

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Факультет ветеринарной медицины

**Кафедра паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы,
акушерства и хирургии**



Утверждаю:
Первый проректор
М.Д. Мукайлов
29 мая 2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Морфологические исследования в ветеринарно-
санитарной экспертизе»**

направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр
Форма обучения - очная, заочная

Махачкала – 2020

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 939 от 19 сентября 2017 г. и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Д.П. Катаева, кандидат ветеринарных наук, доцент




Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 8 от 20 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой,
профессор,
доктор вет. наук

 А.М. Аизев

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 9 от 18 мая 2020 г.

Председатель методической комиссии

 Н.Г. Исасева

СОДЕРЖАНИЕ:

1.	Цель и задачи дисциплины.....	4
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	7
5.	Содержание дисциплины.....	8
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	8
5.2.	Тематический план лекций.....	9
5.3.	Тематический план практических занятий.....	10
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....	11
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы...13	
7.	Фонды оценочных средств	15
7.1.	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	15
7.2.	Описание показателей и критериев оценивания компетенций	17
7.3.	Типовые контрольные задания	21
7.4.	Методика оценивания знаний, умений, навыков	33
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	35
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	37
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	38
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....	41
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса	42
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	43
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	44

1. Цель и задачи дисциплины

Целью изучения дисциплины «Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе» является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно – санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве.

Задачи: изучение морфологии тканей мяса и мясных продуктов; освоение студентами теоретических основ учения о морфологических методах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.

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

Процесс изучения дисциплины «Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе» направлен на формирование у студентов следующих компетенций и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
			знать	уметь	владеть
ИД-1 ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1,2	морфологический и химический состав тканей входящих в состав мясной и рыбной продукции;	определять по морфологическим изменениям продуктов животного происхождения степень их доброкачественности;	навыками правильного применения методов выявления доброкачественности продуктов животного происхождения.

ИД-2 ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1,2	изменения, происходящие в продуктах животного происхождения в процессе хранения;	обезвредить измененную продукцию животного происхождения в соответствии с санитарной оценкой	навыками морфологических исследований продуктов животного происхождения.
ИД-3 ОПК-1	навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов;	1,2	морфологический и химический состав тканей субпродуктов убойных животных;	определять по морфологическим изменениям субпродуктов убойных животных степень их доброкачественности;	навыками правильного применения методов выявления доброкачественности субпродуктов убойных животных.
ИД-1 ОПК-4	способен обосновать и реализовать профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы;	1,2	методы исследования продуктов животного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы;	работать с оборудованием и приборами в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;	навыками правильного применения приборно-инструментальной базы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
ИД-2 ОПК-4	способен обосновать и реализовать естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач;	1,2	морфологические исследования продуктов животного происхождения;	провести исследования продуктов животного происхождения;	навыками морфологических исследований продуктов животного происхождения.

	альных задач;				
ИД-3 ОПК-4	профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы	1,2	основы технологии переработки продуктов убоя;	провести морфологические исследования продуктов убоя с использованием инструментальной базы;	Навыки в проведении морфологических исследований продуктов убоя с использованием инструментальной базы.

3. Место дисциплины в структуре ОП

Учебная дисциплина «Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе» относится к обязательным дисциплинам базовой части Блока 1 по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и включена в учебный план - **Б1.О.34.**

Учебная дисциплина «Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе» имеет предметную связь с такими дисциплинами: «Физико-химические методы исследования», «Анатомия животных», «Химия», «Санитарная микробиология», «Биология с основами зоологии» «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин	
		1	2
1	Физико-химические методы исследования	+	+
2	Анатомия животных	+	+
3	Химия	+	+
4	Санитарная микробиология	+	+
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+
6	Биология с основами		

	зоологии	+	+
--	----------	---	---

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов	2 семестр
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	42 (12)*	42(12)*
лекции	14 (4)*	14 (4)*
Лабораторные занятия (ЛЗ)	12 (2)*	12 (2)*
практические занятия (ПЗ)	16 (6)*	16 (6)*
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	66	66
подготовка к практическим занятиям	24	24
самостоятельное изучение тем	16	16
подготовка к текущему контролю	26	26
Промежуточный контроль		

