

У 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

«31» марта 2022г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направление подготовки 36.03.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения - очная, заочная

Махачкала, 2022

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

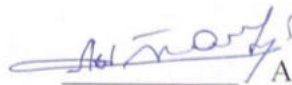
Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 939 от 19 сентября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

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



Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры паразитологии, ветеринарно-санитарной экспертизы, акушерства и хирургии, протокол № 7 от 18 марта 2022 г.

Зав. кафедрой
Профессор


А.М. Атаев

Рабочая программа одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины, протокол № 7 от 21 марта 2022 г.

Председатель методической комиссии


Н.Г. Исаева

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Цель и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	5
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	8
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.....	9
5. Содержание дисциплины.....	10
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	10
5.2. Тематический план лекций.....	11
5.3. Тематический план практических и лабораторных занятий.....	14
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	15
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы...	19
7. Фонды оценочных средств	28
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	28
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций	28
7.3. Типовые контрольные задания	32
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков	47
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	50
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	53
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	54
11. Информационные технологии и программное обеспечение...	60
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса	62
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	63
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	64

1.Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – подготовить специалиста, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНОШЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Процесс изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

направлен на формирование у студентов следующих *компетенций* и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее часть)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен		
				знать	уметь	владеть
ПК-2	Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и	ИД-1 порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	1,2,3,4,5,6,7	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировке и переработке продуктивных животных	Подготовить животных к транспортировке. Провести предубойное исследование животных и ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и мясной продукции	методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; навыками

	необходимости проведения лабораторных исследований	<p>ИД-2 определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p> <p>ИД-3 методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>				проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения согласно действующим государственным стандартам
ПК-4	Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила	ИД-1 нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные	1,2,3,4,5,6,7	принципы построения и правила пользования стандартами, комплексами стандартов и другой нормативно-технической	использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии (законы Российской Федерации, технические регламенты,	навыками правильного применения нормативной и технической документации в профессиональной деятельности.

	и др. в своей профессиональной деятельности	<p>информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией</p> <p>ИД-2 Умеет: оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p> <p>ИД-3 Владеет: средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</p>		документацией	международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).	
--	---	--	--	---------------	---	--

3. Место дисциплины в структуре ОП

Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам базовой части Блока 1 является частью формируемой участниками образовательных отношений, образовательной программы направления подготовки бакалавров 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и включена в учебный план - **Б1.В.05**

Дисциплина изучается на 3-4 курсах в 5,6,7 семестрах (очно) и на 4-5 курсах (заочно)

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза», являются анатомия животных, химия, биологическая химия, микробиология, вирусология, санитарная микробиология. Параллельно изучаются: ветеринарная санитария, патологическая анатомия, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, токсикология, паразитарные болезни, инфекционные болезни, внутренние незаразные болезни, организация и экономика ветеринарного дела, ветеринарный надзор.

Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых дисциплин	№№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых дисциплин						
		1	2	3	4	5	6	7
1	Организация ветеринарного дела, Ветеринарный надзор	+			+	+	+	+
2	Патологическая анатомия	+			+		+	
3	Ветеринарная санитария	+	+	+	+		+	+
4	Инфекционные болезни	+	+	+	+		+	+
5	Паразитарные болезни	+		+	+		+	+
6	Токсикология	+	+	+	+			
7	Внутренние незаразные болезни	+					+	
8	Судебная ветеринарно- санитарная экспертиза	+	+	+	+	+	+	+

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	семестры		
		5	6	7
Общая трудоемкость: часы	360	144	72	144
Зачетные единицы	10	4	2	4
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	140 (44)*	54	32	54
лекции	48 (16)*	18(6)*	12(4)*	18(6)*
лабораторные работы (ЛР)	42 (14)*	16(6)*	10(4)*	16(4)*
практические занятия (ПЗ)	50 (14)*	20(6)*	10(4)*	20(4)*
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	184	90	40	54
курсовая работа	24		24	
подготовка к лабораторным и практическим занятиям	50	30	6	14
самостоятельное изучение тем	56	30	6	20
подготовка к текущему контролю	54	30	4	20
Промежуточный контроль Зачет, экзамен	36			36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	4 курс	5 курс
--------------------	-------------	--------	--------

<i>Общая трудоемкость:</i> часы	360	216	144
зачетные единицы	10	6	4
<i>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</i>	46	32	14
лекции	16(4)*	10(2)*	6(2)*
лабораторные работы (ЛР)	14(4)*	10(2)*	4(2)*
практические занятия (ПЗ)	16(2)*	12	4(2)*
<i>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</i>	278	184	94
курсовая работа	26	26	
подготовка к лабораторным и практическим занятиям	30	20	10
самостоятельное изучение тем	192	82	110
подготовка к текущему контролю	30	20	10
Промежуточный контроль Зачет, экзамен	36		36

()* - 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	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Ветеринарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	198	40	26	24	108
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	32	6	10	10	6
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	20		2	4	14
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	20	2		4	14
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда	20		2	8	10
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	20		2		18

7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов животного происхождения и сырых животных продуктов (шкуры, шерсть, пух, перо)	14				14
Промежуточный контроль		36				
	<i>Всего по дисциплине:</i>	360	48	42	50	184
	часы		(16)	(12)	(14)*	
	зачетные единицы	10)*)*		

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего	Л	ПЗ	ЛР	СРС
1.	Ветеринарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	198	14	10	8	166
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	32	2	4	6	20
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	20				20
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	20				20
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда	20				20
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	20		2		18
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов животного происхождения и сырых животных продуктов (шкуры, шерсть, пух, перо)	14				14
Промежуточный контроль		36				
	<i>Всего по дисциплине:</i>	360	16	16	14	278
	часы		(4)	(4)	(2)*	
	зачетные единицы	10	*	*		

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№	Наименование тем лекций	Кол-во часов
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		

