

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

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов животного и растительного происхождения

Квалификация выпускника  
**Бакалавр**

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у обучающихся знаний и умений в решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; организационно-управленческий; технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939).

## 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-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 <sub>опк-3</sub> Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.
			ИД-2 <sub>опк-3</sub> Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
			ИД-3 <sub>опк-3</sub> Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.
2	ПКв-1	Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов	ИД-1 <sub>пкв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;
			ИД-2 <sub>пкв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;
			ИД-3 <sub>пкв-1</sub> Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;
			ИД-4 <sub>пкв-1</sub> Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
			ИД-5 <sub>пкв-1</sub> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб,

			консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
3	ПКв-2	Способен руководствоваться закономерностями строения и функционирования органов и систем организма, использовать общепринятые методики и современные методы исследования для осуществления вскрытия и постановки посмертного диагноза, оценки правильности проведенного лечения в порядке судебно-ветеринарной экспертизы и арбитражного производства, ветеринарно-санитарного анализа безопасности сырья и готовой пищевой продукции для принятия решения о возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	<p>ИД-1<sub>ПКв-2</sub>. Знает параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза.</p> <p>ИД-2<sub>ПКв-2</sub> Способен методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.</p> <p>ИД-3<sub>ПКв-2</sub>. Владеет навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов</p> <p>ИД-4<sub>ПКв-2</sub> Проявляет способность анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использовать экспериментальные, микробиологические, лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применять специализированное оборудование и инструменты; планировать и осуществлять комплекс профилактических мероприятий.</p>
4	ПКв-3	Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания	<p>ИД-1<sub>ПКв-3</sub>. Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы</p> <p>ИД-2<sub>ПКв-3</sub>. Обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции</p> <p>ИД-3<sub>ПКв-3</sub>. В своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации</p>

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 <sub>опк-3</sub> Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<p>Знает: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p> <p>Умеет: применять документы, регламентирующие национальное и международное ветеринарное законодательство, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
ИД-2 <sub>опк-3</sub> Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах	Знает: источники современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или

и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	<p>ином регионе и/или стране.</p> <p>Умеет: пользоваться источниками современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Владеет: правилами и положениями, регулирующими ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
ИД-3 <sub>Опк-3</sub> Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	<p>Знает: источники получения информации о нормативно-правовой базе и этических нормах при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: применять знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
ИД-1 <sub>Пкв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов	<p>Знает: виды сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации.</p> <p>Умеет: проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации</p> <p>Владеет: навыками проведения оценки соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки</p>
ИД-2 <sub>Пкв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	<p>Знает: основные документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства</p> <p>Умеет: использовать знания в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения</p>
ИД-3 <sub>Пкв-1</sub> Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	<p>Знает: методы проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</p> <p>Умеет: использовать на практике знания в области лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов различного происхождения</p> <p>Владеет: комплексом методик позволяющих проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</p>
ИД-4 <sub>Пкв-1</sub> Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<p>Знает: основные требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции</p> <p>Умеет: применять на практике знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеет: навыками проведения бактериологический анализ мяса и мясных продуктов, методиками теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
ИД-5 <sub>Пкв-1</sub> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками	<p>Знает: методы физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p> <p>Умеет: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, а также продуктов растительного происхождения</p> <p>Владеет: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p>

проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
ИД-1 <sub>пкв-2</sub> . Знает параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза.	Знает: закономерности строения и функционирования органов и систем организма продуктивных животных, птиц, рыб.
ИД-2 <sub>пкв-2</sub> Способен методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.	Знает: общепринятые методики и современные методы исследования для осуществления ветеринарно-санитарного анализа
	Умеет: применять общепринятые методики и современные методы исследования для осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности сырья
	Владеет: навыками практического применения методик и современных методов исследования для осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности сырья и готовой пищевой продукции
ИД-3 <sub>пкв-2</sub> . Владеет навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов	Знает: критерии допуска сырья к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
	Умеет: оценивать возможность допуска сырья к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
	Владеет: навыками принятия решений о возможности допуска сырья к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований
ИД-4 <sub>пкв-2</sub> Проявляет способность анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей; использовать экспериментальные, микробиологические, лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных; применять специализированное оборудование и инструменты; планировать и осуществлять комплекс профилактических мероприятий.	Знает: экспериментальные, микробиологические, лабораторно-инструментальные методы при определении функционального состояния животных
	Умеет: анализировать закономерности функционирования органов и систем организма, интерпретировать результаты современных диагностических технологий по возрастно-половым группам животных с учетом их физиологических особенностей
	Владеет: навыками работы на специализированном оборудовании и инструментах; владеет навыками осуществлять комплекс профилактических мероприятий
ИД-1 <sub>пкв-3</sub> . Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Знает: основные виды и правила оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов
	Умеет: оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов
	Владеет: навыками обобщения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов по результатам
ИД-2 <sub>пкв-3</sub> . Обеспечивает. рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Знает: правила составления производственной документации
	Умеет: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
ИД-3 <sub>пкв-3</sub> . В своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране	Знает: основные законодательные и нормативно правовые основы в области охраны труда и пожарной безопасности
	Умеет: пользоваться основными локальных нормативных актов по охране труда
	Владеет: навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда навыками организации ветеринарного дела и ведения

труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	учетно-отчетной документации
---	------------------------------

### 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

3.1. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к блоку 1 ОП и ее обязательной части. Дисциплина является обязательной к изучению.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: Ветеринарная микробиология, вирусология и микология, Общая и частная зоотехния, Физиология животных, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей для освоения дисциплин: Санитарно-гигиенический контроль на объектах ветеринарного надзора Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, Паразитарные болезни.