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов	1 курс
Общая трудоемкость: часы	108	108
Зачетные единицы	3	3
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	14 (2)*	14(2)*
лекции	6 (2)*	6 (2)*
Лабораторные занятия (ЛЗ)	4	4
практические занятия (ПЗ)	4	4
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	94	94

подготовка к практическим занятиям	14	14
самостоятельное изучение тем	60	60
подготовка к текущему контролю	20	20
Промежуточный контроль		

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ЛЗ	ПЗ	СРС
1.	Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.	54	12	10	12	60
2.	Морфологические исследования рыбы.	24	2	2	4	6
Промежуточный контроль						
	<i>Всего по дисциплине:</i>	108				
	часы		14	12	16	66
	зачетные единицы	3	(4)*	(2)*	(6)*	

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ЛЗ	ПЗ	СРС
1.	Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.	98	6	4	4	84
2.	Морфологические исследования рыбы.	10				10
Промежуточный контроль						
	<i>Всего по дисциплине:</i>	108				
	часы		6	4	4	94
	зачетные единицы	3	(2)*			

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№	Наименование тем лекций	Кол-во часов
Раздел 1. Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.		
1	Морфология и химия мяса. Мышечная ткань.	2
2	Морфология и химия мяса. Соединительная, жировая и костная ткани.	2*
3	Изменения в мясе в процессе хранения.	2*
4	Мясо с отклонениями от нормы, имеющее санитарное значение.	2
5	Идентификация мяса.	2
6	Морфологические исследования мясных продуктов	2
Раздел 2. Морфологические исследования рыбы.		
7	Морфология и химия рыбы	2
	ИТОГО	14(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

№	Наименование тем лекций	кол-во часов
Раздел 1. Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.		
1	Морфология и химия мяса. Мышечная ткань.	2
2	Морфология и химия мяса. Соединительная, жировая и костная ткани.	2
3	Изменения в мясе в процессе хранения.	2*
	ИТОГО	6(2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№	Темы лабораторных и практических занятий	ЛЗ	ПЗ
Раздел 1. Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.			
1	Исследование мяса на свежесть	2*	2
2	Определение видовой принадлежности мяса	2	2*
3	Исследование колбасных изделий	2*	2
4	Исследование животных жиров	2	2
5	Морфологические исследования мышечной ткани на наличие личинок паразитов.	2	4

Раздел 2. Морфологические исследования рыбы.			
6	Морфологические исследования рыбы	2	2*
	ИТОГО	12(4)*	14(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

№	Темы лабораторных и практических занятий	ЛЗ	ПЗ
Раздел 1. Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.			
1	Исследование мяса на свежесть	2	2
2	Определение видовой принадлежности мяса	2	2
	ИТОГО	4	4

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	Морфологические исследования мяса и мясных продуктов.	Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Ткани, входящие в состав мяса. Химический состав мышечной ткани. Морфология мяса различных видов животных. Сортовая разрубка и клеймение мяса. Определение упитанности мяса различных видов животных. Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации. Изменение мяса при хранении. Санитарная оценка мяса при различных изменениях.
2	Морфологические исследования рыбы.	Морфологические исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Морфологические исследования ветчино-штучных изделий.	4	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
2	Морфологические исследования полуфабрикатов. Контроль качества готовых полуфабрикатов.	4	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
3	Морфологические исследования баночных консервов.	4	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
4	Морфологические исследования нерыбных объектов моря	4	1,2,6,7,8,9	3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
5	Подготовка к ПЗ	20	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
6	Подготовка к текущему контролю	30	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
7	Промежуточный контроль		1,2,3,4,5,6,7,8,9,10	1,2,3,4,5,6,7,8,9	1,2,3,4,5,6,7
	Всего	66			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Методические указания к лабораторным занятиям на тему «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов» Махачкала 2019. 48с.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов (зачет). Оценка самостоятельной работы проводится по каждому дисциплинарному модулю в рамках общей системы ранжирования оценки знаний по курсу.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

7.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.

