноводства из экологически неблагополучных районов при незаразной патологии / А. М. Гертман, Г. Р. Юсупова, Д. М. Максимович. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 200 с. — ISBN 978-5-507-47885-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/>
2. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания / О. О. Датченко. — Самара : СамГАУ, 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324746>
3. Кравцов, А. П. Судебно-ветеринарная экспертиза / А. П. Кравцов, Ю. С. Лушай, Л. В. Ткаченко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 72 с. — ISBN 978-5-507-47898-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/332111>
4. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46829-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321206>
5. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для

спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46896-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415172>

6. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/198515>.

#### **Дополнительная литература:**

1. Ветеринарная санитария / Т. Д. Абдыраманова, Д. С. Брюханов, П. Н. Щербаков, К. В. Степанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 156 с. — ISBN 978-5-507-45664-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/311759>

2. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных и птицы : учебное пособие : учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 110500 Ветеринарно-санитарная экспертиза специальности 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза / И. Г. Серегин, В. Е. Никитченко, Д. В. Никитченко. - Москва : РУДН, 2010. - 381 с. :ил ; 21 см.-Библиогр.:с.370-378.- ISBN978-5-209-03461-2:400.00р.-Текст: непосредственный.—ЭБС—«РГАУ-МСХА»

3. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7029-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169777> (дата обращения: 11.07.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173068>

#### **Учебно-методические материалы:**

1. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические указания / О. О. Датченко. — Самара : СамГАУ, 2023. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/324746>

2. Латыпов, Д. Г. Вскрытие и патологоанатомическая диагностика болезней животных / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46829-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/321206>

3. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы

продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для спо / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 192 с. — ISBN 978-5-507-46896-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415172>

4. Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 188 с. — ISBN 978-5-507-47031-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/320792>

### **Интернет-ресурсы**

Электронно-библиотечная система РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева (далее ЭБС) сайт [www.library.timacad.ru](http://www.library.timacad.ru)

Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»  
- <https://cyberleninka.ru/>

Сетевая электронная библиотека аграрных вузов  
- <https://e.lanbook.com/books>

### **Нормативно-правовые акты:**

1. ГОСТ 2874-82 Вода питьевая. Гигиенические требования и контроль за качеством.
2. ГОСТ Р 51232-98 Вода питьевая. Общие требования к организации и методам контроля качества.
3. ГОСТ Р 52121-2003 Яйца куриные пищевые. Технические условия;
4. ГОСТ EN 1672-2-2012 Оборудование для обработки пищевых продуктов. Основные принципы. Часть 2. Гигиенические требования;
5. Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
6. "Перечень заразных болезней, при которых снятие шкур с павших животных запрещается" <http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
7. "Перечень особо опасных болезней, при заболевании которыми животные подлежат уничтожению или убою»  
<http://lawru.info/dok/1968/07/19/n1190093.htm>
8. НТП-АПК 1.10.07.002-02 Нормы технологического проектирования ветеринарных объектов для городов и иных населенных пунктов ГОСТ Р 55333-2012 Консервы мясорастительные. Технические условия;
9. ГОСТ 12.2.124-2013 Система стандартов безопасности труда. Оборудование продовольственное. Общие требования безопасности;
10. ГОСТ 12.2.135-95 Оборудование для переработки продукции в мясной и птицеперерабатывающей промышленности. Общие требования безопасности, санитарии и экологии;
11. СанПиН 2.1.4.1074-01 Питьевая вода. Гигиенические требования к

качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества.

12. СанПиН 2.1.7.1287-03 Почва, очистка населенных мест, бытовые и промышленные отходы, санитарная охрана почвы.

13. Федеральный закон «О ветеринарии» от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 25.12.2023)

#### **4.3. *Общие требования к организации образовательного процесса***

Обязательным условием допуска к изучению ПМ.02. Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий МДК 02.01 Методики диагностики и лечения заболеваний животных является освоение:

-общепрофессиональных дисциплин профессионального цикла: анатомия и физиология домашних животных, основы микробиологии, латинский язык в ветеринарии, основы зоотехнии.

#### **4.4. *Кадровое обеспечение образовательного процесса***

Обучение по программе профессионального модуля осуществляют преподаватели дисциплин профессионального учебного цикла ППСЗ, а также преподаватели профильных кафедр, имеющие высшее образование, соответствующее профилю модуля. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным. Преподаватели получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ)

| Результаты<br>(освоенные<br>профессиональные<br>компетенции)                                                                                                                                                                                                                                                                               | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Формы и методы<br>контроля и оценки                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</p> <p>ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</p> <p>ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</p> | <p>Проводит предубойный осмотр животных;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки мяса и мясной продукции;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки молока и молочной продукции;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки рыбы и рыбной продукции;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный контроль переработки непищевого сырья животного происхождения.</p>                                                                                                                                                                                   | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>Производственная практика–диффер. зачет</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Выполняет операции по отбору образцов крови, молока, мочи, фекалий;</p> <p>оформляет документацию на отобранные пробы.</p> <p>Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке;</p> <p>Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб;</p> <p>Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;</p> <p>Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода.</p>                                                                                                                         | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>Производственная практика–диффер. зачет</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Выполняет операции по забору образцов продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>Оформляет документацию на отобранные пробы;</p> <p>Проводит операции по упаковке и подготовке отобранных проб к транспортировке;</p> <p>Осуществляет подбор лабораторного оборудования для исследования проб;</p> <p>Знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции;</p> <p>Знает режимы и последовательность лабораторного исследования различных образцов исследуемых проб;</p> <p>Знает назначение и сущность используемого лабораторного метода;</p>                        | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>Производственная практика–диффер. зачет</p> |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Знает современные методы лабораторных и инструментальных исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологии;</p> <p>Проводит ветеринарно-санитарный контроль всех поступающих на продажу продуктов животного и растительного происхождения;</p> <p>Оформляет журналы и документацию лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары;</p> <p>Знает нормативно-техническую документацию по ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов;</p> | <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/>Производственная практика–диффер. зачет</p> |