1	Ветеринарно – санитарная экспертиза, ее задачи и история развития	2
2	Убойные животные. Прием - сдача животных в мясную промышленность.	2
3	Мясоперерабатывающие предприятия и санитарные принципы их организации	2*
4	Технология и переработка животных на мясо. Организация и методика проведения послеубойного исследования туш и органов.	2*
5	Морфология и химия мяса. Основы товароведения. Клеймение.	4*
6	Изменения мяса в процессе хранения. Виды порчи мяса.	2*
7	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве.	2
8	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе.	2
9	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе и лептоспирозе	2
10	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при ящуре и роже свиней	2
11	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при чуме свиней, пастереллезе и актиномикозе.	2
12	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при трихинеллезе	2*
13	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при цистицеркозах	2*
14	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при незаразных болезнях	2
15	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при отравлениях.	2
16	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при радиоактивном поражении	
17	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	2*
18	Методы консервирования мяса и мясопродуктов.	4

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		
19	Пищевая ценность молока коровы и других видов животных	2
20	Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Условия получения высококачественного молока.	2
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.	2
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов		
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.	2
	Итого	48 (16)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения		
№	Наименование тем лекций	КОЛ-ВО часов
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов		
1	Убойные животные. Прием - сдача животных в мясную промышленность.	2
2	Изменения мяса в процессе хранения. Виды порчи мяса.	2
3	Технология убоя животных на мясо. Послеубойная экспертиза туш и органов.	2
4	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при туберкулезе.	2
5	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при бруцеллезе и лептоспирозе	2
6	Ветеринарно – санитарная экспертиза туш и органов при цистицеркозах	2*
7	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы	2*
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов		
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.	2
	ИТОГО	16(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план лабораторных и практических занятий

Очная форма обучения

№	Темы лабораторных и практических занятий	ПЗ (час.)	ЛР (час.)
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов			
1	Определение степени свежести мяса	2*	4*
2	Определение мяса больных животных	2*	4*
3	Трихинеллоскопия мяса	4	2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технохимический состав колбасных изделий	2*	4
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	2*	4
6	Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов	2	2
7	Определение видовой принадлежности мяса	4	
8	Послеубойное исследование туш и органов	6	
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технохимический контроль баночных консервов.	2	4
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			
10	Исследование молока. Требования, предъявляемые к молоку. Отбор проб. Консервирование проб молока. Органолептические исследования. Определение плотности и жира.	2*	2
11	Определение белка в молоке. Определение сортности молока	2	2
12	Фальсификация молока водой, содой, крахмалом.	2	2
13	Определение патогенных микроорганизмов в молоке.	2	2
14	Исследование кисломолочных продуктов	2*	2*
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов			
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведческая оценка яиц.	2	
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы		4
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов			
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.		4*
Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда			
18	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	4
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных		4

	продуктов.		
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			
15	Исследование пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на рынках	2	
	ИТОГО	42 (12)*	50 (14)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

Заочная форма обучения

№	Темы лабораторных и практических занятий	ПЗ (час.)	ЛР (час.)
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов			
1	Определение степени свежести мяса	2	2
2	Определение мяса больных животных	2*	2
3	Трихинеллоскопия мяса	2	2*
4	Исследование колбасных изделий	2	2
5	Определение видовой принадлежности мяса	2	
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			
6	Органолептическое исследование молока. Определение плотности молока.	2	2
7	Определение жира в молоке. Определение сорта молока.		2
8	Определение посторонних веществ и патогенных микроорганизмов в молоке.	2	2
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках			
9	Исследование пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ на рынках	2*	
	Итого	16(4)*	14 (2)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Компетен- ции
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов	Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки. Порядок приёма и сдачи животных в	ПК-2 ИД-1 ИД-2

		<p>мясную промышленность.</p> <p>Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.</p> <p>Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных.</p> <p>Мясо, его пищевая и биологическая ценность. Морфология мяса различных видов животных.</p> <p>Изменения в мясе после убоя. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.</p> <p>Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.</p> <p>Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении.</p> <p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.</p> <p>Изменение мяса при хранении.</p> <p>Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</p> <p>Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови и кишечного сырья.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца, костного, топленого и технического жиров по ГОСТ.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</p>	<p>ИД-3</p> <p>ПК-4</p> <p>ИД-1</p> <p>ИД-2</p> <p>ИД-3</p>
2	Ветеринарно-	Основы технологии, гигиена получения	

	санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	<p>и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.</p> <p>Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Сливочное масло. Классификация, требования действующего ГОСТ, основы технологии. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p> <p>Сыры. Классификация, требования действующих ГОСТ. Методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.</p>	<p>ПК-2 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p> <p>ПК-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p>
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	<p>Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы и птицепродуктов.</p> <p>Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.</p> <p>Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении.</p>	<p>ПК-2 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p> <p>ПК-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p>
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.</p> <p>Санитарная оценка рыбы при</p>	<p>ПК-2 ИД-1 ИД-2 ИД-3</p>

		инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Методы исследования рыбы, рыбопродуктов и раков на свежесть. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.	ПК-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и меда	Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительного масла. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда. Фальсификация меда, методы её распознавания и ветеринарно-санитарная оценка.	ПК-2 ИД-1 ИД-2 ИД-3 ПК-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках. Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций.	ПК-2 ИД-1 ИД-2 ИД-3 ПК-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3
7	Ветеринарно-	Сухие и вареные корма животного	

	санитарная экспертиза кормов животного происхождения и сырых животных продуктов (шкур, шерсть, пух, перо).	<p>происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль. Классификация кормов животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов животного происхождения.</p> <p>Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования.</p> <p>Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.</p>	ПК-2 ИД-1 ИД-2 ИД-3
			ПК-4 ИД-1 ИД-2 ИД-3

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов Очно/ заочно	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Транспортировка животных. Обработка транспорта. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	4/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
2	Сортовая разрубка туш	2/4	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
3	Ветеринарно - санитарная экспертиза туш и органов при оспе, листериозе, ку-лихорадке, некробактериозе, туляремии.	4/14	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
4	Ветсанэкспертиза туш и органов при цистицеркозе	4/14	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8