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 14 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		5 семестр	6 семестр	7 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины (модуля)</b>	<b>504</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>205,05</b>	<b>47,95</b>	<b>93,4</b>	<b>63,7</b>
Лекции	81	15	36	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	114	30	54	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Консультации текущие	4,05	0,75	1,8	1,5
Курсовая работа	1,5		1,5	
Консультации перед экзаменом	4	2		2
<b>Вид аттестации (экзамен, зачет, экзамен)</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>231,35</b>	<b>62,25</b>	<b>86,6</b>	<b>82,5</b>
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	60	20	20	20
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	70	30	10	30
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	71,35	12,25	26,6	32,5
Выполнение курсовой работы	30		30	
<b>Подготовка к экзамену (контроль)</b>	<b>67,6</b>	<b>33,8</b>		<b>33,8</b>

**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
5 семестр			
1.	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Цели, задачи и структура курса. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности. ТБ при выполнении лабораторных и практических занятий. Действующие нормативно-технические документы по ВСЭ. Термины и определения. Транспортировка с/х животных и птицы.	107,25

		Ветеринарно-санитарные требования. Профилактика заболеваний. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса. Строение лимфоузла. Лимфа. Лимфаденит. Входной контроль. Лимфоузлы головы, шеи, легких. Топография, видовые особенности у животных. Предприятия по переработке скота и птицы. Принципы организации. Прием, сдача и предубойное содержание животных. Лимфоузлы туши, конечностей и внутренних органов. Топография, видовые особенности у животных. Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП.	
<i>Консультации текущие</i>			0,75
<i>Консультации перед экзаменом</i>			2
<i>Экзамен</i>			0,2
<i>Подготовка к экзамену</i>			33,8
6 семестр			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Введение. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка. Определение свежести мяса (проба варкой, по Лубянецкому, формольная реакция). Определение качества мяса от больных животных. Определение степени обескровливания. Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой. Внутривладельческий убой животных. Трихинеллез. Лабораторные исследования и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Дефростация. Определение упитанности сельскохозяйственных животных, птицы и кроликов. Определение видовой принадлежности мяса животных ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии Товароведение и клеймение мяса убойных животных. ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной и незаразной этиологии. Товароведение и клеймение мяса птицы и кроликов.	176,6
<i>Консультации текущие</i>			1,8
<i>Курсовая работа</i>			1,5
<i>Зачет</i>			0,1
7 семестр			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарные штампы и клейма. ВСЭ мяса и мясопродуктов при отравлениях, поражении ОБ и после лечения антибиотиками. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. ВСЭ консервных изделий. ВСЭ колбасных изделий. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства молочнокислых продуктов, сметаны и творога. Отбор проб молока и молочных продуктов и подготовка их к анализу. Органолептическая оценка, определение температуры и плотности молока. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. Технологии производства сыра и сливочного масла. Определение механической загрязненности и кислотности молока. Входной контроль. ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии. Определение содержания жира в молоке. Определение бактериальной загрязненности молока. Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей. Технологии производства. Определение белка и молочного сахара молока. Определение сухих веществ и сухого обезжиренного остатка молока. Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства. Методы контроля пастеризации молока и обнаружения молока больных коров. Определение натуральности молока. ВСЭ яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности. Технологии добычи и ВСЭ рыбы и гидробионтов. Определение свежести рыбы и гидробионтов.	142,5
<i>Консультации текущие</i>			1,5
<i>Консультации перед экзаменом</i>			2

<i>Экзамен</i>	0,2
<i>Подготовка к экзамену</i>	33,8

## 5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, час
5 семестр				
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	15	30	62,25
	<i>Консультации текущие</i>		0,75	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Экзамен</i>		0,2	
	<i>Подготовка к экзамену</i>		33,8	
6 семестр				
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	36	54	86,6
	<i>Консультации текущие</i>		1,8	
	<i>Курсовая работа</i>		1,5	
	<i>Экзамен</i>		0,1	
7 семестр				
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	30	30	82,5
	<i>Консультации текущие</i>		1,5	
	<i>Консультации перед экзаменом</i>		2	
	<i>Экзамен</i>		0,2	
	<i>Подготовка к экзамену</i>		33,8	

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
5 семестр			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Введение. Ветеринарные сопроводительные документы. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на конвейере и в ЛВСЭ рынка	3
		Определение свежести мяса (проба варкой, по Лубянецкому, формольная реакция). Определение качества мяса от больных животных. Определение степени обескровливания.	2
		Морфология и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении. Вынужденный убой.	2
		Животные для убоя. Транспортировка животных на боенские предприятия. Предубойное содержание животных и его значение.	2
		Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	2
		Основы технологии и гигиена переработки животных.	2
		Организация и методика осмотра голов, туш и внутренних органов	2
6 семестр			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных,	4



		лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, вынужденно убитых животных и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов.	4
		Изменение мяса при неправильном хранении.	4
		Основы технологии и гигиены при консервировании мяса и мясных продуктов. Способы консервирования.	4
		Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.	4
		Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.	4
		Транспортировка скоропортящихся продуктов и ветеринарно-санитарный контроль на холодильном транспорте	4
<b>7 семестр</b>			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов.	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов	4

