

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И. о. проректора по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«30» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья
и продуктов животного происхождения

Направление подготовки

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль)

Технологии продуктов животного происхождения

Квалификация выпускника

бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности: *22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере технологий комплексной переработки мясного и молочного сырья).*

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующего типа: *научно-исследовательский; производственно-технологический; организационно-управленческий; проектный.*

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения
			ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения
			ИД3 _{ПКв-5} – Производит анализ качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения	Знает: физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов микробиологии, микробиологический потенциал сырья животного происхождения и способы его направленного регулирования с целью получения продукции с заданными качественными характеристиками
	Имеет навыки: регулировать условия протекания микробиологических процессов при приготовлении и хранении пищевых продуктов животного происхождения с заданными свойствами готовой продукции
ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Знает: пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения
	Умеет: применять знания и находить рациональные пути решения задач с позиции обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов животного происхождения
	Имеет навыки: решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения
ИД3 _{ПКв-5} – Производит анализ качества продукции и производства продуктов	Знает: методы анализа сырья и продуктов животного происхождения для производства продуктов питания

питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	животного происхождения в соответствии с нормативной документацией
	Умеет: применять различные методики анализа сырья и продуктов животного происхождения
	Имеет навыки: демонстрации применения методов анализа сырья и продуктов животного происхождения

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» относится к блоку 1 ОП обязательной части

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: Учебная практика, ознакомительная, Биохимия, Аналитическая химия и физико-химические методы анализа, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Введение в технологию отрасли, Метрология и стандартизация.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» является предшествующей для освоения дисциплин: Химия пищи, Технология продуктов животного происхождения (рабочая профессия), Общая технология отрасли, Технология продуктов животного происхождения, Техно-химический контроль на предприятиях отрасли, Методы исследования сырья и продуктов животного происхождения, Биологическая безопасность пищевых систем

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		4 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	112,9	112,9
Лекции	54	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Практические/лабораторные занятия	54	54
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	2,7	2,7
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	33,3	33,3
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	23,3	23,3
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	10	10
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство, для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества Сырье животного происхождения как возможный фактор заболевания человека.	70

	происхождения	Основные понятия и виды экспертизы, и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов при инфекционных заболеваниях животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение. Работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания животного происхождения	
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий и диких животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках. Ответственность за нарушение законодательства о стандартизации Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов	71,3
		<i>Консультации текущие</i>	2,7
		<i>Консультации перед экзаменом</i>	2
		<i>Вид аттестации (экзамен)</i>	0,2
		<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, час
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	26	26	18
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	28	28	15,3
		<i>Консультации текущие</i>	2,7	
		<i>Консультации перед экзаменом</i>	2	
		<i>Вид аттестации (экзамен)</i>	0,2	
		<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Введение. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство, для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества	2
Сырье животного происхождения как возможный фактор заболевания человека.		4	
Основные понятия и виды экспертизы, и контролировать производство продукции из сырья животного		4	

		происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья животного происхождения	
		Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных. Работы по обеспечению контроля качества производства продуктов питания животного происхождения	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов при инфекционных заболеваниях животных.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.	2
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов, нутрий и диких животных.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках.	4
		Ответственность за нарушение законодательства о стандартизации	4
		Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства колбасных изделий, копченостей и полуфабрикатов	4
		Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства молока и молочных продуктов	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4

5.2.2 Практические занятия *не предусмотрены.*

5.3.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость раздела, ак. часы
4 семестр			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Действующая нормативно-техническая документация.	4
		Порядок оформления ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные Госветнадзору грузы	
		Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов	4
		Определение видовой принадлежности мяса	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести	4
		Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	2
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных продуктов	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	4

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды СРО	Трудоемкость раздела, ак. часы
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	13
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	5
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	10,3
		Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	5

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж : Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с.
<https://e.lanbook.com/book/253553>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие. — Рязань : РГАТУ, 2021. — 109 с. <https://e.lanbook.com/book/183974>

Мижевкина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевкина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165815>

Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков, Ю. А. Курлыкова. — Самара : СамГАУ, 2018. — 202 с. — ISBN 978-5-88575-533-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113423>

Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевкина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7030-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173067>

Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевкина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7033-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/177827>

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях : учебное пособие / составитель Л. К. Сарыглар. — Кызыл : ТувГУ, 2020. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175174>

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-

Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797>

6.2 Дополнительная литература

Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 268 с. — ISBN 978-5-507-48968-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/401018>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: практикум : учебное пособие / О. О. Датченко, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2024. — 144 с. — ISBN 978-5-88575-738-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/408134>

Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов (гриф УМО) / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. <https://e.lanbook.com/book/305255>

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. <https://e.lanbook.com/book/320792>

Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных : учебное пособие / Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148567>

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. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7690-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/179004>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. — Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
АИБС «МегаПро»	https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр. (указать средства, необходимы для реализации дисциплины).