	овец, оленей, кроликов, тонкошейном, при гиподерматозе, пироплазмидозах, фасциолезе, дикроцелиозе, альвеококкозе, эхинококкозе и саркоцистозе.		8,9		7,8
5	Ветсанэкспертиза туш и органов лейкозе, беломышечной болезни, радиактивном поражении.	4/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
6	Ветсанэкспертиза туш и органов животных погибших от случайных причин (утонувшие, замерзшие, убитые током, молнией и т.д.).	4/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
7	Ветсанэкспертиза диких промысловых животных и птиц.	4/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
8	Методы консервирование мяса.	4/14	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
9	Ветсанэкспертиза и технология переработки кишечного сырья, субпродуктов, крови.	4/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
10	Ветсанэкспертиза и технология переработки животных жиров.	4/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
11	Ветсанэкспертиза и технология переработки молочных продуктов.	4/14	1,2,6,7, 8,9	1,2,4,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
12	Ветсанэкспертиза раков, морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	4/8	1,2,3,4, 5,6,7,8, 9,10	1,2,3,5,6,7, ,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
13	Ветсанэкспертиза растительных масел.	2/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов на	2/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,8,9	1,2,3,4,5,6, 7,8

	продовольственных рынках.				
15	Ветсанэкспертиза и технология переработки сырых животных продуктов и кормов животного происхождения.	2/8	1,2,6,7, 8,9	1,2,9	1,2,3,4,5,6, 7,8
16	Курсовые работы	30/36	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, 7,8
17	Подготовка к ЛПЗ	34/34	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, 7,8
18	Подготовка к текущему контролю	32/32	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, 7,8
19	Промежуточный контроль	36/36	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, 7,8
	Всего	184/ 278			

ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ,

Для проведения самостоятельной работы по дисциплинам по кафедре паразитологии, ВСЭ, акушерства и хирургии изданы следующие методические указания:

1. **Катаева Д.Г.** Методические указания по выполнению выпускной квалификационной работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно - санитарная экспертиза».- Махачкала 2018. -25с.
2. **Катаева Д.Г.** Методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно – санитарная экспертиза».- Махачкала 2018. -28с.
- 3.**Катаева Д.Г. , Ахмедрабаданов Х.А.** Учебно – методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно – санитарная экспертиза» «Ветеринарно – санитарная экспертиза молока».- Махачкала 2018. -27с.
4. **Катаева Д.Г.** Учебно-методическое пособие 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 семинарам и 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;
- написания рефератов, тезисов докладов;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки.

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, экзамен). При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на семинарских и практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д. Оценка самостоятельной работы проводится по каждому дисциплинарному модулю в рамках общей системы ранжирования оценки знаний по курсу.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

наглядные пособия (плакаты, гербарий - на кафедре)
гlossарий - словарь терминов по тематике дисциплины
тезисы лекций.

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.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Задания для самостоятельной работы студентов

Перечень вопросов по дисциплине для самостоятельного изучения

1. Методы исследования мяса на сальмонеллёз. Санитарная оценка туш, органов и мясопродуктов при сальмонеллёзе.
2. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при этих изменениях.
3. Классификация субпродуктов. Способы обработки шёрстных и слизистых субпродуктов.
4. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
5. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном производстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза и пороки готовой продукции.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве, туберкулёзе, бруцеллёзе.
7. Технология и гигиена первичной обработки шкур. Методы консервирования шкур, пороки шкур.
8. Значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной оценки туш и органов.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, кроликов и нутрий в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
10. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность. Пороки готовой продукции.
11. Маркировка, упаковка и хранение доброкачественных яиц. Характеристика и санитарная оценка яиц, непригодных для пищевых целей.
12. Категории упитанности свиней в зависимости от характера откорма, живой массы и возраста.
13. Забеловка и механическая съёмка шкур КРС, свиней и овец.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при актиномикозе и сальмонеллёзе.
15. Категории упитанности КРС.
16. Роль ветеринарно-санитарного надзора на транспорте. Значение дезопромывочных станций и пунктов на железных дорогах. Категории вагонов и способы их обработки.
17. Способы медленного и быстрого замораживания мяса, гигиеническая

оценка этих способов замораживания.

18. Приёмка скота на мясоперерабатывающие предприятия по массе и качеству мяса.

19. Клиническая картина заболевания людей при употреблении мяса, обсеменённого сальмонеллами и патогенными стафилококками.

Профилактические мероприятия при этих заболеваниях.

20. Случаи, когда мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.

21. Беконная разделка свиных туш, крупонирование.

22. Способы и правила транспортировки скота в места его переработки. Болезни, связанные с транспортировкой.

23. Приготовление мясных баночных консервов, их ветеринарно-санитарная оценка. Пороки консервов.

24. Способы консервирования крови и использование её для кормовых и технических целей.

25. Изменения мяса при неправильном хранении и методы исследования его на свежесть.

26. Пороки солёного кишечного сырья и способы их предупреждения.

27. Санитарная оценка яиц, полученных в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц. ВСЭ яиц водоплавающей птицы.

28. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою, заболевания, при которых животные направляются на санитарную бойню.

29. Технология приготовления сырокопчёных колбас и ветчинно-штучных изделий. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном цехе.

30. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.

Темы курсовых работ

1. Технология переработки крупного рогатого скота на мясо и послеубойная экспертиза туш и органов.
2. Технология переработки свиней на мясо и послеубойная экспертиза туш и органов.
3. Технология переработки и послеубойная экспертиза туш и органов мелкого рогатого скота.
4. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки рыбы.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы при инфекционных заболеваниях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях передающихся человеку через мясо.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо.
12. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях незаразной этиологии.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при отравлении.
15. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
17. Технология и переработка пищевых жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира.
18. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
19. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
20. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
21. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
22. Физико-химический состав и пищевая ценность молока коровы и других видов животных.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях. Методы обезвреживания молока.
24. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
25. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (кефир, творог, кумыс, сметана, простокваша).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведение яиц.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
28. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра.
29. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
30. Условия получения высококачественного молока. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
31. Транспортировка животных. Методы обработки транспорта.
32. Консервирование мяса высокими температурами. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
33. Консервирование мяса низкими температурами. Ветеринарно - санитарный контроль на холодильнике.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при радиоактивном поражении.
35. Консервирование мяса солью.
36. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
38. Товароведение мяса, определение категорий упитанности, клеймение.
39. Мясоперерабатывающие предприятия и санитарные принципы их организации.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и птиц.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных.
42. Определение видовой принадлежности мяса.