### 5.2.2 Практические занятия

*Практические занятия не предусмотрены.*

### 5.3.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость раздела, ак. часы
<b>5 семестр</b>			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарные сопроводительные документы	4
		Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	4
		Определение видовой принадлежности мяса	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при определении степени свежести	4
		Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	4
		Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.	4
		Животные их транспортировка, предубойное содержание и убой.	2
<b>6 семестр</b>			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях,	8

		лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении	
		Утилизация ветеринарных конфискатов.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных	4
		Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов.	8
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	4
		Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья	4
		Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	4
		Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса	4
7 семестр			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	4
		Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	4
		Санитарное исследование растительных пищевых продуктов	4
		Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль	2

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды СРО	Трудоемкость раздела, ак. часы
5 семестр			
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	12,25
6 семестр			
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	10
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	26,6
		Подготовка к курсовой работе	30
7 семестр			
3	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	32,5

## **6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### **6.1 Основная литература**

1. 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л.Ф Якупова, А. Х. Волков. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122946> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129419> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для спо / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **6.2 Дополнительная литература**

1. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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. Кундюкова. — 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> (дата обращения: 08.09.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 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 (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

### 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».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»

### 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий в том числе в форме практической подготовки включают в себя:

Ауд. 403 Мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS. Комплект мебели для учебного процесса на 24 места

№ 429 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 12 мест. 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, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

№ 434 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры Intel Core i3-540, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 416 помещение для самостоятельной работы обучающихся. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам

## **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).**

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

**ПРИЛОЖЕНИЕ  
к рабочей программе**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения**

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

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 14 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего астрономических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч		
		7 семестр	8 семестр	9 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>504</b>	<b>144</b>	<b>180</b>	<b>180</b>
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>57,4</b>	<b>15,9</b>	<b>23,6</b>	<b>17,9</b>
Лекции	20	6	8	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	26	6	12	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-	-
Консультации текущие	3	0,9	1,2	0,9
Курсовая работа			1,5	
Консультации перед экзаменом	4	2		2
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	2,4	0,8	0,8	0,8
<b>Виды аттестации (зачет)</b>	<b>0,5</b>	<b>0,2</b>	<b>0,1</b>	<b>0,2</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>429,1</b>	<b>121,3</b>	<b>152,5</b>	<b>155,3</b>
Выполнение контрольной работы	27,6	9,2	9,2	9,2
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	70	20	20	30
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	191,5	52,1	63,3	76,1
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	120	40	40	40
Подготовка к курсовой работе	20		20	
<b>Подготовка к зачету/экзамену (контроль)</b>	<b>17,5</b>	<b>6,8</b>	<b>3,9</b>	<b>6,8</b>

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

Ветеринарно-санитарная экспертиза

## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 <sub>ОПК-3</sub> Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.
			ИД-2 <sub>ОПК-3</sub> Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.
			ИД-3 <sub>ОПК-3</sub> Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.
2	ПКв-1	Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов	ИД-1 <sub>ПКв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;
			ИД-2 <sub>ПКв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;
			ИД-3 <sub>ПКв-1</sub> Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;
			ИД-4 <sub>ПКв-1</sub> Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
			ИД-5 <sub>ПКв-1</sub> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
3	ПКв-3	Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания	ИД-1 <sub>ПКв-3</sub> . Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы
			ИД-2 <sub>ПКв-3</sub> . Обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции
			ИД-3 <sub>ПКв-3</sub> . В своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации



Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 <sub>опк-3</sub> Знает основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	<p>Знает: основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях.</p> <p>Умеет: применять документы, регламентирующие национальное и международное ветеринарное законодательство, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях</p>
ИД-2 <sub>опк-3</sub> Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.	<p>Знает: источники современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Умеет: пользоваться источниками современной актуальной и достоверной информации о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p> <p>Владеет: правилами и положениями, регулирующими ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране.</p>
ИД-3 <sub>опк-3</sub> Применяет знание нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	<p>Знает: источники получения информации о нормативно-правовой базе и этических нормах при осуществлении профессиональной деятельности</p> <p>Умеет: применять знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.</p>
ИД-1 <sub>пкв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов	<p>Знает: виды сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации.</p> <p>Умеет: проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации</p> <p>Владеет: навыками проведения оценки соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки</p>
ИД-2 <sub>пкв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	<p>Знает: основные документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства</p> <p>Умеет: использовать знания в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства</p> <p>Владеет: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения</p>
ИД-3 <sub>пкв-1</sub> Осуществляет ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивает качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; дает оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья	<p>Знает: методы проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</p> <p>Умеет: использовать на практике знания в области лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов различного происхождения</p> <p>Владеет: комплексом методик позволяющих проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</p>
ИД-4 <sub>пкв-1</sub> Способен организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<p>Знает: основные требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции</p> <p>Умеет: применять на практике знание требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеет: навыками проведения бактериологический анализ мяса и мясных продуктов, методиками теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>

ИД-5 <sub>ПКв-1</sub> Владеет методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Знает: методы физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования
	Умеет: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, а также продуктов растительного происхождения
	Владеет: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования
ИД-1 <sub>ПКв-3</sub> . Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Знает: основные виды и правила оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов
	Умеет: оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов
	Владеет: навыками обобщения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов по результатам
ИД-2 <sub>ПКв-3</sub> . Обеспечивает рациональную организацию труда для снижения производственного травматизма, профессиональной заболеваемости, повышения работоспособности и снижения себестоимости продукции	Знает: правила составления производственной документации
	Умеет: составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование)
ИД-3 <sub>ПКв-3</sub> . В своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми основами в области охраны труда и пожарной безопасности; навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда; навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации	Знает: основные законодательные и нормативно правовые основы в области охраны труда и пожарной безопасности
	Умеет: пользоваться основными локальных нормативных актов по охране труда
	Владеет: навыками рационализации профессиональной деятельности в целях обеспечения ее эффективности; навыками разработки и совершенствования локальных нормативных актов по охране труда навыками организации ветеринарного дела и ведения учетно-отчетной документации