Семестр (курс)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
ИД-1 ОПК-1 – способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
1,2(1)	Биология с основами экологии
2(1)	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе
2(1)	Латинский язык
2,3(1)	Анатомия животных
2,4(2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии),(Микробиология и Физиология и этология животных)
3,4(2)	Физиология и этология животных
3,4(2)	Цитология, гистология и эмбриология
5(3)	Патологическая физиология
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-2 ОПК-1 способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
1,2(1)	Биология с основами экологии
2(1)	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе
2(1)	Латинский язык
2,3(1)	Анатомия животных
2,4(2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии),(Микробиология и Физиология и этология животных)
3,4(2)	Физиология и этология животных
3,4(2)	Цитология, гистология и эмбриология
5(3)	Патологическая физиология
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-3 ОПК-1 навыками определения биологического статуса, нормативных общеклинических показателей органов	
1,2(1)	Биология с основами экологии
2(1)	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе
2(1)	Латинский язык
2,3(1)	Анатомия животных
2,4(2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии),(Микробиология и

	Физиология и этология животных)
3,4(2)	Физиология и этология животных
3,4(2)	Цитология, гистология и эмбриология
5(3)	Патологическая физиология
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-1 ОПК-4 способен обосновать и реализовать профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы.	
1 (1)	Физико-химические методы исследования
1,2 (1)	Химия
2 (1)	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе
2,3 (1,2)	Анатомия животных
2,4 (2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии),(Микробиология и Физиология и этология животных)
3(2)	Лекарственные и ядовитые растения
3,4 (3)	Биологическая химия
3,4 (2)	Микробиология
3 (2)	Химия пищи
4 (3)	Клиническая биохимия
4 (3)	Лабораторное дело
5 (3)	Радиобиология, радиационная экспертиза
5,6(4)	Технологическая практика
8 (4)	Метрология, стандартизация, сертификация
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-2 ОПК-4 естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	
1 (1)	Физико-химические методы исследования
1,2 (1)	Химия
2 (1)	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе
2,3 (1,2)	Анатомия животных
2,4 (2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии),(Микробиология и Физиология и этология животных)
3(2)	Лекарственные и ядовитые растения
3,4 (3)	Биологическая химия
3,4 (2)	Микробиология
3 (2)	Химия пищи
4 (3)	Клиническая биохимия
4 (3)	Лабораторное дело

5 (3)	Радиобиология, радиационная экспертиза
5,6 (4)	Технологическая практика
8 (4)	Метрология, стандартизация, сертификация
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-3 ОПК-4 профессиональной деятельности технологий с использованием инструментальной базы.	
1 (1)	Физико-химические методы исследования
1,2 (1)	Химия
2 (1)	Морфологические исследования в ветсанэкспертизе
2,3 (1,2)	Анатомия животных
2,4 (2)	Общепрофессиональная практика (Анатомия животных, Биология с основами экологии), (Микробиология и Физиология и этология животных)
3(2)	Лекарственные и ядовитые растения
3,4 (3)	Биологическая химия
3,4 (2)	Микробиология
3 (2)	Химия пищи
4 (3)	Клиническая биохимия
4 (3)	Лабораторное дело
5 (3)	Радиобиология, радиационная экспертиза
5,6(4)	Технологическая практика
8 (4)	Метрология, стандартизация, сертификация
8(4)	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения
8(5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

()*для заочной формы обучения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допроговый («неудовлетворительно»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
1	2		3	4
ИД-1 ОПК-1				
Знания :	Не знает морфологический и химический состав тканей входящих в состав мясной и рыбной продукции;	Знает морфологический и химический состав тканей входящих в состав мясной и рыбной продукции с существенными ошибками.	Знает морфологический и химический состав тканей входящих в состав мясной и рыбной продукции с	Знает морфологический и химический состав тканей входящих в состав мясной и рыбной продукции на