|                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                | Владеет лабораторным оборудованием и приборами по определению качества продукции; Знает современные методики диагностики патологий различной этиологии; методы фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                               |
| ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогигиенического состояния объектов животноводства и кормов.                   | Проводит расчет и подбор технологического оборудования для обеззараживания некондиционного сырья и продуктов животного происхождения; Организует рабочие места для утилизации ветконфискантов, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования, обеззараживание нестандартного продуктов и сырья животного происхождения; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по утилизации конфискантов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>Производственная практика – диффер. зачет |
| ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.      | Использует методы лабораторных и инструментальных исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья; Организует рабочие места для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья; Проводит ветеринарно-санитарную оценку всех поступающих на продажу продуктов; Оформляет документацию лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы; Проводит лабораторные методы исследования продуктов, контроль санитарной обработки помещений, инвентаря, тары; Знает лабораторное оборудование и приборы по определению качества продукции; Знает методы определения фальсификации продовольственного сырья и продуктов питания. | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>Производственная практика – диффер. зачет |
| ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств. | Использует современные методы лабораторных и инструментальных исследований для проведения патологоанатомического вскрытия; Организует рабочие места для проведения патологоанатомического вскрытия, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; Выбирает и обеспечивает оптимальные методы проведения патологоанатомического вскрытия; Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования для проведения патологоанатомического вскрытия.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>Производственная практика – диффер. зачет |
|                                                                                                                | Выполняет расчеты и подбор технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения;                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>Промежуточная аттестация:</b><br>Производственная практика – диффер. зачет |

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  | <p>Организует рабочие места для изготовления продуктов длительного хранения, с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;</p> <p>Выбирает и обеспечивает оптимальные режимы работы технологического оборудования для производства продуктов длительного хранения из животного сырья.</p> <p>Знает назначение, устройство и принципы действия оборудования по производству продуктов длительного хранения из животного сырья.</p> |  |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### **ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ для промежуточной оценки знаний**

#### **1. Что такое партия скота?**

- А) Группа с.-х животных, направляемых на убой.
- Б) Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.
- В) Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.
- Г) Группа животных, собранных одним сдатчиком.

#### **2. Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:**

- А) Сертификата
- Б) Прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»
- В) Ветеринарное клеймо овальной формы 40 х 60 мм
- Г) Треугольного штампа

#### **3. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?**

- 1. Больных и подозрительных по заболеванию заразными болезнями.
- 2. Животных, потерявших хозяйственную ценность.
- 3. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
- 4. Травмированных животных, которым угрожает смерть.
- 5. При стихийных бедствиях.

#### **4. Каких животных не разрешается убивать на мясо?**

- 1. Подозрительных по заболеванию особо опасными для человека болезнями.
- 2. Животных, привитых живыми вакцинами в течение определенного срока после вакцинации.
- 3. Здоровых животных

#### **5. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?**

- 1. На автомобилях, если нет письменного разрешения ветеринарной службы.
- 2. На самосвалах с металлическими кузовами.
- 3. На автотранспорте с низкими бортами.
- 4. На скотовозах.

#### **Вопросы для промежуточного контроля (зачет с оценкой)**

- 1. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 2. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Требования к постройке и производственным цехам.

3. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
4. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировать с.-х. животных на боенские предприятия. Обоснование.
6. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
7. Приемка с.-х. животных на мясокомбинатах. Документация.
8. Характеристика категорий упитанности крупного рогатого скота.
9. Характеристика категорий упитанности свиней.
10. Характеристика категорий упитанности овец и коз.
11. Методика предубойного исследования с.-х. животных.
12. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
13. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
14. Технология и убой и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
15. Технология убой и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
16. Технология убой и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
17. Способы оглушения, убой и обескровливания с.-х. животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
18. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
20. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
21. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота и лошадей.
22. Клеймение и маркировка мяса и субпродуктов.
23. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов.
24. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убой. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
25. Дифференциальная и лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
26. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с.-х. животных. Ветсаноценка продуктов убой.
27. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с.-х. животных. Ветсаноценка продуктов убой.
28. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убой.
29. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убой.
30. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убой.
31. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убой.
32. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убой.
33. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с.-х. животных. Ветсаноценка продуктов убой.
34. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убой.
- 35.

Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

36. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. 37. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.

38. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.

39. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

40. Диагностика инфекционного ринотрахеита, парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

41. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

42. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.

43. Диагностика цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

44. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

45. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.

46. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

47. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясoproductов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.

48. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.

49. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).

50. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.

51. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.

53. Условно-годное мясо с.-х. животных. Способы и режимы обезвреживания.

54. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях Сроки направления на убой животных, перенесших острые отравления и подвергавшихся лечению антибиотиками.

56. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.

57. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл.

58. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекций сальмонеллезной этиологии у человека 59. Эпидемиология и профилактика пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка туш и готовых пищевых продуктов, обсеменённых бактериями рода сальмонелла.

60. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсеменённых этими бактериями.

61. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
62. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
63. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
64. Основы товароведения мяса. Обоснование сортового разреза мясных туш.
65. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
66. Распознавание мяса различных видов животных.
67. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.