## 2 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Общая ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-3 ПКв-1 ПКв-5	Тест	1-19	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, зачета)	84-102 135-152	Проверка преподавателем Отметка в системе 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	65-75	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, зачета	43-53	Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
2	Частная ветеринарно-санитарная экспертиза	ОПК-3 ПКв-1 ПКв-5	Тест	20-42	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, зачета)	103-134 153-183	Проверка преподавателем Отметка в системе 60-74,99% удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	76-83	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, зачета	54-64	Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
			Курсовая работа	184-200	Проверка преподавателем Отметка в системе 60-74,99% удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.

### 3 Оценочные средства 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 (зачет) 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 (зачета), однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен (зачет).

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

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

### **3.1 Тесты (тестовые задания)**

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

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 <b>-ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость</b>
2.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории : <b>- после механической очистки от навоза промывают горячей водой</b> - очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют - дезинфицируют
3.	Карантинное отделение предназначено для : - содержания больных животных <b>- содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания</b> - забоя животных - предубойного содержания

4.	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят : <ul style="list-style-type: none"> <li>- в изоляторе ;</li> <li>- в карантинном отделении ;</li> <li>- на скотосырьевой базе</li> <li>- <b>на санитарной бойне</b></li> </ul>
5.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке : <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>живых животных, птицы, рыбы, пчел</b></li> <li>- мяса, молока</li> <li>- шерсти</li> <li>- шкур</li> </ul>
6.	На мясо всех видов животных оттиск 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 <b>б) <u>которые имеют воспаление, различные гангренозные раны,</u></b> <b>в) <u>маститы,</u></b> <b>г) <u>воспаление пупка и суставов ( у телят )</u></b>
8.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории: -после механической очистки от навоза промывают горячей водой <b>-очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют</b> -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 <b>-после очистки промывают, а затем дезинфицируют</b> -промывают холодной водой
10.	Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения? -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) -ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) <b>-ветеринарное свидетельство (форма № 2)</b> -ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
11.	Для вывоза меда от предпринимателя какой формы требуется ветеринарная справка? (ответ запишите цифрой) Форма <b>4</b>
12.	Какой формы применяют ветеринарное клеймо для клеймения мяса птицы? <b>овальной</b>
13.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке : <b>живых животных, птицы, рыбы, пчел</b> мяса, молока шерсти шкур
14.	Как устанавливают упитанность свиней? по внешнему виду животных по форме туловища за выступание остистых отростков позвонков *по толщине шпика в области <b>6-7</b> спинных позвонков

**ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводи-тельной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для пе-реработки**

**либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям без-опасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов**

Номер вопроса	Тест (тестовое задание)
15.	<p>По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?  <b>- форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков</b>                      -только по степени развития скелетных мышц                      -толщиной кожи                      -только по выступлениям остистых отростков позвонков</p>
16.	<p>В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят :                      -быков ( быков )                      -волово и коров                      -молодняк  <b>-телят от 14 дней до 3 месяце</b></p>
17.	<p>Запрещается забой животных на мясо до :                      -10- дневного возраста  <b>-14- дневного возраста</b>                      -30- дневного возраста                      -3 месяцев</p>
18.	<p>Какой антибиотик разрешен для использования в молочной промышленности?                      А. Левомецетин.                      В. Лактин.  <b>С. Низин.</b>                      Д. Полимиксин.                      Е. Содержание в молоке антибиотиков запрещено.</p>
19.	<p>Что такое СОМО?                      А. Соматические клетки, содержащиеся в молоке.                      Б. Сухой обрат молочного остатка.  <b>С. Сухой обезжиренный молочный остаток.</b>                      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 :                      -легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша                      -голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша  <b>-председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя ( семенники ) - матка - туша</b>                      -туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя – матка</p>
21.	<p>Что такое партия скота?                      1.Группа с/х животных, направляемых на убой.  <b>2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.</b>                      3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.                      4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.                      5. Все перечисленное</p>
22.	<p>Реализация, прием, переработка мяса с.-х. животных разрешается предприятиям торговли и общественного питания только при наличии:                      1. сертификата                      2. прямоугольного штампа на тушах «Предварительный осмотр»                      3. ветеринарное клеймо овальной формы 40 x 60 мм  <b>4. овальное клеймо размером 25 x 40 мм</b>                      5. треугольного штампа</p>

23.	Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет не более ..... часов? <b>24</b>
24.	Установите последовательность точек ветеринарно — санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота : <b>1 головы,</b> <b>2 внутренние органы,</b> <b>3 туши,</b> <b>4 финальная точка</b>
25.	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 <b>+после кипячения используют на откорм животным</b>
26.	С каких исследований, начинают исследования мяса на свежесть? <b>Органолептические</b> Бактериологические Микробиологические Физико-химические
27.	Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые мясо старых животных мясо больных животных <b>*мясо от здоровых животных</b> мясо от животных, забитых в агональном состоянии
28.	Молоко, полученное от животных первые 7 дней лактации: кипятят и используют пастеризуют и используют  приготавливают масло <b>+запрещается использовать в пищу</b>