Вопросы для текущего контроля

1. Органолептические и лабораторные исследования мяса птицы.
2. Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при переработке больной птицы.
3. Утилизация непищевых отходов убоя птицы.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перопухового сырья.
5. В каких случаях проводят вынужденный убой животных;
6. Какое мясо является условно годным?
7. Обеззараживание туш и органов животных, полученных в результате вынужденного убоя;
8. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при эндемических болезнях;
9. Какие новообразования встречаются у животных?
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при новообразованиях;
11. Какие послеубойные изменения встречаются в мясе при нарушении режимов хранения? Охарактеризовать сущность каждого процесса;
12. Санитарная оценка мяса и мясoproductов при различных видах его порчи (ослизнение, гниение, заплесневение, загара и др.);
13. Что такое колбасное изделие?
14. Какие существуют виды колбас?
15. Технология приготовления варёных (сырокопчёных, полукопчёных, Варёно-копчёных, кровяных, ливерных) колбас, студней, зельцев;
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий;
17. Технологические дефекты колбас;
18. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на доброкачественность;
19. Технология приготовления и пищевая ценность ветчинных изделий;

20. Какие существуют методы консервирования пищевых продуктов?
21. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования?
22. Охарактеризовать консервирование холодом;
23. Перечислить и охарактеризовать все виды дефростации;
24. Охарактеризовать сущность посола;
25. Технология приготовления консервов;
26. Исследование консервов на доброкачественность;
27. Пищевая ценность жиров животного происхождения;
28. Химический состав жиров животного происхождения;
29. Классификация животных жиров;
30. Основные свойства жиров;
31. Классификация субпродуктов;
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов;
33. Технология переработки кишечного сырья;
34. Пороки кишок;
35. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья;
36. Какие органопрпараты получают из эндокринного сырья?
37. Сбор и первичная переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели;
38. Сбор, стабилизация и консервирование крови;
39. Технология первичной переработки шкур;
40. Классификация шкур КРС;
41. Классификация шкур МРС;
42. Классификация свиных шкур;
43. Классификация кожевенного сырья;
44. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кожевенно-мехового сырья;
45. Как осуществляется транспортировка скоропортящихся продуктов?
46. Требования, предъявляемые к транспортным средствам при транспортировке скоропортящихся продуктов?
47. Какие виды транспорта используют для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?
48. Каковы сроки транспортировки скоропортящихся продуктов?
49. Какая документация используется при транспортировке пищевых продуктов?
50. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя и при хранении;
51. Послеубойные изменения, происходящие в мясе больной птицы.

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
<p>ПК-2 -Способен проводить предубойный осмотр животных, ветеринарно-санитарный осмотр мяса, иного пищевого сырья, мясной продукции для определения возможности их использования на пищевые и (или) иные цели и необходимости проведения лабораторных исследований</p> <p>ИД-1 - порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных</p>	
5,6,7(4,5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<p>ИД-2 - определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных</p>	
5,6,7(4,5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<p>ИД-3 - методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	
5,6,7(4,5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
6(4)	Ветеринарно-санитарная практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<p>ПК-4 - Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила и др. в своей профессиональной деятельности;</p> <p>ИД-1 - нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы</p>	

работы с компьютером как средством управления информацией;	
5(3)	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
5,6,7 (4,5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
5,6 (4)	Технологическая практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
6,7(4,5)	Инфекционные болезни
6,7(4,5)	Внутренние незаразные болезни
7,8(4,5)	Паразитарные болезни
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-2 - Умеет: оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;	
5(3)	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
5,6,7 (4,5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
5,6 (4)	Технологическая практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
6,7(4,5)	Инфекционные болезни
6,7(4,5)	Внутренние незаразные болезни
7,8(4,5)	Паразитарные болезни
8 (5)	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ИД-3 - Владеет: средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;	
5(3)	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
5,6,7 (4,5)	Ветеринарно-санитарная экспертиза
5,6 (4)	Технологическая практика (ветеринарно-санитарная экспертиза)
6,7(4,5)	Инфекционные болезни
6,7(4,5)	Внутренние незаразные болезни
7,8(4,5)	Паразитарные болезни
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	

ПК-2				
Знания :	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных	Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных с существенными ошибками.	Знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных с несущественными ошибками.	Знает на высоком уровне порядок предубойного ветеринарного осмотра животных; требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции; формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных
Умения	Не умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных	Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных с существенными затруднениями	Умеет определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных
Навыки	Не владеет методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра	Владеет методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки	Владеет методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра	Владеет методикой проведения предубойного ветеринарного осмотра

	животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований на низком уровне.	животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований в достаточном объеме.	животных для оценки состояния их здоровья; ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований в полном объеме
ПК-4				
Знания:	Не знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией	Знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией	Знает нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией	Знает на высоком уровне нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила ВСЭ продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; современные информационные технологии, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов; способы работы с компьютером как средством управления информацией

		с существенными ошибками.	с несущественными ошибками.	информацией
Умения	Не умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла с существенными затруднениями	Умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла с некоторыми затруднениями.	Умеет достаточно хорошо оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
Навыки	Не владеет средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла на низком уровне.	Владеет средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в достаточном объеме.	Владеет средствами подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в полном объеме

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 по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1.Что понимаем под ветеринарно-санитарным требованием к убойным животным?

