

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

**УТВЕРЖДАЮ**

И.о. проректора по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.  
(подпись) (ф.и.о.)

«30» мая 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**СУДЕБНАЯ 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

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Судебная 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	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

2	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 <sub>ПКв-5</sub> . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 <sub>ПКв-5</sub> Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 <sub>ПКв-5</sub> . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 <sub>ПКв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;	Знает/понимает: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; Умеет/применяет: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; Владеет: логикой адекватного применения государственных стандарты 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;	Знает/понимает: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; Умеет/применяет: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; Владеет: соответствующими производственной ситуации методами ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля 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;	Знает/понимает: требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; Умеет/применяет: в производственных условиях требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; Владеет: методами предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;



<p>ИД-1<sub>ПКв-5</sub> Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>Знает/понимает: основные принципы организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе Умеет/применяет: организовывать мероприятия по осуществлению мониторинга эпизоотической обстановки в регионе</p>
<p>ИД-2<sub>ПКв-5</sub> Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>Знает/понимает: перечень основных мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств; Умеет/применяет: осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств Владеет: навыками по разработке и обеспечению комплекса мер по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств</p>
<p>ИД-3<sub>ПКв-5</sub> Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p>Знает/понимает: локальные нормативно-правовые акты, правила ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Умеет/применяет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализировать производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Владеет: методами разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>

### 3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к блоку 1 ОП, часть, формируемая участниками образовательных отношений. Дисциплина является обязательной к изучению.

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных, Патологическая анатомия животных, Организация и экономика ветеринарного дела, Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» является предшествующей для освоения дисциплин: Производственная практика, ветеринарно-санитарная практика, Производственная практика, преддипломная практика, подготовка к

сдаче и сдача государственного экзамена, защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты.

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 4 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		8 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины (модуля)</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>73,3</b>	<b>73,3</b>
Лекции	24	24
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	48	48
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	48	48
Консультации текущие	1,2	1,2
<b>Вид аттестации (зачет)</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>70,7</b>	<b>70,7</b>
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30	30
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	20,7	20,7

**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
8 семестр			
1	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб) Категории убойных животных, органолептические, биохимические, бактериоскопические и бактериологические исследования Видовая фальсификация мяса. Вопросы о составе и свежести пищевых продуктов; завышении сорта или категории продуктов; подмене сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений	142,7
<i>Консультации текущие</i>			1,2
<i>Зачет</i>			0,1

##### 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
1	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	24	48	70,7
<i>Консультации текущие</i>		1,2		

Зачет	0,1
-------	-----

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
1	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Законодательные документы, регламентирующие деятельность ветеринарных специалистов. Общий порядок судебной ветеринарно- медицинской экспертизы трупа.	2
		Уголовные и гражданские дела о профессиональных нарушениях ветеринарных работников при судебно- ветеринарной экспертизе.	2
		Теоретические основы судебной ветеринарной экспертизы. Понятие, предмет и система научных знаний судебной экспертизы.	2
		Основные вопросы, решаемые при судебной экспертизе. Судебно- гистологическая и химико-токсикологическая экспертизы.	2
		Учение о повреждениях. Понятие о повреждениях. Общие принципы изучения повреждений;	2
		Судебно- ветеринарно- медицинская характеристика смерти. Основные понятия, диагностика, факты смерти, классификация смерти. Признаки смерти	2
		Судебно - ветеринарно- медицинская экспертиза смерти новорожденного животного. Составление экспертного заключения.	2
		Судебно-ветеринарная экспертиза эксгумированного трупа. Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике	2
		Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб	2
		Категории убойных животных, органолептические, биохимические, бактериоскопические и бактериологические исследования	2
		Видовая фальсификация мяса. Состав и свежесть пищевых продуктов; завышение сорта или категории продуктов; подмена сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми	2
		Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений	2