			несущественными ошибками.	высоком уровне.
Умения:	Не умеет определять по морфологическим изменениям продуктов животного происхождения степень их доброкачественности	Умеет определять по морфологическим изменениям продуктов животного происхождения степень их доброкачественности с существенными затруднениями.	Умеет определять по морфологическим изменениям продуктов животного происхождения степень их доброкачественности с некоторыми затруднениями.	Умеет определять по морфологическим изменениям продуктов животного происхождения степень их доброкачественности на высоком уровне.
Навыки	Не владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности продуктов животного происхождения.	Владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности продуктов животного происхождения на низком уровне.	Владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	Владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности продуктов животного происхождения в полном объеме.
ИД-2 ОПК-1				
Знания:	Не знает изменения, происходящие в продуктах животного происхождения в процессе хранения.	Знает изменения, происходящие в продуктах животного происхождения в процессе хранения с существенными ошибками	Знает изменения, происходящие в продуктах животного происхождения в процессе хранения с несущественными ошибками	Знает изменения, происходящие в продуктах животного происхождения в процессе хранения на высоком уровне
Умения:	Не умеет обезвредить измененную продукцию животного происхождения в соответствии с санитарной оценкой	Умеет обезвредить измененную продукцию животного происхождения в соответствии с санитарной оценкой с существенными затруднениями.	Умеет обезвредить измененную продукцию животного происхождения в соответствии с санитарной оценкой с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо обезвредить измененную продукцию животного происхождения в соответствии с санитарной оценкой.
Навыки	Не владеет навыками	Владеет навыками морфологических	Владеет навыками	Владеет навыками

	морфологических исследований продуктов животного происхождения	исследований продуктов животного происхождения на низком уровне.	морфологических исследований продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	морфологических исследований продуктов животного происхождения в полном объеме.
ИД-3 ОПК-1				
Знания :	Не знает морфологический и химический состав тканей субпродуктов убойных животных	Знает морфологический и химический состав тканей субпродуктов убойных животных с существенными ошибками.	Знает морфологический и химический состав тканей субпродуктов убойных животных с несущественными ошибками.	Знает морфологический и химический состав тканей субпродуктов убойных животных на высоком уровне.
Умения :	Не умеет определять по морфологическим изменениям субпродуктов убойных животных степень их доброкачественности.	Умеет определять по морфологическим изменениям субпродуктов убойных животных степень их доброкачественности с существенными затруднениями.	Умеет определять по морфологическим изменениям субпродуктов убойных животных степень их доброкачественности с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо определять по морфологическим изменениям субпродуктов убойных животных степень их доброкачественности.
Навыки :	Не владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности субпродуктов убойных животных.	Владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности субпродуктов убойных животных на низком уровне.	Владеет навыками правильного применения методов выявления доброкачественности субпродуктов убойных животных в достаточном объеме.	Владеет в полном объеме навыками правильного применения методов выявления доброкачественности субпродуктов убойных животных.
ИД-1 ОПК-4				
Знания :	Не знает методы исследования продуктов животного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Знает методы исследования продуктов животного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы с существенными ошибками.	Знает методы исследования продуктов животного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы с несущественными ошибками.	Знает методы исследования продуктов животного происхождения в области ветеринарно-санитарной экспертизы на высоком уровне.

Умения:	Не умеет работать с оборудованием и приборами в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	Умеет работать с оборудованием и приборами в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы с существенными затруднениями.	Умеет работать с оборудованием и приборами в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо работать с оборудованием и приборами в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
Навыки	Не владеет навыками правильного применения приборно-инструментальной базы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	Владеет навыками правильного применения приборно-инструментальной базы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на низком уровне.	Владеет навыками правильного применения приборно-инструментальной базы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы с некоторыми затруднениями.	Владеет в полном объеме навыками правильного применения приборно-инструментальной базы в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
ИД-2 ОПК-4				
Знания:	Не знает морфологические исследования продуктов животного происхождения.	Знает морфологические исследования продуктов животного происхождения с существенными ошибками.	Знает морфологические исследования продуктов животного происхождения с несущественными ошибками.	Знает морфологические исследования продуктов животного происхождения на высоком уровне.
Умения:	Не умеет провести исследования продуктов животного происхождения;	Умеет провести исследования продуктов животного происхождения с существенными затруднениями.	Умеет провести исследования продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо провести исследования продуктов животного происхождения;
Навыки	Не владеет навыками морфологических исследований продуктов животного происхождения.	Владеет навыками морфологических исследований продуктов животного происхождения на низком уровне.	Владеет навыками морфологических исследований продуктов животного происхождения с некоторыми затруднениями.	Владеет в полном объеме навыками морфологических исследований продуктов животного происхождения.
ИД-3 ОПК-4				
Знания:	Не знает основы технологии переработки продуктов убоя.	Знает основы технологии переработки продуктов убоя с существенными	Знает основы технологии переработки продуктов убоя с несущественными	Знает основы технологии переработки продуктов убоя на высоком