- А упитанность животных
- В живую массу
- С возраст кастрации
- Д состояние здоровья животного
- Е беременность

2.Укажите болезнь, при обнаружении которой животные не подлежат отправке на убойные предприятия

- А реагирующие на туберкулез
- В больные колибактериозом
- С больные актиномикозом
- Д клинически больные туберкулезом
- Е больные ценурозом

3.Укажите виды обработок, после которых убойных животных нужно передержать в хозяйстве

- А обработка копыт
- В обработка антистрессовыми препаратами
- С применение антибиотиков
- Д обработка медным купоросом
- Е лечение вольфартиоза

4.Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф.№1)?

- А порядковый номер животного
- В упитанность
- С благополучие животных и места их выхода по заразным болезням
- Д количество проводников
- Е количество фуража

5.Технология санитарной обработки вагонов 1 категории

- А однократная дезинфекция
- В двукратная дезинфекция
- С очистка от навоза. Промывка горячей водой
- Д очистка от навоза
- Е промывка холодной водой

6.Какие вагоны в санитарном отношении относят ко 2 категории?

- А после перевозки животных, больных незаразными болезнями
- В после перевозки здоровых животных
- С после перевозки животных, среди которых были обнаружены больные, подозрительные по заболеванию или подозреваемые в заражении ящуром
- Д после перевозки истощенного скота
- Е после перевозки животных, больных ценурозом

7.Каким исследованиям подвергаются лошади на предубойной базе мясокомбината?

- А серологическим
- В аллергическим
- С патологоанатомическим исследованиям на лейкоз
- Д рентгенографическому исследованию на пневмонию
- Е копрологическому

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

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

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

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

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

- А 5,8
- В 6,1
- С 6,4
- Д 6,7
- Е 6,9

11.Укажите инвазионную болезнь, передающуюся человеку через мясо

- А фасциолез
- В эхинококкоз
- С саркоцистоз
- Д тениаринхоз
- Е дикроцелиоз

12.Что взято за основу при санитарной оценке продуктов убоя при обнаружении цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?

- А количество личинок на определенной площади
- В воспаление регионарных лимфоузлов
- С воспаление сердечной мышцы
- Д воспаление мышц туши

Е упитанность туши

13.От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях?

А от интенсивности поражения

В от природы токсического вещества и его содержания

С от срока отравления

Д от видовой принадлежности мяса

Е от упитанности туши

14.Укажите способы обезвреживания продуктов убоя от животных, больных инфекционными болезнями

А посол

В замораживание

С изготовление сырокопченых колбас

Д проварка мяса

Е изготовление сушеного мяса

15.Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикоинфекции

А стафилококки

В стрептококки

С возбудитель ботулизма

Д сальмонеллы

Е возбудитель столбняка

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

А по температуре плавления жира

В постановкой пероксидазной пробы

С постановка реакции с медным купоросом в бульоне

Д определение ЛЖК

Е постановкой пробы варкой

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

А не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

В не более 20 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

С не более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

Д не более 40 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

Е не более 45 микроорганизмов в поле зрения

18.Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в туше или внутренних органах сальмонелл?

А выпускают без ограничения

В тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию

С внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление сырокопченых колбас

Д внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку

Е продукты убоя отправляют на замораживание

19. По какому показателю судят о санитарно-гигиенических условиях производства молока?

А по бактериальной обсемененности

В по пероксидазной пробе

С по фосфатазной пробе

Д по плотности

Е по содержанию жира

20. Какими методами устанавливается фальсификация меда?

А определением диастазного числа

В определением общей кислотности

С определением оптической активности

Д определением содержания воды

Е определением органолептических показателей

21. Как поступают с продуктами убоя однокопытных животных, которым ранее не была проведена маллеинизация ?

А отправляют на проварку

В отправляют на утилизацию

С изготавливают солонину

Д изготавливают вареные колбасы

Е изготавливают мясные консервы

22. Санитарная оценка туш овец и коз, реагирующих на бруцеллез

А выпускают без ограничения

В обезвреживают изготовлением вареных колбас и мясных консервов

С обезвреживают посолом

Д обезвреживают замораживанием

Е относят к непригодному продукту и утилизируют

23. Каким способом обезвреживают шкуры, находившиеся в одном штабеле с сибиреязвенным сырьем?

А выдержкой в растворе кислоты

В выдержкой в растворе щелочи

С выдержкой в растворе Пикеля

Д выдержкой в растворе поваренной соли

Е отмачиванием в теплой воде

24. В производстве каких молочных продуктов используется смешанное брожение (спиртовое и молочнокислое)?

А сметана

- В творог
- С шубат
- Д ацидофильная простокваша
- Е ряженка

25. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве?

- А лактаза
- В пероксидаза
- С липаза

- Д каталаза
- Е редуктаза

26. Режим обезвреживания мяса проваркой

- А тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, толщиной до 12 см и варят в открытых котлах в течение 4 часов
- В тушу разрубает на куски массой не более 2 кг, толщина до 8 см и варят в открытых котлах в течение 3 часов
- С тушу разрубает на куски массой не более 3 кг, толщиной до 10 см и варят в открытых котлах в течение 1 часа
- Д тушу разрубает на куски массой не более 4 кг, толщиной до 9 см и варят в открытых котлах в течение 2 часов
- Е тушу разрубает на куски массой не более 5 кг, толщиной до 8 см и варят в открытых котлах сутки

27. Режим обезвреживания финнозной говядины замораживанием

- А доведение температуры в толще мускулатуры до -15° без выдержки
- В доведение температуры в толще мускулатуры - 12° без выдержки
- С доведение температуры в толще мускулатуры - 6° без выдержки
- Д доведение температуры в толще мускулатуры - 18° без выдержки
- Е доведение температуры в толще мускулатуры - 25° без выдержки

28. Каким видам порчи подвергаются жиры?

- А молочнокислому брожению
- В гниению
- С окислению
- Д пропионокислому брожению
- Е маслянокислому брожению

29. В продуктах убоя каких видов животных, доставленных на рынок, необходимо оставлять шкуру в области скакательного сустава?