### 5.2.2 Практические занятия (семинары) – не предусмотрен

### 5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Законодательные документы, регламентирующие деятельность ветеринарных специалистов. Общий порядок судебной ветеринарно- медицинской экспертизы трупа.	4
		Уголовные и гражданские дела о профессиональных нарушениях ветеринарных работников при судебно- ветеринарной экспертизе.	4
		Теоретические основы судебной ветеринарной экспертизы. Понятие, предмет и система научных знаний судебной экспертизы.	4
		Основные вопросы, решаемые при судебной экспертизе. Судебно- гистологическая и химико-токсикологическая экспертизы.	4

	Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб	4
	Экспертиза вещественных доказательств в судебно-следственной практике	4
	Судебно-ветеринарная экспертиза трупа. Общий порядок экспертизы трупа. Техника судебного исследования трупа. Документация судебно-ветеринарной экспертизы и патолого-анатомического вскрытия трупа	4
	Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела. Документация при судебно-ветеринарной экспертизе	4
	. Судебно-ветеринарно-медицинская характеристика смерти. Основные понятия, диагностика, факты смерти, классификация смерти. Признаки смерти	4
	Видовая фальсификация мяса. Состав и свежесть пищевых продуктов; завышение сорта или категории продуктов; подмена сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми	8
	Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений	4

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1	Судебная 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)	20,7

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

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

#### 6.1 Основная литература.

1. Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с. <https://e.lanbook.com/book/134443>

2. Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина : учебник (гриф УМО) / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 464 с. <https://e.lanbook.com/book/211547>

3. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие (гриф УМО) / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 576 с. <https://e.lanbook.com/book/211799>

#### 6.2 Дополнительная литература.

1. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / составитель И. Л. Камлия. — Уссурийск : Приморский ГАУ, 2019. — 108 с. <https://e.lanbook.com/book/149253>

2. Кравченко, В. М. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и методики вскрытия : учебник / В. М. Кравченко. — Краснодар : КубГАУ, 2019. — 301 с. <https://e.lanbook.com/book/171592>

#### 6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся



1. Производственный контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / М. М. Данылиев; Воронеж. гос. ун-т инж. технол. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. - 219 с. [ЭИ]. Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4278>

#### 6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

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

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

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

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

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

#### Справочно-правовые системы

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

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

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

№ 419 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Специализированная мебель, микроскоп «МикроМед Р-1» в количестве 12 шт., Микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, холодильник, 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 в себя:

- 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 4 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		9 семестр
<b>Общая трудоемкость дисциплины</b>	<b>144</b>	<b>144</b>
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>15,8</b>	<b>15,8</b>
Лекции	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	8	8
Консультации текущие	0,9	0,9
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	0,8	0,8
<b>Виды аттестации (зачет)</b>	<b>0,1</b>	<b>0,1</b>
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>124,3</b>	<b>124,3</b>
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	30	30
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	50	50
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	35,1	35,1
<b>Подготовка к зачету (контроль)</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза**

# 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	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
2	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 <sub>ПКв-5</sub> Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 <sub>ПКв-5</sub> Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 <sub>ПКв-5</sub> Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 <sub>ПКв-1</sub> Контролирует соответствие государственным стандартам в области	Знает/понимает: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции

<p>ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;</p>	<p>животноводства и кормов;          Умеет/применяет: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;          Владеет: логикой адекватного применения государственных стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов;</p>
<p>ИД-2<sub>ПКв-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;</p>	<p>Знает/понимает: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;          Умеет/применяет: методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;          Владеет: соответствующими производственной ситуации методами ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;</p>
<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>	<p>Знает/понимает: требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;          Умеет/применяет: в производственных условиях требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;          Владеет: методами предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья;</p>
<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>	<p>Знает/понимает: логистику организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;          Умеет/применяет: 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;          Владеет: адекватными способами организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;</p>
<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</p>	<p>Знает/понимает: методы 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, ток-</p>