**ПКв-3 Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания**

Номер вопроса	Тест (тестовое задание)
29.	Масса образца для оценки свежести мяса из одного места должна быть не менее .... грамм <b>..200</b>
30.	Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что рыба... <b>не свежая</b>
31.	Порок, характеризующийся разложением белковых и других азотистых веществ, вызываемым ферментами гнилостной микрофлоры. В мясе при этом накапливаются продукты распада не только белков, но также жиров и углеводов это? <b>гниение</b>
32.	Укажите последовательность ветеринарно-санитарного осмотра головы свиней. <b>2.осматривают слизистые ротовой полости,</b> <b>1.очищают от кормовых масс,</b> <b>3.ощупывают и осматривают язык.</b>
33.	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа? <b>-свежий</b>

	-сомнительной свежести -некачественное -несвежее
34.	Периодичность представления отчета по форме № 1-вет "Отчет о заразных болезнях животных" <b>а) месячная</b> б) квартальная в) полугодовая г) годовая
35.	На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют : - <b>две точки ВСЕ для осмотра : внутренних органов и тушек, финальная</b> - три точки ВСЕ : для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных внутренних органов и финальная - четыре точки ВСЕ : голов, тушек, внутренних органов, финальная пять точек ВСЕ : голов, лимфоузлов, тушек, внутренних органов, финальная
36.	Для бактериологического исследования в лабораторию направляют : <b>а) пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши,</b> <b>б) лимфатические узлы, селезенку , почку,</b> <b>в) часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем</b> г) кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы
37.	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа? <b>*свежий</b> сомнительной свежести некачественное несвежее
38.	Для определения микробной обсемененности молока используют: <b>+2,5 % раствор метиленовой сини</b> 10 % раствор едкого натра формалин йодистые препараты
39.	Наличие крахмала в молоке и молочнокислых продуктах при добавлении йода определяется по: выпадению осадка <b>+синему окрашиванию</b> бурому окрашиванию помутнению раствора фиолетовому окрашиванию
40.	Для чего проводят пастеризацию А. для уничтожения гнилостной микрофлоры Б. для уничтожения молочно-кислой микрофлоры <b>В. для уничтожения гнилостной и молочно-кислой микрофлоры</b> Г. для уничтожения споровых форм микроорганизмов
41.	Как определяют эффективность пастеризации А. по показателям МАФМ и БГКП Б. по наличию патогенных микроорганизмов В. по наличию остаточной микрофлоры <b>Г. по общему микробному количеству</b>
42.	Как определяют степень чистоты молока А. путем титрования Б. путем посева последовательных разведений на МПА <b>В. путем фильтрования через плотный ватный фильтр</b> Г. с помощью метиленовой сини

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, зачету

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

Номер вопроса	Кейс-задания
43	<p><b>Ситуация.</b> Из фермерского хозяйства «Пчеловод» г. Горно-Алтайска, благополучного по заразным болезням, вывозят 20 кг меда в г. Славгород для продажи на городском рынке. Ветеринарный фельдшер выписал свидетельство формы №1, поставил роспись и печать и отдал хозяину фермерского хозяйства.</p> <p><b>Задание</b> Правильно ли поступил ветеринарный врач? <b>Нет не правильно, потому что нужна ветеринарное свидетельство форма 2 и справка формы 4</b></p>
44	<p><b>Ситуация.</b> С молочной фермы крестьянского хозяйства И.П. Петрова предполагается систематическая продажа молока Славгородскому молочному комбинату.</p> <p><b>Задание:</b> Какие свидетельства и справки будете оформлять? <b>Ветеринарное свидетельство форма 2 и ветеринарная справка формы 4</b></p>
45	<p><b>Ситуация.</b> Вы работаете на мясокомбинате «Дубравушка» Курской области. На комбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и без справки.</p> <p><b>Задание:</b> Как поступить с этой партией? <b>Поставить на карантин.</b></p>
46	<p><b>Ситуация.</b> На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?</p> <p>1. <b>Остановка конвейера.</b> 2. <b>От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию.</b> <b>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.</b> <b>Все остальные туши выпускаются без ограничения.</b></p>
47	<p><b>Ситуация.</b> При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?</p> <p><b>Ответ.</b> <b>Нужно связаться с хозяйством и установить причину куда пропало животное. Если в хозяйстве все поясняют , то все в норме , если же внятных объяснений нет , то животные остаются в карантине до момента выяснения. Убой животных проводится на санбойне.</b></p>
48	<p><b>Ситуация.</b> После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?</p> <p><b>Ответ.</b> <b>С мясом поступают следующим образом : отправляют образцы на бак. исследование. Если результат "-" то мясо используют без ограничений, если</b></p>

	<b>условнопатогенная микрофлора - то мясо в проварку.</b>
49	<p><b>Ситуация.</b> Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?</p> <p><b>Ответ.</b> Необходимо выехать к хозяину и провести предубойный осмотр (клиническое состояние, термометрия), затем выдается справка что предубойный осмотр проведен, действительна в течении 3 дней. После того как животное убили производится ветеринарным врачом ВСЭ, но клеймо поставить не можем. Должна быть комплектность, т.е. туша, голова, внутренние органы, после чего выдается ветеринарное свидетельство. кроме того район должен быть благополучным по заболеваниям.</p>
50	<p>Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?</p> <p><b>Ответ.</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Проводит осмотр транспортного средства 6 ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно).</li> <li>2. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или вет свидетельство ( действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных.</li> <li>3. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена , то животное не транспортируется.</li> <li>4. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи</li> </ol>

**ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов**

Номер вопроса	Кейс-задания
51	<p><b>Ситуация.</b> В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?</p> <p><b>Ответ.</b> Ветеринарный врач должен обязательно провести ВСЭ, не клеймит и отправляет на мясокомбинат если нет ни каких изменений.</p>
52	<p><b>Ситуация.</b> 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.</p> <p><b>26*3,5*0,2=3,64 1 день и 3,64 второй день Всего 7,28 мг на 2 дня</b></p>
53	<p><b>Ситуация.</b> На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Остановка конвейера.</li> <li>2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию.</li> </ol> <p>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</p>

	<p>контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется.</p> <p><b>Все остальные туши выпускаются без ограничения.</b></p>
54	<p><b>Ситуация</b> При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?</p> <p><b>Ответ.</b></p> <p>Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как:  <b>обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина.</b>  <b>обработка 5%-ным раствором едкого калия.</b></p> <p><b>обработка 10%-ным раствором соляной кислоты.</b>  <b>обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты</b>  <b>окраска мышечных срезов</b></p>
55	<p><b>Ситуация.</b> На птицеферме у кур наблюдается вялость, исхудание, замедление роста и развития, видимые слизистые оболочки – анемичны. У 26 кур выявили аскаридоз.</p> <p><b>Задание:</b> Какой препарат будете использовать?</p> <p><b>Адипизин.</b></p>
56	<p><b>Ситуация.</b> В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации</p> <p><b>Ответ.</b></p> <p>Существующие методы определения пастеризации основаны на инактивировании ферментов молока пероксидазы и фосфатазы при определённой температуре, а также изменении агрегатного состояния альбумина молока при нагревании.</p> <p><b>1. Определение пероксидазы по реакции с йодистокалиевым крахмалом.</b>  <b>Метод основан на разложении перекиси водорода пероксидазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при разложении перекиси водорода активный кислород 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.</b></p> <p><b>2. Определение фосфатазы по реакции с фенолфталеинфосфатом натрия.</b>  <b>Метод основан на гидролизе фенолфталеинфосфата натрия ферментом фосфатазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при гидролизе фенолфталеин в щелочной среде даёт розовое окрашивание. Фосфатаза инактивируется при температуре пастеризации не ниже + 63 °С с выдержкой 30 мин.</b></p> <p><b>3. Лактоальбуминовая проба.</b>  <b>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 удастся.</b></p>
57	<p><b>Ситуация.</b> На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?</p> <p><b>Ответ.</b></p> <p><b>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.</b></p> <p><b>Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза</b></p>
58	<p><b>Ситуация.</b> При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в</p>

	<p>печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.</p> <p><b>Ответ.</b>  <b>Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация.</b>  <b>Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.</b></p>
--	--

**ПКв-3 Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания**

Номер вопроса	Кейс-задания
59	<p><b>Ситуация.</b> При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных документах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветеринарного врача скотобазы к этому факту?</p> <p><b>Нужно связаться с хозяйством и установить причину куда пропало животное. Если в хозяйстве все поясняют, то все в норме, если же внятных объяснений нет, то животные остаются в карантине до момента выяснения. Убой животных проводится на санбойне.</b></p>
60	<p><b>Ситуация.</b> После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?</p> <p><b>Ответ.</b>  <b>С мясом поступают следующим образом: отправляют образцы на бак. исследование. Если результат "-" то мясо используют без ограничений, если условнопатогенная микрофлора - то мясо в проварку.</b></p>
61	<p><b>Ситуация.</b> 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><b>Ответ.</b>  <b>Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация.</b>  <b>Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.</b></p>
62	<p><b>Ситуация.</b> Вам, как ветврачу доложено, что одна из доярок разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко? Если да, то как? Укажите на возможные фальсификации молока и пути их (установления) выявления.</p> <p><b>Ответ.</b>  <b>Установление добавления воды по плотности молока</b>  <b>При добавлении в молоко воды снижается его плотность, количество жира, сухих и сухих обезжиренных веществ. Наиболее быстро можно определить разбавление молока водой по плотности. При плотности молока 1,027 оно считается подозрительным, ниже 1,027 – разбавленным водой. Добавление 10% воды снижает плотность молока примерно на 0,003, что дает возможность ориентировочно определить процент добавленной в молоко воды.</b>  <b>Установление добавления в молоко воды пробой Йохельсона</b>  <b>В пробирку наливают 2 мл молока, прибавляют 2 капли 10 % раствора хромовокислой соли и 2 мл 0,5 % раствора азотнокислого серебра. Содержимое пробирки перемешивают. Натуральное молоко окрашивается в лимонно-желтый цвет, разбавленное водой – в кирпично-красный цвет. Проба наиболее показательна при добавлении в молоко 20 % и более воды.</b></p>
63	<p><b>Ситуация.</b> В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?</p>

	<b>Ответ.</b> <b>Ветеринарный врач должен обязательно провести ВСЭ, не клеймит и отправляет на мясокомбинат если нет ни каких изменений.</b>
64	<b>Ситуация.</b> При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя? <b>Ответ.</b> Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.

### 3.3 Защита по лабораторной работе

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

Номер вопроса	Текст вопросов к лабораторной работе
65	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
66	Цели и задачи, этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
67	Какие объекты регулирует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»
68	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
69	В каких формах выдаются ветеринарные свидетельства, в зависимости от группы подконтрольных грузов?
70	Когда и кем выдаются ветеринарные сертификаты?
71	Какой срок действия ветеринарных свидетельств с момента выдачи до дня отгрузки?
72	В каких случаях ветеринарные свидетельства и справки признаются недействительными?

**ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов**

Номер вопроса	Текст вопросов к лабораторной работе
73	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молокоперерабатывающих предприятиях
74	В каких случаях определяется видовой принадлежность мяса?
75	Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?
76	Ветеринарно-санитарная экспертиза ряженки и оценка качества в зависимости от условий хранения
77	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных

**ПКв-3 Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания**

Номер вопроса	Текст вопросов к лабораторной работе

78	Определение содержания крахмала .
79	Чем мед ненатуральный отличается от искусственного?.
80	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях
81	В каких случаях общая кислотность меда может быть повышена или понижена?
82	Исследование животных жиров
83	Каким образом организуется и контролируется продажа грибов на продовольственных рынках .

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 (вопросы к экзамену)**

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

Номер вопроса	Текст вопроса
84.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство.
85.	Классификация и общие сведения о возбудителях пищевых инфекций, отравлений, глистных заболеваний.
86.	Пищевые инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
87.	Виды порчи мяса
88.	Виды порчи молока и молочных продуктов.
89.	Основы профилактики пищевых отравлений
90.	Глистные заболевания.
91.	Основные меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений, глистных заболеваний, связанных с мясными продуктами.
92.	Понятия: продукция «годная», «условно годная», «подлежащая утилизации».
93.	Классификация и назначение экспертиз, их роль в обеспечении качества и безопасности мясной продукции.
94.	Цели и задачи, этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
95.	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на холодильниках.
96.	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

**ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов**

Номер вопроса	Текст вопроса
97.	Классификация и общие сведения о возбудителях пищевых инфекций, отравлений, глистных заболеваний.
98.	Пищевые инфекции, пищевые отравления микробного и немикробного происхождения.
99.	Виды порчи мяса
100.	Виды порчи молока и молочных продуктов.
101.	Основы профилактики пищевых отравлений
102.	Глистные заболевания.
103.	Понятия: продукция «годная», «условно годная», «подлежащая утилизации».
104.	Цели и задачи, этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
105.	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на холодильниках.
106.	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
107.	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных (крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, продуктов убоя свиней).
108.	Значение лимфатической системы животных для ветеринарно-санитарной экспертизы.
109.	Инфекционные болезни животных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, ящур, оспа, туляремия и др.).
110.	Краткая характеристика, возбудители заболеваний животных, их устойчивость, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия
111.	Санитарная оценка мяса, возможности его использования.
112.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов при инфекционных заболеваниях животных.
113.	Краткая характеристика инвазионных болезней животных (цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота и свиней, цистицеркоз овец, коз, оленей, трихинеллез, эхинококкоз, аскаридоз и др.).
114.	Возбудители, их устойчивость, послеубойная диагностика, санитарная оценка мяса, способы обеззараживания, возможности использования.
115.	Радиационное поражение животных.
116.	Отравления животных.
117.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении, природа отравлений, возможности использования.
118.	Болезни обмена веществ, патологические изменения в отдельных органах и тканях (легких, сердце, селезенки, почках, кишечнике и др.), экспертиза и возможности использования.
119.	Мясо с отклонениями от норм, имеющих санитарное значение, мясо с включением посторонних тел (известковые отложения, занозы, дермоидные кисты и др.).
120.	Возможности, условия использования животных вынужденного убоя.
121.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринно-ферментного сырья, возможности использования.
122.	Заготовка и транспортировка птицы.
123.	Приемка и предубойный осмотр птицы.
124.	Правила осмотра
125.	Правила предубойного содержания.

**ПКв-3 Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на**

**материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания**

Номер вопроса	Текст вопроса
126.	Теоретические основы безопасности сырья и пищевых продуктов. Законодательная база
127.	Уголовная ответственность (преступления против здоровья населения и общественной нравственности).
128.	Административная ответственность (административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность).
129.	Гражданско-правовая ответственность.
130.	Ветеринарно-санитарные меры при использовании отходов животноводства
131.	Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.
132.	Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
133.	Роль системы ХАССП в обеспечении производства продуктов высокого качества
134.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.

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.

### **3.5 Собеседование (вопросы к зачету)**

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

Номер вопроса	Текст вопроса
135.	Ветеринарно-санитарные меры при использовании отходов животноводства
136.	Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.
137.	Три определения понятия «ветеринарная санитария», исходя из конечной цели предмета.
138.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и санитарно-эпидемиологическое законодательство
139.	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
140.	Правила осмотра внутренних органов после забоя



141.	Классификация и назначение экспертиз, их роль в обеспечении качества и безопасности мясной продукции
142.	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
143.	Основные меры профилактики пищевых инфекций, пищевых отравлений, глистных заболеваний, связанных с мясными продуктами.
144.	Вынужденный убой животных.

**ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов**

Номер вопроса	Текст вопроса
145.	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
146.	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных (крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, продуктов убоя свиней).
147.	Значение лимфатической системы животных для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148.	Инфекционные болезни животных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, ящур, оспа, туляремия и др.).
149.	Краткая характеристика, возбудители заболеваний животных, их устойчивость, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия
150.	Санитарная оценка мяса, возможности его использования.
151.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов при инфекционных заболеваниях животных.
152.	Краткая характеристика инвазионных болезней животных (цистицеркоз (финноз) крупного рогатого скота и свиней, цистицеркоз овец, коз, оленей, трихинеллез, эхинококкоз, аскаридоз и др.).
153.	Возбудители, их устойчивость, послеубойная диагностика, санитарная оценка мяса, способы обеззараживания, возможности использования.
154.	Радиационное поражение животных.
155.	Отравления животных.
156.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении, природа отравлений, возможности использования.
157.	Болезни обмена веществ, патологические изменения в отдельных органах и тканях (легких, сердце, селезенки, почках, кишечнике и др.), экспертиза и возможности использования.
158.	Мясо с отклонениями от норм, имеющих санитарное значение, мясо с включением посторонних тел (известковые отложения, занозы, дермоидные кисты и др.).
159.	Вынужденный убой животных.
160.	Возможности, условия использования животных вынужденного убоя.
161.	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринно-ферментного сырья, возможности использования.
162.	Заготовка и транспортировка птицы.
163.	Приемка и предубойный осмотр птицы.

**ПКв-3 Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания**

Номер	Текст вопроса
-------	---------------

вопроса	
164.	Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства колбасных изделий.
165.	Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства копченостей
166.	Производственно-ветеринарный контроль и гигиена производства полуфабрикатов
167.	Требования, предъявляемые к молочной посуде и инвентарю, мойка и дезинфекция
168.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса дикого кабана
169.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль качества свинины при лучистых воздействиях.
170.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте
171.	Использование бентонитовых подкормок в качестве энтеросорбентов для снижения концентрации тяжелых металлов в мясе свиней
172.	Товарно-технические показатели яиц, при подкормке птиц бентонитами
173.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества перепелиного мяса при использовании в кормлении ферментных добавок
174.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при хронических формах эндометритов
175.	Обеззараживание мяса искусственно обсемененного патогенной и условно-патогенной микрофлорой
176.	Сравнительная характеристика потребительских свойств и ассортимента рыбы холодного и горячего копчения
177.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ряженки и оценка качества в зависимости от условий хранения.
178.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на молокоперерабатывающих предприятиях.
179.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на мясоперерабатывающих предприятиях
180.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль мясной продукции бройлеров при обработке эмбрионов лучистой энергией
181.	Ветеринарно-гигиенические требования при убое крупного рогатого скота
182.	Ветеринарная защита на животноводческих комплексах на промышленной основе.
183.	Индикация патогенных бактерий в молоке и молочных продуктах.

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

### **3.5 Примерные темы курсовой работы**

***ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов***

Номер вопроса	Тема курсовой работы
184.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии, их профилактика по линии ветеринарной службы
185.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
186.	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при

	инфекционных заболеваниях
187.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий
188.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
189.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
190.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
191.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринного сырья
192.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
193.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового сырья.
194.	Гигиена получения и контроль качества молока при заготовке.
195.	Технология и контроль качества питьевого молока.
196.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
197.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при обнаружении возбудителей пищевых отравлений.
198.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при продаже на рынках
199.	Экспертиза свежих и консервированных грибов при продаже на рынках
200.	Ветеринарно-санитарная контроль при импорте и экспорте пищевых продуктов.

85-100% - отлично (курсовая 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 (курсовая 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 (курсовая 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).

#### **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.

Зачет 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
<i>ОПК-3 Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса</i>					
<b>Знает</b>	Знание основных национальных и международных ветеринарных законодательств, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Изложение основных национальных и международных ветеринарных законодательств, правил и положений, регулирующих ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Изложены основные национальные и международные ветеринарные законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не изложены основные национальные и международные ветеринарные законодательства, правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<b>Умеет</b>	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Умеет находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе или стране.	Самостоятельно находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе или стране.	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не правильно находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе или стране.	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<b>Владеет</b>	Кейс-задания	Демонстрация знания нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности	Приведена демонстрация знаний нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не приведена демонстрация знаний нормативно-правовой базы и этических норм при осуществлении профессиональной деятельности.	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<i>ПКв-1 Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для переработки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</i>					

<b>Знает</b>	Знание основных методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов.	Изложение основных методов проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов.	Изложены основные методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов.  Не изложены основные методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов.	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
<b>Умеет</b>	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Использовать в практической деятельности знания в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства	Самостоятельно использует в практической деятельности знания в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства  Не правильно использует в практической деятельности знания в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
<b>Владеет</b>	Кейс-задания	Демонстрировать навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения	Приведена демонстрация навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы 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 проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения		Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)	
	Курсовая работа		Выполнена курсовая работа. Приведена демонстрация навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.		Освоена (повышенный)			
		Не выполнена курсовая работа. Не приведена демонстрация навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания животного происхождения	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)	
<i>ПКв-3 Способен оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов, составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам, контроль испытаний новых видов продуктов питания</i>					
<b>Знает</b>	Знание основных видов и правил оформления документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов	Показывает знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности;	Показаны знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9;	Освоена

		должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Не показаны знания трудового законодательства, нормативных правовых актов по охране труда и пожарной безопасности; должностных инструкций для среднего и младшего персонала; структуру государственной и производственной ветеринарной службы	Отлично/85-100.	(повышенный)
Умеет	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Умеет оформлять по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых систем	Самостоятельно оформляет по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых систем	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не правильно оформляет по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документы подтверждающие безопасность (опасность) сырья и пищевых систем	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Владеет	Кейс-задания	Демонстрировать навыки обобщения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов по результатам	Приведена демонстрация навыков обобщения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов по результатам	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно но/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Не приведена демонстрация навыков обобщения результатов ветеринарно-санитарной экспертизы с оформлением документов, подтверждающих безопасность (опасность) сырья и пищевых продуктов по результатам	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)