- А крупный рогатый скот
- В кролики
- С лошади
- Д верблюды

Е свиньи

30. Назовите характерные патологоанатомические изменения в продуктах убоя животного при лептоспирозе

А крупозное воспаление легких

В желтушность тканей

С бутоны на стенках кишечника

Д плеврит

Е перитонит

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

А бульон остается прозрачным

В бульон помутнел

С выпали крупные хлопья

Д выпал желеобразный осадок

Е образовался густой сгусток

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

А плотный сгусток

В выпали хлопья

С остался жидким и прозрачным или слегка помутнел

Д изменился цвет

Е изменился цвет и консистенция

33. Каким методом устанавливается видовая принадлежность мяса?

А путем определения содержания воды

В путем определения pH среды

С по анатомическому строению костей и внутренних органов

Д по содержанию фермента пероксидазы

Е по содержанию ЛЖК

34. Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикозы

А сальмонеллы

В кишечная палочка

С *Cl perfringens*

Д возбудитель ботулизма

Е палочка протей

35. Какие виды брожения используются при производстве простокваши?

А пропионовокислое

В маслянокислое

С молочнокислое

Д уксуснокислое

Е спиртовое

36. Санитарная оценка говядины и свинины от животных, реагирующих на бруцеллез (без клинических признаков)

А выпускают после проварки

В обезвреживают изготовлением вареных колбас

С выпускают без ограничения

Д обезвреживают изготовлением мясных консервов

Е обезвреживают изготовлением мясных хлебов

37. Укажите характерные патологоанатомические изменения в органах, тканях свиней при сибирской язве

А желтушность тканей

В подчелюстные лимфоузлы увеличены, на разрезе имеют розово-красную окраску

С крепитирующие отеки в различных участках мускулатуры

Д крупозное воспаление легких

Е веррукозный эндокардит

38. По какому ферменту, появляющемуся в молоке, судят о степени его бактериальной обсемененности?

А лактаза

В пероксидаза

С редуктаза

Д фосфатаза

Е липаза

39. 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

Е мясо полученное от животного, больных ценурозом

40. 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

Е свыше 50 кокков и палочек

41. 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

Е изменились цвет и консистенция бульона

42. При каких результатах формальной пробы мясо считается от больного животного?

А плотный сгусток

В выпали хлопья

С остался жидким и прозрачным или слабо помутнел

Д изменился цвет вытяжки

Е изменились цвет и консистенция вытяжки

43. В связи с каким обстоятельством запрещена продажа яиц водоплавающих птиц на рынке?

А с незначительным количеством таких яиц

В обсемененностью сальмонеллами

С хрупкостью скорлупы

Д обсемененностью сапрофитами

Е значительным боем

44. Каким методом определяют жирность молока?

А титриметрическим

В сернокислотным

С колориметрическим

Д потенциометрическим

Е органолептическим

45. Укажите болезни при прижизненной диагностике которых убой животных запрещается

А туберкулез, бруцеллез

В трихомоноз, вибриоз

С мастит, метрит

Д сибирская язва, сап

Е фасциоз, дикроцелиоз

46. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней, нутрий, диких промысловых животных при обнаружении трихинелл

А пригодны в пищу без ограничения

В условно-годны

С подлежат технической утилизации

Д пригодны в пищу после удаления пораженных участков

Е подлежат обезвреживанию

47. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней?

А от количества возбудителя

В от видовой принадлежности мяса

С от выраженности патологоанатомических изменений

Д от температуры тела до убоя

Е от половозрастной группы животных

48. 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

Е изменяется консистенция и цвет фильтрата

49. По какому показателю определяют натуральность молока?

А кислотность

В pH

С плотность

Д электропроводность

Е бактериальная обсемененность

50. Назовите болезни, при обнаружении которых птица не подлежит отправке на убойные предприятия?

А пуллороз

В авитаминоз

С расклев

Д грипп

Е незаразные болезни

51. Что указывается в ветеринарном свидетельстве (ф. №2)?

А результаты аллергического исследования лошадей на сеп

В категории мяса

С возраст животного, от которого получены продукты убоя

Д сортность кожевенного сырья

Е термическое состояние мяса

52. Основное назначение предубойной выдержки животных

А освободить желудочно-кишечный тракт от содержимого

В профилактика инфекционных болезней

С не допустить потери живой массы

Д не допустить в убойный цех животных с инвазионными болезнями

Е не допустить в убойный цех животных с незаразными болезнями

53. Санитарная оценка туш, полученных от убоя животных, имеющих клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза

А выпускают после проварки

В выпускают без ограничения

С выпускают после замораживания

Д выпускают после посола

Е выпускают после охлаждения

54. 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
- Е до 20 кокков и палочек

55. 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
- Е изменился цвет

56. 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
- Е в поверхностном слое более 100, в глубоких более 80

57. 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
- Е в поверхностном слое более 100, в глубоких более 80

58. 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
- Е обесцвечивание через 3,5 часа и позже

59. 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
- Е обесцвечивание через 3,5 часа и позже

60. Как будет изменяться плотность молока, при фальсификации водой?

- А оставаться на прежнем уровне
- В снижаться
- С увеличиваться
- Д сначала снижаться, потом увеличиваться
- Е сначала увеличиваться, потом снижаться

Ключи к тестам

№ варианта	A	B	C	D	E
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		+			
31	+				
32			+		
33			+		
34				+	
35			+		
36			+		
37		+			
38			+		
39		+			
40		+			
41			+		
42		+			
43		+			
44		+			
45				+	
46			+		
47			+		
48	+				
49			+		
50				+	
51	+				
52	+				
53	+				
54	+				
55		+			
56		+			
57	+				
58				+	
59			+		
60		+			