<p>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</p>	<p>сикологического 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</p> <p>Умеет/применяет: методы 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</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; 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</p>
<p>ИД-1<sub>ПКв-5</sub> Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>Знает/понимает: основные принципы организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе</p> <p>Умеет/применяет: организовывать мероприятия по осуществлению мониторинга эпизоотической обстановки в регионе</p>
<p>ИД-2<sub>ПКв-5</sub> Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>Знает/понимает: перечень основных мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств;</p> <p>Умеет/применяет: осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств</p> <p>Владеет: навыками по разработке и обеспечению комплекса мер по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств</p>
<p>ИД-3<sub>ПКв-5</sub> Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов,</p>	<p>Знает/понимает: локальные нормативно-правовые акты, правила ведения учетно-отчетной документации, анализа производ-</p>

<p>ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p>ственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p>Умеет/применяет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализировать производственную деятельность для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p> <p>Владеет: методами разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>
---	--

## 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	
3	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	Пкв-1 Пкв-5	тест		Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для зачета)		Проверка преподавателем Отметка в системе «зачтено – не зачтено»
			Собеседование (задания для лабораторной работы)		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)		Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, 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 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 зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

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

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

### 3.1 Тест

*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
1.	Упитанность животных определяют : *внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром расположением подкожного жира длиной туши
2.	По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота? *форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков только по степени развития скелетных мышц толщиной кожи только по выступлениям остистых отростков позвонков
3.	У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в: *основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела участке коленной складки мошонке, у передних долей вымени
4.	Как устанавливают упитанность свиней? по внешнему виду животных по форме туловища за выступание остистых отростков позвонков *по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
5.	Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия? по живой массе и качеству мяса по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания *за упитанность и массой или массой и качеством мяса по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %
6.	По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий : 2 - выше и ниже *3 - высшее, среднее и ниже среднего 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая

	4 - высшее, среднее, ниже, худая
7.	К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный? *высшая средняя ниже средней чрезмерная
8.	До 2 - й категории упитанности свиней относят : *свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
9.	К 1- й категории упитанности свиней относят : *свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
10.	К 5- й категории упитанности свиней относят : свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более *поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг
11.	По степени упитанности овец делят на такое количество категорий : 2 - выше и ниже 3 - высшее, среднее и ниже среднего 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая 4 - высшее, среднее, ниже, худая 14 . Запрещается забой животных на мясо до : 10- дневного возраста *14- дневного возраста 30- дневного возраста 3 месяцев
12.	Запрещается забой птицы на мясо до : 10- дневного возраста 14- дневного возраста *30- дневного возраста 3 месяцев
13.	Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке : *живых животных, птицы, рыбы, пчел мяса, молока шерсти шкур
14.	Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -перерабатывающие предприятия? ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет ) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования *ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
15.	Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения? ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) *ветеринарное свидетельство (форма № 2) ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
16.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории :

	*после механической очистки от навоза промывают горячей водой очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют дезинфицируют
17.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II категории: после механической очистки от навоза промывают горячей водой очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют *после очистки промывают, а затем дезинфицируют промывают холодной водой
18.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории: после механической очистки от навоза промывают горячей водой *очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют только дезинфицируют
19.	Карантинное отделение предназначено для : содержания больных животных *содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания забоя животных предубойного содержания
20.	Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу : 15 % *10 % 20 % 100 %
21.	Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу : *1% 10 % 5 % 100 % 27 .
22.	Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят : в изоляторе ; в карантинном отделении ; на скотосырьевой базе *на санитарной бойне
23.	Направляющие на санитарную бойню животных : без документов *которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов ( у телят ) которые содержались в карантинном помещении худых животных
24.	Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет: не менее 24 ч *не более 24 ч не менее 12 ч 10-12 ч
25.	Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет: *6-8 ч 4-10 ч 5 ч 12 ч