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License
Microsoft Windows 8.1	Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебная аудитория для проведения учебных занятий №403	Ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран
Учебная аудитория для проведения учебных занятий №429	Комплекты мебели для учебного процесса – 8 шт, Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, ноутбук ASUS, мультимедийный, проектор ACER, экран.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)** в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		3 курс 5 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
<i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i>	15,6	15,6
Лекции	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Консультации текущие	0,6	0,6
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	0,2	0,2
<i>Виды аттестации (зачет)</i>	2,0	2,0
Самостоятельная работа:	157,6	157,6
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	118,4	118,4
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	30	30
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Подготовка к зачету (контроль)	6,8	6,8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья
и продуктов животного происхождения**

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения
			ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения
			ИД3 _{ПКв-5} – Производит анализ качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ОПК-5} – Анализирует основные характеристики хозяйственной деятельности при производстве продукции из сырья животного происхождения	Знает: физико-химические, биохимические и микробиологические свойства продуктов питания животного происхождения
	Умеет: использовать в практической деятельности специализированные знания фундаментальных разделов микробиологии, микробиологический потенциал сырья животного происхождения и способы его направленного регулирования с целью получения продукции с заданными качественными характеристиками
	Имеет навыки: регулировать условия протекания микробиологических процессов при приготовлении и хранении пищевых продуктов животного происхождения с заданными свойствами готовой продукции
ИД2 _{ОПК-5} – Применяет методы и способы организации и контроля производства продукции из сырья животного происхождения	Знает: пути решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения
	Умеет: применять знания и находить рациональные пути решения задач с позиции обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов животного происхождения
	Имеет навыки: решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения
ИД3 _{ПКв-5} – Производит анализ качества продукции и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения	Знает: методы анализа сырья и продуктов животного происхождения для производства продуктов питания животного происхождения в соответствии с нормативной документацией
	Умеет: применять различные методики анализа сырья и продуктов животного происхождения
	Имеет навыки: демонстрации применения методов анализа сырья и продуктов животного происхождения

2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	

		части)			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	ОПК-5	Тест	1-18	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	50-68	Проверка преподавателем Отметка в системе 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	37-42	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Кейс-задания для экзамена	29-32	Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения	ОПК-5	Тест	19-28	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	69-92	Проверка преподавателем Отметка в системе 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	43-49	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Кейс-задания для экзамена	33-36	Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, практических занятиях, тестовые задания в виде решения контрольных работ на практических работах и самостоятельно (домашняя контрольная работа) и сдачи курсовой работы по предложенной преподавателем теме. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает экзамен автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (экзамена).

Каждый вариант теста включает 25 контрольных заданий, из них:

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Номер вопроса	Тест (тестовое задание)
1.	Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия? -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет) -ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования -ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
2.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории : - после механической очистки от навоза промывают горячей водой - очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют - дезинфицируют
3.	Карантинное отделение предназначено для : - содержания больных животных - содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания - забоя животных - предубойного содержания
4.	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят : - в изоляторе ; - в карантинном отделении ; - на скотосырьевой базе - на санитарной бойне
5.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке : - живых животных, птицы, рыбы, пчел - мяса, молока - шерсти - шкур
6.	На мясо всех видов животных отпечаток ветеринарного клейма или штампа ставят в следующем порядке (укажите соответствие) 1. на мясные туши и полутуши 1. по одному в области каждой лопатки и бедра; 2. на каждую четвертинку, куски шпика 2. по одному клейму;