		ошибками.	ошибками.	уровне.
Умения:	Не умеет провести морфологические исследования продуктов убоя с использованием инструментальной базы.	Умеет провести морфологические исследования продуктов убоя с использованием инструментальной базы с существенными затруднениями.	Умеет провести морфологические исследования продуктов убоя с использованием инструментальной базы с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо провести морфологические исследования продуктов убоя с использованием инструментальной базы.
Навыки	Не владеет навыками в проведении морфологических исследований продуктов убоя с использованием инструментальной базы.	Владеет навыками в проведении морфологических исследований продуктов убоя с использованием инструментальной базы на низком уровне.	Владеет навыками в проведении морфологических исследований продуктов убоя с использованием инструментальной базы с некоторыми затруднениями.	Владеет в полном объеме навыками в проведении морфологических исследований продуктов убоя с использованием инструментальной базы.

7.3. Типовые контрольные задания

Текущий контроль оценивания компетенций на различных этапах их формирования осуществляется по следующим формам: устный опрос и тестирование.

Тесты для текущего контроля знаний по дисциплине

1. Чем обуславливается красный цвет мышечной ткани?

- А наличием белка миоглобина
- В наличием белка миогена
- С содержанием крови в мышечной ткани
- Д содержанием в мясе пигментов

2. Какое клеймо ставят на мясо 1 категории?

- А квадратное
- В треугольное
- С ромбовидное
- Д круглое

3. Какое клеймо ставят на мясо 2 категории?

- А круглое
- В треугольное
- С квадратное
- Д ромбовидное

4. Почему при созревании мяса рН сдвигается в кислую сторону?

- А идет распад гликогена до молочной кислоты
- В происходит окисление жиров
- С нарушается кислотно-щелочной баланс
- Д размножаются кислотообразующие бактерии

5. Что происходит в мясе при разложении?

- А заплесневение
- В свечение
- С микрофлора разлагает белки до аминокислот и конечных продуктов распада
- Д загар мяса

6. Как поступить с мясом, пораженным черной плесенью?

- А утилизация
- В промыть слабым раствором марганца
- С провести зачистку
- Д промыть слабым раствором уксусной кислоты

7. Как поступить с мясом, пораженным белой бархатистой плесенью?

- А утилизация
- В промыть слабым раствором марганца или уксуса
- С провести зачистку
- Д переработать на колбасы

8. Укажите послеубойное изменение в мясе, которое происходит без участия микробов

- А гниение
- В заплесневение
- С созревание
- Д свечение

9. Какой компонент мяса подвергается в первую очередь изменениям при его созревании?

- А белок
- В жир
- С углеводы (гликоген)
- Д минеральные вещества

10. Какая создается концентрация водородных ионов (рН среды) при созревании мяса от здоровых животных?

- A 5,8
- B 6,1
- C 6,4
- D 6,7

11.Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных?

- A по температуре плавления жира
- B постановкой пероксидазной пробы
- C постановка реакции с медным купоросом в бульоне
- D определение ЛЖК

12.Какие результаты бактериоскопии мазков-отпечатков со свежего мяса?

- A не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- B не более 20 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- C не более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- D не более 40 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

13.Каким видам порчи подвергаются жиры?

- A молочнокислому брожению
- B гниению
- C окислению
- D пропионокислому брожению

14.При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается свежим?

- A бульон остается прозрачным
- B бульон помутнел
- C выпали крупные хлопья
- D выпал желеобразный осадок

15. При каких результатах формальной пробы мясо считается от здоровых животных?

- A плотный сгусток
- B выпали хлопья
- C остался жидким и прозрачным или слегка помутнел
- D изменился цвет

16. Каким методом устанавливается видовая принадлежность мяса?

- A путем определения содержания воды
- B путем определения pH среды
- C по анатомическому строению костей и внутренних органов

Д по содержанию фермента пероксидазы

17. О чем свидетельствует положительная реакция на пероксидазу при определении мяса больных животных?

- А мясо полученное от больных животных
- В мясо полученное от здоровых животных
- С мясо полученное от переутомленных животных
- Д мясо полученное от животного, убитого в стадии агонии

18. Каково содержание микробов в несвежем мясе?