*Пкв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений*

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

26.	Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах? живой массе убойной массе *убойном выхода живой массе и убойном выхода
27.	Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности? 55,0-58,5 *40,9-42,6 47,0-48,0 44,4-46,2
28.	При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно - санитарной экспертизы : *головы ( на сап ) , внутренние органы, туши, финальная головы, туши, финальная внутренние органы, туши, финальная председателя, продукты убоя, лимфатические узлы
29.	Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанэксперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней? *подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы заглоточные лимфатические узлы туши и полутуши околоушные лимфатические узлы
30.	Размеры и форма лимфоузлов лошадей : *3 мм - 30 см, группы пакетов по 20-40 , округлые , бобоподобни, подкова - образные 3 мм - 35 см, сплошные, одиночные 5 мм - 25 см, часть сплошных, часть состоит из долек до 2 см, сплошные
31.	Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах: *туберкулез, актиномикоз эхинококкоз гиподерматоз гастроэнтерит
32.	Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно - санитарный осмотр головы крупного рогатого скота? абсцесс *цистицеркоз эхинококкоз лимфаденит
33.	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 *председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя ( семенники ) - матка - туша туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка
34.	При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки: цвет, запах и консистенцию мышц внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию *состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие гипостаза, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.
35.	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание : величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают порталы лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы : легкие *печень почки вымя
36.	При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы,

	осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости: легкие печень *почки селезенку
37.	Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые мясо старых животных мясо больных животных *мясо от здоровых животных мясо от животных, забитых в агональном состоянии
38.	Для бактериологического исследования в лабораторию направляют : *пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы
39.	Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на : остывшее, охлажденное, замороженное *остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное остывшее, охлажденное, подмороженное парное, остывшее, замороженное
40.	Созревание мяса - это: *совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится процесс микробиологической порчи явление подобное загара
41.	Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет сероватый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо: испорченное свежий *сомнительной свежести несвежее
42.	Исследование мяса на свежесть начинают с : Учитывая поверхностных лимфатических узлов *органолептических исследований председателя внутренностей
43.	При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращаются ют внимание на: *запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие жира на поверхности бульона упитанность, внешний вид только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши только на внешний вид и цвет туши
44.	Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа? *свежий сомнительной свежести некачественное несвежее
45.	При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется прежде всего: *определения внешнего вида и цвета определения запаха

	определения прозрачности и аромата бульона определения состояния жира и консистенции
46.	Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево - розовым оттенком лимфатических узлов, pH 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо: от здорового животного при трихинеллезе при эхинококкозе *от больного животного или от животного, забитого в агонии
47.	Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом : курятины баранины и козлятины *говядины свинины
48.	Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо : содержит 1% гликогена несвежее сомнительной свежести *свежий
49.	Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу : *приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см <sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси внесения в 2 см <sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси внесения в 2 см <sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 кап-пель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см <sup>3</sup> экс-тракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси
50.	Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата : пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см <sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования *приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см <sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см <sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, при-готовления бульона из мяса приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см <sup>3</sup> фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оцен-ка результатов исследования

### 3.2 Кейс-задания (зачёт)

*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
51.	<i>На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. каковы действия ветсанэксперта?</i>