	3. на тушки кроликов и нутрий	3. два клейма
7.	Направляют на санитарную бойню животных : а) без документов б) которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, в) маститы, г) воспаление пупка и суставов (у телят)	
8.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории: -после механической очистки от навоза промывают горячей водой -очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют -после очистки промывают, а затем дезинфицируют -только дезинфицируют	
9.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории: -после механической очистки от навоза промывают горячей водой -очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют -после очистки промывают, а затем дезинфицируют -промывают холодной водой	
10.	Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения? -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) -ветеринарное свидетельство (форма № 1) -ветеринарное свидетельство (форма № 2) -ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость	
11.	Для вывоза меда от предпринимателя какой формы требуется ветеринарная справка? (ответ запишите цифрой) Форма 4	
12.	Какой формы применяют ветеринарное клеймо для клеймения мяса птицы? овальной	
13.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке : живых животных, птицы, рыбы, пчел мяса, молока шерсти шкур	
14.	Как устанавливают упитанность свиней? по внешнему виду животных по форме туловища за выступание остистых отростков позвонков *по толщине шипка в области 6-7 спинных позвонков	
15.	По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота? - форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков -только по степени развития скелетных мышц -толщиной кожи -только по выступлениям остистых отростков позвонков	
16.	В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят : -быков (быков) -волов и коров -молодняк -телят от 14 дней до 3 месяце	
17.	Запрещается забой животных на мясо до : -10- дневного возраста -14- дневного возраста -30- дневного возраста -3 месяцев	
18.	Какой антибиотик разрешен для использования в молочной промышленности? А. Левомецетин. В. Лактин. С. Низин. Д. Полимиксин. Е. Содержание в молоке антибиотиков запрещено.	
19.	Что такое СОМО?	

	<p>А. Соматические клетки, содержащиеся в молоке. Б. Сухой обрат молочного остатка. С. Сухой обезжиренный молочный остаток. Д. Сухой обезжиренный молозивный остаток. Е. Содержание общего молочного остатка.</p>
20.	<p>Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии :</p> <p>-легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша -голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша -председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша -туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя – матка</p>
21.	<p>Что такое партия скота?</p> <p>1.Группа с/х животных, направляемых на убой. 2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом. 3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом. 4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.</p>
22.	<p>Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:</p> <p>1. сертификата 2. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр» 3. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм 4. овальное клеймо размером 25 x 40 мм 5. треугольного штампа</p>
23.	<p>Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет не более часов? 24</p>
24.	<p>Установите последовательность точек ветеринарно — санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота :</p> <p>1 головы, 2 внутренние органы, 3 туши, 4 финальная точка</p>
25.	<p>Молоко от животных положительно реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков: уничтожают используют для производства топленого масла используют после кипячения пастеризуют и используют в пищу +после кипячения используют на откорм животным</p>
26.	<p>С каких исследований, начинают исследования мяса на свежесть?</p> <p>Органолептические Бактериологические Микробиологические Физико-химические</p>
27.	<p>Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые мясо старых животных мясо больных животных *мясо от здоровых животных мясо от животных, забитых в агональном состоянии</p>
28.	<p>Молоко, полученное от животных первые 7 дней лактации: кипятят и используют пастеризуют и используют приготавливают масло +запрещается использовать в пищу</p>

Критерии и шкалы оценки:

Процентная шкала 0-100 %; отметка в системе

«неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»

0-59,99% - неудовлетворительно;
 60-74,99% - удовлетворительно;
 75- 84,99% -хорошо;
 85-100% - отлично.

3.2 Кейс-задания (к экзамену)

3.2.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Номер вопроса	Кейс-задания
29.	<p>Ситуация. В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае? Ответ. Ветеринарный врач должен обязательно провести ВСЭ, не клеймит и отправляет на мясокомбинат если нет ни каких изменений.</p>
30.	<p>Ситуация. На птицеферме у кур наблюдается вялость, исхудание, замедление роста и развития, видимые слизистые оболочки – анемичны. У 26 кур выявили аскаридоз. Рассчитайте дозу и потребность антгельминтика для дегельминтизации 26 кур при аскаридозе, средний живой вес которых составляет 3,5 кг. Для дегельминтизации предлагается препарат Адипизин. Его доза для кур составляет 0,2 мг на кг (по ДВ) 2 дня подряд. 26*3,5*0,2=3,64 1 день и 3,64 второй день Всего 7,28 мг на 2 дня</p>
31.	<p>Ситуация. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта? 1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось , то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.</p>
32.	<p>Ситуация При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования? Ответ. Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. обработка 5%-ным раствором едкого калия. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты окраска мышечных срезов</p>
33.	<p>Ситуация. На птицеферме у кур наблюдается вялость, исхудание, замедление роста и развития, видимые слизистые оболочки – анемичны. У 26 кур выявили аскаридоз. Задание: Какой препарат будете использовать? Адипизин.</p>
34.	<p>Ситуация. В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации Ответ. Существующие методы определения пастеризации основаны на инактивировании ферментов молока пероксидазы и фосфатазы при определённой температуре, а также изменении агрегатного состояния альбумина молока при нагревании. 1. Определение пероксидазы по реакции с йодистокалиевым крахмалом. Метод основан на разложении перекиси водорода пероксидазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при разложении перекиси водорода активный кислород</p>