- А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В от 30 до 40 кокков и палочек
- С от единичных до 10 кокков и палочек
- Д от 40 до 50 кокков и палочек

19. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается несвежим?

- А бульон остается прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья или желеобразный осадок
- Д изменился цвет бульона

20. При каких результатах формольной пробы мясо считается от больного животного?

- А плотный сгусток
- В выпали хлопья
- С остался жидким и прозрачным или слабо помутнел
- Д изменился цвет вытяжки

21. От чего не зависит цвет жировой ткани?

- А от вида животного
- В от состояния здоровья животного
- С от климатических условий
- Д от возраста

22. От чего не зависит температура плавления жировой ткани?

- А от места локализации в организме
- В от вида животного
- С от климатических условий
- Д от состояния здоровья животного

23. При каких результатах реакции на пероксидазу рыба считается свежей?

- А фильтрат экстракта из жабр окрашивается в сине-зеленый цвет, переходящий в бурый
- В окрашивается сразу в бурый цвет
- С окрашивается в буро-коричневый цвет
- Д остается без изменения

24. Каково содержание микробов в мясе сомнительной свежести?

- А до 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа
- В более 30 кокков и палочек
- С от единичных до 10 кокков и палочек
- Д более 50 кокков и палочек

25. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается сомнительной свежести?

- А бульон остался прозрачным
- В бульон помутнел
- С выпали крупные хлопья
- Д выпал желеобразный осадок

26. Каково содержание микробов в свежей рыбе?

- А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30
- В в поверхностном слое единичные микробы
- С поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30
- Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

27. Каково содержание микробов в рыбе сомнительной свежести ?

- А в поверхностных слоях мускулатуры 30-60 микробов, в глубине 20-30
- В в поверхностном слое единичные микробы
- С поверхностных слоях более 60 микробов, в глубоких слоях более 30
- Д в поверхностном слое более 80, в глубоких более 40

28. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается свежей?

- А обесцвечивание экстракта через 10 мин
- В обесцвечивание экстракта через 20-40 мин
- С обесцвечивание экстракта от 40 мин до 2,5 часов
- Д обесцвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч

29. При каких результатах редуктазной пробы рыба считается сомнительной свежести?

- А обесцвечивание экстракта через 10 мин
- В обесцвечивание экстракта через 20-40 мин
- С обесцвечивание экстракта от 40 мин до 2,5 часов
- Д обесцвечивание экстракта от 2,5 ч до 3,5 ч

30. Какой метод не используется в определении видовой принадлежности мяса?

- А по температуре плавления жира
- В реакция агглютинации
- С реакция на гликоген
- Д реакция преципитации

Ключи к тестам

№ варианта	А	В	С	Д
1	+			
2				+
3			+	
4	+			
5			+	
6			+	
7		+		
8			+	
9			+	
10	+			
11		+		
12	+			
13			+	
14	+			
15			+	
16			+	
17		+		
18		+		
19			+	
20		+		
21			+	
22				+
23	+			
24	+			
25		+		
26		+		
27	+			
28				+
29			+	
30		+		

Промежуточный контроль – контроль, осуществляемый после изучения дисциплины в виде зачета.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
А.М.Атаев

**Вопросы для промежуточного контроля (зачёт) по дисциплине
«Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе»**

- 1.Какие ткани входят в состав мяса?
- 2.От каких факторов зависит цвет мышечной ткани?
- 3.Химический состав мышечной ткани.