	<p><u>Ответ.</u></p> <p>1. Остановка конвейера.</p> <p>2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (п.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию.</p> <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 контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется.</p> <p>Все остальные туши выпускаются без ограничения.</p>
52.	<p><i>При трихинеллоскопии мышечных срезов свины обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <p>Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина.</li> <li>2. обработка 5%-ным раствором едкого калия.</li> <li>3. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты.</li> <li>4. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты</li> </ol> <p>окраска мышечных срезов</p>
53.	<p><i>При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см<sup>2</sup> обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <p>При обнаружении на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола.</p> <p>При обнаружении на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию.</p> <p>Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку.</p> <p>Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.</p>
54.	<p><i>В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как вы проконтролируете соблюдение режима пастеризации, если не участвовали в процессе пастеризации?</i></p> <p><u>Ответ.</u></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> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Определение пероксидазы по реакции с йодистокалиевым крахмалом. Метод основан на разложении перекиси водорода пероксидазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при разложении перекиси водорода активный кислород 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.</li> <li>2. Определение фосфатазы по реакции с фенолфталеинфосфатом натрия. Метод основан на гидролизе фенолфталеинфосфата натрия ферментом фосфатазой, содержащейся в молоке. Освобождающийся при гидролизе фенолфталеин в щелочной среде дает розовое окрашивание. Фосфатаза инактивируется при температуре пастеризации не ниже + 63 °С с выдержкой 30 мин.</li> <li>3. Лактоальбуминовая проба. Проба основана на свойстве альбуминовой фракции белка молока свертываться при нагревании выше + 80 °С. При таком режиме пастеризации коагулированный белок остается на стенках пастеризатора и при постановке лактоальбуминовой пробы его обнару-</li> </ol>

	жить не удается.
55.	<p><i>Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?</i></p> <p><u>Ответ.</u></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 подозреваемых животных, если температура повышена, то животное не транспортируется.</li> </ol> <p>При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.</p>
56.	<p><i>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?</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <p>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.</p>
57.	<p><i>На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпани. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <p>Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.</p>
58.	<p><i>Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра.</li> <li>2. не четкость эпизоотической ситуации.</li> <li>3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой.</li> <li>4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя.</li> </ol> <p>пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности).</p> <p>Порядок все проводится по аналогии с домашними животными и птицей.</p>

**ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений**

Номер вопроса	Текст вопроса
59.	<p><i>После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <p>С мясом поступают следующим образом: отправляют образцы на бак. исследование. Если результат "-" то мясо используют без ограничений, если условнопатогенная микрофлора - то мясо в проварку.</p>
60.	<p><i>Владелец свиньи обратился к ветеринарному врачу с просьбой дать разрешение на убой и продажу мяса в соседней области. Каковы действия ветеринарного врача?</i></p> <p><u>Ответ.</u></p> <p>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</p>



	должен быть благополучным по заболеваниям.
61.	<p><i>При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?</i></p> <p><u>Ответ.</u> 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.</p>
62.	<p><i>На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?</i></p> <p><u>Ответ.</u> Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный, если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.</p>
63.	<p><i>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.</i></p> <p><u>Ответ.</u> Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.</p>
64.	<p><i>При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?</i></p> <p><u>Ответ.</u> Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.</p>
65.	<p><i>В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как должен поступить ветеринарный врач в данном случае?</i></p> <p><u>Ответ.</u> Ветеринарный врач должен обязательно провести ВСЭ, не клеймит и отправляет на мясокомбинат если нет ни каких изменений.</p>
66.	<p><i>Вам, как ветерачу 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.</i></p> <p><u>Ответ.</u> Установление добавления воды по плотности молока 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. Установление добавления в молоко воды пробой Йохельсона 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.</p>

### 3.3 Собеседование (защита лабораторной 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	Текст вопроса
67.	Методы исследования туши и органов животных.
68.	Методы утилизации боенских конфискатов и трупов.

69. Посмертные изменения и их практическое значение.
70. Отличие прижизненных изменений от посмертных.
71. Что включает в себя наружный осмотр трупа?
72. Смерть: виды, причины, стадии танатогенеза.
73. При каких болезнях запрещается снятие с трупа кожи.
74. Последовательность извлечения внутренних органов у разных видов животных.
75. Порядок извлечения органов ротовой и грудной полостей.
76. Порядок извлечения органов брюшной полости.
77. Порядок извлечения органов тазовой полости.
78. Порядок извлечения и исследования головного и спинного мозга.
79. Линии разреза при исследовании сердца.
80. Линии разреза при исследовании преджелудков жвачных.
81. Линии разреза при исследовании легких.

*ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений*

Но- мер во- проса	Текст вопроса
82.	Методы сохранения органов.
83.	Методика исследования жвачных животных.
84.	Методика исследования свиней.
85.	Методика исследования непарнокопытных
86.	Методика исследования трупов плотоядных.
87.	Методика исследования кроликов.
88.	Методика исследования птиц.
89.	Особенности судебно-ветеринарного вскрытия.
90.	Документация патологоанатомического вскрытия.
91.	Что включает в себя протокол патологоанатомического вскрытия трупа животного?
92.	Принципы составления патологоанатомического диагноза.
93.	Принципы составления заключения о причинах смерти животного.
94.	Правила взятия патологического материала и пересылки его в ветеринарную лабораторию
95.	Понятие об основной, сопутствующей и осложняющей причине смерти.
96.	Предмет судебно-ветеринарной экспертизы.
97.	Основные периоды развития судебной ветеринарной медицины, связь ее с другими науками.
98.	Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.

### 3.4 Собеседование (зачет)

*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
99.	В каком случае назначают судебно-ветеринарную экспертизу.
100.	Основные задачи ветеринарии, изложенные в Законе РФ «О ветеринарии».
101.	Экспертиза трупа при скоропостижной смерти.
102.	Экспертиза повреждений и смерть животных от асфиксии.
103.	Экспертиза трупа животного при утоплении.
104.	Экспертиза эксгумированного трупа или отдельных органов.
105.	Экспертиза при заболеваниях животных, вызванных неправильным кормлением, содержанием и эксплуатацией.
106.	Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлениях.
107.	В каких случаях назначают судебно-ветеринарную экспертизу при травматизме?
108.	По каким признакам отличают ножевые ранения от огнестрельных?
109.	Местные и общие изменения от воздействия электрического тока и молнии.
110.	Местные и общие изменения от воздействия облучения.
111.	Какие материалы судебного дела могут служить объектом экспертизы ветеринарного врача.
112.	Какие болезни относят к перинатальной патологии?
113.	Отличительные признаки мертворожденных от новорожденных после их гибели.
114.	В каких случаях и как осуществляется экспертиза при инфекционной патологии.

115. Роль экспертизы при нарушениях карантинных мероприятий и правил транспортировки животных.
116. Должностные нарушения ветеринарных работников - как предмет судебно-ветеринарной экспертизы.

*ПКв-5 Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений*

Номер вопроса	Текст вопроса
117.	За какие профессиональные нарушения могут привлечь ветеринарных работников к ответственности.
118.	Значение вещественных доказательств в судебно-ветеринарной практике.
119.	Спорные вопросы при покупке- продаже животных.
120.	Как проводится экспертиза по материалам дела?
121.	Патологоанатомическая диагностика и дифференциальный диагноз лейкозов (гемоглобинозов) крупного рогатого скота.
122.	Патологоанатомическая диагностика. и дифференциальный диагноз болезни Марека.
123.	Патологоанатомическая диагностика сепсиса. Дифференциальный диагноз.
124.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика сибирской язвы.
125.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика пастереллеза крупного рогатого скота.
126.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика рожи свиней.
127.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика сальмонеллеза поросят.
128.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при пуллорозетифе цыплят и кур.
129.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при колибактериозе телят.
130.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при отечной болезни поросят.
131.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при эмфизематозном карбункуле.
132.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при злокачественном отеке.
133.	Классификация болезней обмена веществ.
134.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика туберкулеза крупного рогатого скота.
135.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика туберкулеза птиц.
136.	Экспертиза при отравлениях животных поваренной солью (хлоридом натрия).
137.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика паратуберкулеза крупного рогатого скота.
138.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика сапа лошадей.
139.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика бруцеллеза крупного рогатого скота и свиней.
140.	Клинические и патоморфологические отличия теплового и солнечного ударов.
141.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика лептоспироза свиней.
142.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика контагиозной плевропневмонии крупного рогатого скота.
143.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика респираторного микоплазмоза птиц.
144.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при аспергиллезе утят и цыплят.
145.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика актиномикоза крупного рогатого скота.
146.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика чумы свиней.
147.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика чумы плотоядных.
148.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при панлейкопении (кошачьей чуме) кошек.
149.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика при инфекционном гепатите собак (болезни Рубарта).
150.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика инфекционной анемии лошадей.
151.	Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика бешенства.