	<p>окисляет йодистый калий, освобождая йод, образующий с крахмалом соединение синего цвета. Пероксидаза инактивируется при температуре пастеризации не ниже + 80 °С с выдержкой 20 – 30 с.</p> <p>2. Определение фосфатазы по реакции с фенолфталеинфосфатом натрия. Метод основан на гидролизе фенолфталеинфосфата натрия ферментом фосфатазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при гидролизе фенолфталеин в щелочной среде дает розовое окрашивание. Фосфатаза инактивируется при температуре пастеризации не ниже + 63 °С с выдержкой 30 мин.</p> <p>3. Лактоальбуминовая проба. Проба основана на свойстве альбуминовой фракции белка молока свертываться при нагревании выше + 80 °С. При таком режиме пастеризации коагулированный белок остается на стенках пастеризатора и при постановке лактоальбуминовой пробы его обнаружить не удается.</p>
35.	<p>Ситуация. На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпанией. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?</p> <p>Ответ. Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза</p>
36.	<p>Ситуация. При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.</p> <p>Ответ. Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.</p>

Критерии и шкалы оценки:

Кейс-задача оценивается по уровневой шкале

- «**первый уровень обученности**», компетенция не освоена, **недостаточный** уровень освоения компетенции - студент не решил ситуационную задачу;

- «**второй уровень обученности**», компетенция освоена, **базовый** уровень освоения компетенции - студент решил ситуационную задачу, тезис сформулирован нечетко или не вполне соответствует теме эссе;

- «**третий уровень обученности**», компетенция освоена, **повышенный** уровень освоения компетенции - студент решил ситуационную задачу, однако допустил ошибки части логично, связно, но недостаточно полно доказывается выдвинутый тезис;

- «**четвертый уровень обученности**», компетенция освоена, **повышенный** уровень освоения компетенции - студент решил ситуационную задачу, части логично, связно и полно доказывается выдвинутый тезис.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется студенту, если он продемонстрировал **второй уровень обученности**;

- **оценка «хорошо»** выставляется студенту, если он продемонстрировал **третий уровень обученности**;

- **оценка «отлично»** выставляется студенту, если он продемонстрировал **четвёртый уровень обученности**;

- **оценка «неудовлетворительно»**, выставляется студенту, если он продемонстрировал **первый уровень обученности**

3.3 Защита по лабораторной работе

3.3.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопросов к лабораторной работе
37.	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
38.	Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
39.	Какие объекты регулирует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»

40.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
41.	В каких формах выдаются ветеринарные свидетельства, в зависимости от группы подконтрольных грузов?
42.	Когда и кем выдаются ветеринарные сертификаты?
43.	Какой срок действия ветеринарных свидетельств с момента выдачи до дня отгрузки?
44.	В каких случаях ветеринарные свидетельства и справки признаются недействительными?
45.	Классификация и назначение экспертиз, их роль в обеспечении качества и безопасности мясной продукции.
46.	В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?
47.	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?
48.	В мышечной ткани каких животных содержание гликогена более 1%
49.	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных

Процентная шкала 0-100 %;

85-100% - отлично (лабораторная работа выполнена в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан высокий уровень знания изученного материала по заданной теме, проявлен творческий подход, умение глубоко анализировать проблему и делать обобщающие практико-ориентированные выводы; работа выполнена без ошибок и недочетов или допущено не более одного недочета);

75- 84,99% - хорошо (лабораторная работа выполнена в установленный срок с использованием рекомендаций преподавателя; показан хороший уровень владения изученным материалом по заданной теме, работа выполнена полностью, но допущено в ней: а) не более одной негрубой ошибки и одного недочета; б) или не более двух недочетов);

60-74,99% - удовлетворительно (лабораторная работа выполнена в установленный срок с частичным использованием рекомендаций преподавателя; продемонстрированы минимальные знания по основным темам изученного материала; выполнено не менее половины работы или допущены в ней а) не более двух грубых ошибок, б) не более одной грубой ошибки и одного недочета, в) не более двух-трех негрубых ошибок, г) одна негрубая ошибка и три недочета, д) при отсутствии ошибок, 4-5 недочетов);

0-59,99% - неудовлетворительно (число ошибок и недочетов превосходит норму, при которой может быть выставлена оценка «удовлетворительно» или если правильно выполнено менее половины задания; если обучающийся не приступал к выполнению задания или правильно выполнил не более 10 процентов всех заданий).