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

Утверждаю:
Зав. кафедрой
А.М.Атаев

**Вопросы для промежуточного контроля (зачет) в 5 семестре по
ветеринарно-санитарной экспертизе**

1. Санитарная оценка молока при отравлениях животных.
2. Методы исследования животных жиров на доброкачественность.
3. Методика исследования туш и органов на финноз, способы определения жизнеспособности финн. Санитарная оценка мяса при финнозе.
4. Роль ветеринарной службы в мясной, молочной и рыбной промышленности.
5. Мясные породы КРС, МРС, свиней птицы. Отличительные признаки животных этих пород.
6. Заготовка, ветеринарный осмотр сырья животного происхождения (шкур, шерсть), транспортировка, хранение и первичная обработка этого сырья.
7. Убой, разделка и ветеринарно-санитарная экспертиза туш КРС.
8. Эндокринное сырьё убойных животных, способы его обработки, консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Консервирование мяса низкой температурой. Условия и сроки хранения мороженого мяса в холодильниках.
10. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных, сущность созревания мяса. Особенности созревания мяса рыб, подвергшихся посолу.
11. Устройство скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
12. Патологические процессы в кишках, пороки кишок при которых они бракуются.
13. Способы определения качества и категории куриных яиц. Пищевые не-полноценные яйца и технический брак, санитарная оценка яиц при этих процессах.
14. Туалет, ветеринарно-санитарная экспертиза и маркировка туш различных видов животных на финальной точке.
15. Методы исследования мяса на свежесть.
16. Морские млекопитающие (китообразные и ластоногие). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, морских беспозвоночных и ракообразных.

17. Процессы микробного разложения мяса (гниение). Микрофлора, участвующая в этих процессах. Биохимические изменения гниющего мяса.
18. Способы обезвреживания условно-годного мяса, устройство, методика и аппараты, применяемые для этой цели.
19. Подготовка мяса и мясопродуктов к перевозке. Транспорт, существующий для этих целей. Роль ветеринарного надзора в пути следования мясных продуктов.
20. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.
21. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.
22. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных.
23. Санитарная оценка туш и органов при незаразных заболеваниях и патологии отдельных органов.
24. Товарная терминология (название) шкур в зависимости от возраста и вида животных, способы консервирования шкур.
25. Санитарное значение степени обескровливания туш и особенности осмотра мяса лошадей и свиней в условиях мясокомбината и бойни.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при гидремии, лейкозе, пиемии и септицемии.
27. Убойные пункты, выбор места их расположения, требования, предъявляемые к их сооружению, устройству, оборудованию.
28. Метод сухого посола. Недостатки и преимущества метода.
29. Санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе, листериозе, злокачественной катаральной горячке.
30. Товарная оценка мяса и клеймение туш свиней в зависимости от категорий упитанности.

Утверждаю:
Зав. кафедрой
А.М.Атаев

Вопросы для промежуточного контроля (экзамен)

1. Задачи курса ВСЭ. Объекты изучения ВСЭ. История развития.
2. Прием-сдача животных в мясную промышленность.
3. Определение упитанности убойных животных.
4. Транспортировка животных.
5. Мясоперерабатывающие предприятия и требования к цехам.
6. Технология переработки к.р.с. на мясо.
7. Послеубойная экспертиза туш и органов к.р.с.
8. Технология переработки свиней на мясо.

9. Послеубойная экспертиза туш и органов свиней.
10. Технология переработки м.р.с. на мясо.
11. Послеубойная экспертиза туш и органов м.р.с.
12. Ткани, входящие в состав мяса и их морфология.
13. Химический состав мышечной ткани.
14. Товароведение мяса. Классификация, клеймение, сортовая разрубка.
15. Созревание мяса нормальное и патологическое.
16. Ослизнение, покраснение, посинение, свечение, заплесневение, загар, закисание мяса и санитарная оценка при этих процессах.
17. Разложение мяса. Методы установления свежести.
18. Сибирская язва. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
19. Туберкулез. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
20. Бруцеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
21. Лептоспироз. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
22. Ящур. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
23. Рожа свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
24. Чума свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
25. Пастереллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
26. Актиномикоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
27. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
28. Цистицеркоз к.р.с. и свиней. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
29. Пироплазмидозы и гиподерматоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов.
30. Ветсанэкспертиза мяса при незаразных болезнях и нарушения обмена веществ (истощение, уремия, токсемия, гидремия, желтуха, гемоглобинурия.)
31. ВСЭ туш и органов при отравлениях.
32. ВСЭ туш и органов при радиоактивном загрязнении.
33. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые сальмонеллами.
34. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
35. Ботулизм.
36. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
37. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза сыра.
38. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла.
39. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
40. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (сметана, творог, простокваша, кефир.)
41. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
42. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
43. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.

44. Товароведение и ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и растительных продуктов.
46. Консервирование мяса холодом.
47. Консервирование мяса солью.
48. Технология переработки птицы. ВСЭ при инфекционных болезнях.
49. Химический состав и пищевая ценность молока коровы и других животных.
50. Условия получения высококачественного молока.
51. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
52. ВСЭ молока при инфекционных болезнях. Методы обезвреживания молока.
53. Лаборатории ВСЭ на рынках. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на рынках.
54. Морфология, химия и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Технология переработки.

7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и 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 объем 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.

С учетом изложенных критериев устанавливаются требования к оценке знаний на зачетах, экзамене и курсовой работе по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Критерии оценки ответов на зачете

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

Не зачтено – соответствует ответу студента на неудовлетворительную оценку.

Критерии оценки курсовых работ

Положительная оценка по дисциплине выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

При оценке качества выполнения и уровня защиты работы целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования к работе. Соответствие содержания и оформления работы методическим указаниям кафедры, отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты работы максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие пункты.

Критерии оценки курсовых работ

№ п/п	Критерии	Максимальное значение в баллах
1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов.	10
2	Выполнение теоретической и практической части работы, дополненной графическим материалом, анализом и обоснованными выводами.	15
3	Оформление работы.	10
4	Компонент своевременности (не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели).	10
5	Защита работы.	55
	Итого	100

Оценку **«отлично»** по курсовой работе выставляется, если студент набрал 90-100 баллов. Оценка **«хорошо»** получает студент, набравший 70-89 баллов. Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который набрал 50-69 баллов. Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который набрал менее 50 баллов.