- |      |   |
|------|---|
| 152. | Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика ящура.                     |
| 153. | Патологоанатомический диагноз и дифференциальная диагностика оспы млекопитающих и птиц. |

#### **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, а также методическими указаниями.

Оценка по дисциплине выставляется как среднеарифметическое из всех оценок, полученных в течение периода изучения дисциплины

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

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>ПКв-1 - Способен проводить проверку соответствия ветеринарной сопроводительной документации, сырья и готовой пищевой продукции, предназначенных для пере-работки либо реализации, с целью определения их соответствия требованиям безопасности и необходимости про-ведения лабораторных исследований, ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов</i>					
<b>Знает</b>	Знание методов ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;.	Изложение методов ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	Изложены методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль 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)	
			Не изложены методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов;	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<b>Умеет</b>	Защита лабораторной работы	Демонстрирует применять методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	Самостоятельно демонстрирует умение применять методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль 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)	
			Не правильно демонстрирует умение методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<b>Владеет</b>	Кейс-задания	Демонстрация навыков методами предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролиро-	Приведена демонстрация навыков применения методов предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)	
			Не приведена демонстрация навыков применения методов предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептичес-	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)

		вать режимы рабочих параметров	ским свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров		
<b>ПКв-5. Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений</b>					
<b>Знает</b>	Знание основных принципов организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе	Изложение основных принципов организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе	Изложены основные принципы организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9	Освоена (базовый)
			Не изложены основные принципы организации мониторинга эпизоотической обстановки в регионе	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<b>Умеет</b>	Защита лабораторной работы	Демонстрирует умение осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Самостоятельно демонстрирует умение осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
			Не демонстрирует умение осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
<b>Владеет</b>	Кейс-задания	Демонстрация навыков по разработке и обеспечению комплекса мер по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Приведена демонстрация по разработке и обеспечению комплекса мер по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно/60-74,9;	Освоена (базовый)
			Не приведена демонстрация навыков по разработке и обеспечению комплекса мер по борьбе с зоонозами, охране территории РФ от заноса заразных болезней из других государств	Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
				Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза»**  
(наименование дисциплины)

Процесс изучения модуля направлен на формирование следующих компетенций

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	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
2	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 <sub>ПКв-5</sub> . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 <sub>ПКв-5</sub> Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 <sub>ПКв-5</sub> . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Знает: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; логистику организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; методы 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

Умеет: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; методы ветеринарно-санитарной экспертизы и контроль качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; применять в производственных условиях требования к убойным животным и птице; тушам и органам; методам оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; 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; применять методы 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 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

Владеет: логикой адекватного применения государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки производства безопасной продукции животноводства и кормов; соответствующими производственной ситуации методами ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; методами предубойной ветеринарно-санитарной экспертизы, оценки пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; адекватными способами организации и контроля погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; методы определения видовой принадлежности мяса животных; проведения бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения; 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

**Содержание разделов дисциплины.** Обязанности и права ветеринарных врачей, привлекающихся для проведения судебно-ветеринарной экспертизы. Изучение государственных стандартов. Правила отбора проб). Категории убойных животных, органолептические, биохимические, бактериоскопические и бактериологические исследования. Видовая фальсификация мяса. Вопросы о составе и свежести пищевых продуктов; завышении сорта или категории продуктов; подмене сортового мяса, молока и других продуктов не сортовыми. Причины, классификация и диагностика пищевых отравлений.