- 4.Строение соединительной ткани.
- 5.Строение жировой ткани.
6. От каких факторов зависит цвет жировой ткани?
- 7.Какие факторы способствуют порче мяса?
- 8.Что такое органолептическое исследование?
9. Опишите параметры свежего мяса.
10. Опишите параметры несвежего мяса.
- 11.Что такое ослизнение мяса?
12. Что такое загар мяса?
- 13.Как поступить с заплесневелым мясом?
14. По каким параметрам можно определить видовую принадлежность мяса?
15. Как проводят отбор проб мяса для исследования на свежесть?
- 16.Что такое теххимический контроль колбасных изделий?
- 17.По каким параметрам оценивают доброкачественность колбасных изделий?
18. По каким параметрам оценивают доброкачественность свежей рыбы?
- 19.Что такое созревание мяса?
20. Что такое патологическое созревание мяса?
21. Что такое разложение мяса?
22. Пути проникновения микробов в мясо.
- 23.Что такое закисание мяса?
- 24.Почему происходит посинение мяса и какая санитарная оценка?
25. Какие клейма наносят на мясо первой категории упитанности?
26. Какие клейма наносят на мясо второй категории упитанности?
27. Какие категории упитанности свинины?
- 28.По каким показателям можно определить мясо больных животных?
- 29.Какие степени обескровливания вы знаете, и чем они характеризуются?
- 30.Как определить доброкачественность животного жира?

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков или опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Основой для определения оценки на промежуточной аттестации служит объём и уровень усвоения студентами материала и овладения компетенциями, предусмотренного рабочей программой соответствующей дисциплины.

При текущем контроле по дисциплине предлагается руководствоваться следующим:

- оценку **«отлично»** заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала; овладевший всеми компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины; умеющий свободно выполнять задания, предусмотренные рабочей программой; усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала;

- оценку **«хорошо»** заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала, овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку **«удовлетворительно»** заслуживает студент, обнаруживший знание основного программного материала в объёме, необходимом для дальнейшей учёбы и предстоящей работы по профессии, овладевший компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий;

- оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного программного материала, не в полной мере овладевшему компетенциями, предусмотренными в требованиях к результатам освоения дисциплины, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной

деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2010. - 480с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0
2. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .
3. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. [Электронный ресурс] — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308>
4. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>
5. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Текст] : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань" 2012. - 560с.: ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра).
6. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236> .

7.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857> .

8.Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения [Текст] : учебное пособие. Рек. по направлению "Ветеринарно-санитарная экспертиза". - Москва : ИНФРА - М, 2014. - 208с. - (Высшее образование. Магистратура). - ISBN 978-5-16-006714-8 (print). - ISBN 978-5-16-100416-6 (online) .

9.Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса больных и отравившихся животных и исследование мяса на свежесть [Текст] : учебное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112с.

10.Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность. [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / В. М. Позняковский, О. А. Рязанова, Т. К. Каленик и др.; под ред. В. М. Поздняковского . - Новосибирск : Сиб. унив.изд-во, 2005. - 311с. : ил. - (Экспертиза пищ. продуктов и прод. сырья).

б) Дополнительная литература:

1.Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов [Текст] : лабораторный практикум: учебное пособие. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192с.

2.Атаев, А.М. Ихтиопатология : учебное пособие / А. М. Атаев, М. М. Зубаирова. - СПб. : "Лань", 2015. - 352с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература).

3.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - СПб : Изд-во "Лань", 2007. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

4.Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник, реком. УМО по образ. в обл. зоотехнии и ветеринарии / В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова. - 2-е изд., стер. - СПб : Изд-во "Лань", 2008. - 448с. : ил. - (Учебники для вузов. Спец. лит-ра.). - ISBN 978-5-8114-0733-0 .

5.Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169> .

6.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. [Электронный ресурс] / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб: Лань, 2012. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3738>

7.Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .

8.Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Текст] : учебник, допущ. Федеральным агенством по образ. по направ. "Ветсанэкспертиза" / А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов и др., под ред. А. А. Кунакова. - Москва : "КолосС", 2007. - 400с. : ил. - (Учебники и учеб. пособия для студ. высш. учеб. заведений.). - ISBN 978-5-9532-0355-5.

9.Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> .

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «интернет», необходимых для освоения дисциплины.

1. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>

2. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>

3. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>

4. Российская государственная библиотека - rsl.ru

5. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>

6.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.

7. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

Электронно-библиотечные системы

6	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1	Электронно-библиотечная система «Издательство сторонняя Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 118, от 06.12.2019 г. 21.12.2019 по 20.12.2020 гг
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 119 от 06.12.2019 г. 21.12.2019 по 20.12.2020 гг.
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Инженерные науки» и «Информатика»)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 115 от 17.03.2020г. с 15.04.2020г. до 14.04.2021г.
4	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 116 от 17.03.2020г. с 15.05.2020г. до 14.05.2021г.
5	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 47 от 20.01.2020 с 01.02.2020 г. до 01.02.2021г

	Издательство Дашков и К»			
6	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. Без ограничения времени.
7	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. Без ограничения времени
8	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
9	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 18 от 20.01.2020 г. С 18.02.2020 по 17.02.2021г.