Критерии оценки ответов на экзамене

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать звания при региональном анализе, ориентируется в современных проблемах;

2) умело применяет теоретические знания при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку «**хорошо**» получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по плодоводству в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

Оценка знаний, умений и навыков студентов также можно провести с помощью системы Zoom, в виде прокторинга или с использованием мессенджера.

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 : 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 :

учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> .

3.Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. — СПб: Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/4308>

4.Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: 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: учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. - СПб.: Изд-во "Лань 2012. - 560с.

6.Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 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 : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланеев. — 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: 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: учебное пособие. - СПб. : ГИОРД, 2011. - 112с.

10.Экспертиза рыбы, рыбных продуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность: 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).

11. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский :

Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581>

б) Дополнительная литература:

1. Авдеева, Е. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов: 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.
3. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: 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. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .
4. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: 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. - ISBN 978-5-8114-0733-0 .
5. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — 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. / В.В. Пронин, С.П. Фисенк. — 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 убоя: учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> .
8. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник, допущ. Федеральным агентством 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. - ISBN 978-5-9532-0355-5.

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

10. Катаева, Д.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / Д.Г. Катаева. — Электрон. дан. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 49 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/121276>. — Загл. с экрана.

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

12. Ошкина, Л. Л. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / Л. Л. Ошкина, Е. В. Здравьева. — Пенза : ПГАУ, 2015. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142118>

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Д.Г. Катаева. — Махачкала: ИП «Бисултанова П.Ш.», 2018. — 20с.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению курсовой работы для студентов направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / Д.Г. Катаева. — Махачкала: ИП «Бисултанова П.Ш.», 2018. — 20с.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебно - методическое пособие к лабораторным занятиям для студентов направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария» / Д.Г. Катаева. — Махачкала: ДагГАУ, 2019. — 62с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. — Москва, 2000. <http://elibrary.ru>

3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>
- 7.– Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный.
8. Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный.

Электронно-библиотечные системы

	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 № 850, от 18.11.2021 г. 21.12.2021 по 20.12.2022 гг.
2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. Без ограничения времени
3	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (учебные и научные издания)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. Без ограничения времени
4	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	http://www.biblio-online.ru/	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени

Доступ без ограничения числа пользователей.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 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 необходимые 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.

Рекомендации по подготовке к лабораторным занятиям.

Лабораторные занятия проводятся в специализированной лаборатории. Прежде чем начать занятия в лаборатории студент знакомится с правилами техники безопасности. На рабочем столе должно находиться только необходимое оборудование и приборы для записей и расчетов. Студент приступает к выполнению лабораторной работы только после ознакомления с описанием работы и подготовки к ней. Запрещается включать какие либо приборы или схемы без предварительной проверки их преподавателем или лаборантом. После окончания работы студент должен сдать лаборанту выданные принадлежности, привести в порядок рабочее место, получить отметку в журнале о выполнении работы, предъявив для этого полученные результаты преподавателю.

Рекомендации по подготовке к выполнению работы. Не начинайте выполнение опыта пока не уясните себе полностью его цель, метод и не составите план проведения опыта. Так как время проведения опыта ограничено учебными часами, отведенными на него, то всю подготовку необходимо провести самостоятельно до занятий.

Для подготовки к опыту прочтите руководство к работе. Выясните в процессе чтения, а в случае необходимости – на консультации с преподавателем не понятные вопросы. Еще раз прочтите руководство, но теперь в лаборатории, имея перед глазами приборы для проведения опыта. Разберитесь в требованиях, которые надо предъявить к настройке приборов и установке в целом, чтобы обеспечить наилучшие результаты опыта. Для записи результатов измерения подготовьте заранее таблицы, включающие как сами измерения, так и их погрешности. К следующему занятию студент готовит очередную работу и предъявляет отчет о работе, выполненной на предыдущем занятии. Работа считается окончательно сданной после защиты отчета. Если результат не согласуется с табличным значением, то необходимо объяснить причины расхождений. При пропуске занятия данная лабораторная работа выполняется в часы самоподготовки к следующему занятию.

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.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносятся вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

Методические рекомендации по подготовке курсовой работы

Курсовая работа выполняется на основе изучения литературных источников, инструктивных положений и другой нормативно-технической документации. Курсовая работа выполняется студентом самостоятельно под руководством преподавателя - научного руководителя. При выполнении работы студент должен всесторонне и глубоко раскрыть вопросы избранной темы и сделать обоснованные выводы.

Целью курсовой работы является углубленное изучение одного из вопросов ветеринарно-санитарной экспертизы, систематизация и закрепление теоретических знаний по избранной теме, развитие навыков самостоятельного исследования и обобщения выводов. Подбор литературы по избранной теме курсовой работы студент осуществляет самостоятельно. Литературные источники должны включать как учебную, так и дополнительную литературу, в т.ч. книги электронного издательства «Лань», монографии, журнальные статьи, инструктивные положения по ветеринарно-санитарной экспертизе, Интернет - источники. В процессе подбора литературных источников для написания курсовой работы руководитель дает консультации и направляет работу студента.

К курсовой работе предъявляются следующие требования:

- глубокая теоретическая проработка исследуемых вопросов на основе изучения нормативных положений, учебной и научной литературы;
- умелая систематизация цифровых данных в виде таблиц, графиков, схем, рисунков;

- самостоятельное, логически последовательное литературное изложение материала, соответствующее стилю научной работы.

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	Свободное программное обеспечение,

distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	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 образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
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, практических и лабораторных занятий используется следующее материально-техническое обеспечение:

Стандартно-оборудованная аудитория № 312, для проведения лекций. Для проведения практических и лабораторных 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, на молокозаводе.

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 и экзамене 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, экзамена и курсовой работы 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 и экзамене 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 и экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента зачет и экзамен 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 и экзамен проводится в устной форме.

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

_____ М.Д.Мукашлов

« ____ » _____ 20 __ г.

В программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» 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 факультет

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.					
...					