3.4 Собеседование (экзамен)

3.4.1 Шифр и наименование компетенции

ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Номер вопроса	Текст вопроса
50.	Теоретические основы безопасности сырья и пищевых продуктов. Законодательная база
51.	Уголовная ответственность (преступления против здоровья населения и общественной нравственности).
52.	Административная ответственность (административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность).
53.	Гражданско-правовая ответственность.
54.	Ветеринарно-санитарные меры при использовании отходов животноводства
55.	Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.
56.	Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
57.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство
58.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
59.	Правила осмотра внутренних органов после забоя
60.	Классификация и назначение экспертиз, их роль в обеспечении качества и безопасности мясной продукции
61.	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-

	санитарной экспертизы.
62.	Основные меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений, глистных заболеваний, связанных с мясными продуктами.
63.	Вынужденный убой животных.
64.	Классификация и общие сведения о возбудителях пищевых инфекций, отравлений, глистных заболеваний.
65.	Пищевые инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
66.	Виды порчи мяса
67.	Виды порчи молока и молочных продуктов.
68.	Основы профилактики пищевых отравлений
69.	Глистные заболевания.
70.	Понятия: продукция «годная», «условно годная», «подлежащая утилизации».
71.	Цели и задачи, этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
72.	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на холодильниках.
73.	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
74.	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных (крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, продуктов убоя свиней).
75.	Значение лимфатической системы животных для ветеринарно-санитарной экспертизы.
76.	Инфекционные болезни животных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, ящур, оспа, туляремия и др.).
77.	Краткая характеристика, возбудители заболеваний животных, их устойчивость, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия
78.	Санитарная оценка мяса, возможности его использования.
79.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов при инфекционных заболеваниях животных.
80.	Краткая характеристика инвазионных болезней животных (цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота и свиней, цистицеркоз овец, коз, оленей, трихинеллез, эхинококкоз, аскаридоз и др.).
81.	Возбудители, их устойчивость, послеубойная диагностика, санитарная оценка мяса, способы обеззараживания, возможности использования.
82.	Радиационное поражение животных.
83.	Отравления животных.
84.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении, природа отравлений, возможности использования.
85.	Болезни обмена веществ, патологические изменения в отдельных органах и тканях (легких, сердце, селезенки, почках, кишечнике и др.), экспертиза и возможности использования.
86.	Мясо с отклонениями от норм, имеющих санитарное значение, мясо с включением посторонних тел (известковые отложения, занозы, дермоидные кисты и др.).
87.	Возможности, условия использования животных вынужденного убоя.
88.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринно-ферментного сырья, возможности использования.
89.	Заготовка и транспортировка птицы.
90.	Приемка и предубойный осмотр птицы.
91.	Правила осмотра
92.	Правила предубойного содержания.

Критерии и шкалы оценки:

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если: он глубоко и прочно усвоил программный материал курса, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами и вопросами, причем не затрудняется с ответами при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал курса, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических задач;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями решает практические задачи или не справляется с ними самостоятельно.

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

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Экзамен по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
ОПК-5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения					
Знает	Знание основных методов физико-химических, биохимических и микробиологических свойств продуктов питания животного происхождения	Изложение основных методов физико-химических, биохимических и микробиологических свойств продуктов питания животного происхождения	Изложены основные методы физико-химических, биохимических и микробиологических свойств продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не изложены основные методы физико-химических, биохимических и микробиологических свойств продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Умеет	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Использовать в практической деятельности знания и находить рациональные пути решения задач с позиции обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов животного происхождения	Самостоятельно применены в практической деятельности знания и находить рациональные пути решения задач с позиции обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов животного происхождения	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не правильно применены в практической деятельности знания и находить рациональные пути решения задач с позиции обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов животного происхождения	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Владеет	Кейс-задания	Демонстрировать навыки решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Приведена демонстрация навыков решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не приведена демонстрация навыков решения профессиональных задач с позиций обеспечения качества и безопасности в производстве продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)