Доступ без ограничения числа пользователей.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимый учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическим занятиям. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения

с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на практических занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, которую проходили на занятии.

Методические рекомендации по подготовке к зачету.

Критерии оценки ответов на зачете

Зачтено - соответствует ответу студента на оценки отлично, хорошо и удовлетворительно.

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

В ходе подготовки к зачету с оценкой обучающимся доводятся заранее подготовленные вопросы по дисциплине. Перечень вопросов для зачета содержится в данной рабочей программе.

В преддверии зачета с оценкой преподаватель заблаговременно проводит групповую консультацию и, в случае необходимости, индивидуальные консультации с обучающимися. При проведении консультации обобщается пройденный материал, раскрывается логика его изучения, привлекается внимание к вопросам, представляющим наибольшие трудности для всех или

большинства обучающихся, рекомендуется литература, необходимая для подготовки к зачету.

При подготовке к зачету с оценкой обучающиеся внимательно изучают конспект, рекомендованную литературу и делают краткие записи по каждому вопросу. Такая методика позволяет получить прочные и систематизированные знания, необходимые на зачете с оценкой. Залогом успешной сдачи дифференцированного зачета является систематическая работа над учебной дисциплиной в течение года. Накануне и в период экзаменационной сессии необходима и целенаправленная подготовка.

Начинать повторение рекомендуется за месяц-полтора до начала сессии. Подготовку к зачету желательно вести, исходя из требований программы учебной дисциплины. Этим документом разрешено пользоваться на экзамене.

Готовясь к зачету, лучше всего сочетать повторение по примерным контрольным вопросам с параллельным повторением по программе учебной дисциплины.

Если в распоряжении студента есть несколько дней на подготовку, то целесообразно определить график прохождения вопросов из расчета, чтобы осталось время на повторение наиболее трудных.

Обучающиеся, имеющие задолженность или неисправленные неудовлетворительные оценки по семинарским занятиям, к зачету с оценкой не допускаются.

В ходе сдачи зачета с оценкой учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета с оценкой закрывается и сдается в учебную часть факультета.

В ходе сдачи зачета учитывается не только качество ответа, но и текущая успеваемость обучающегося. Ведомость после сдачи зачета закрывается и сдается в учебную часть факультета.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

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

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

**Программное обеспечение
(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
Office Standard 2010	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. Apache OpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
Условия предоставления услуг Google Chrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
Mozilla Firefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – Igor Pavlov.
Adobe Acrobat Reader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - Adobe Systems Incorporated https://www.adobe.com/ru
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstations и другие антивирусные программы	По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости
Компьютерная программа 3D «Анатомия лошади»	В свободном доступе: http:// www.fl.ru/user/Leo3dmodels/portfolio/3218381/3d-model-anatomii-loshadi/
Компьютерная программа «Виртуальная физиология»	В свободном доступе: http://www.bifk.ru/studentu/elektronnye-obrazovatelnye-resursy/virtualnaya-fiziologiya/
«Altami Studio» - Программное обеспечение для управления цифровыми камерами, проведения измерений и автоматического анализа изображений	В свободном доступе: http://freesoft.ru .> Windows> Altami Studio
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

образования	
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Для проведения лекций и практических занятий используется следующее материально-техническое обеспечение:

Стандартно-оборудованная аудитория № 312, для проведения лекций. Для проведения практических занятий стандартно-оборудованная аудитория № 308

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

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

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

Практические занятия также проводятся в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, на мясокомбинате, на рыбоконсервном заводе.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- зачет проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или продиктовываются ассистенту.
- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

проректор по учебной работе

_____ С. А. Курбанов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Морфологические исследования в ветеринарно-санитарной экспертизе»
по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол № ____ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Атаев Агай Мухтарович
(фамилия, имя, отчество)

профессор /
(ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Исаева Наталья Гаджибуттаевна / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

« ____ » _____ 20 __ г.

Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					