

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»

Технологический факультет  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения  
(наименование дисциплины)

Уровень высшего образования бакалавриат  
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата  
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
(код и наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

Ярославль  
2020 г.

При разработке рабочей программы учебной дисциплины Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «01» декабря 2016 г. № 1516

2. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА от «06» марта 2018 г. Протокол № 2. Период обучения: 2018-2023

Преподаватель-разработчик

  
(подпись)

К.С.-Х.Н.

(учёная степень, звание)

Ярлыков Н.Г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы 25 августа 2020 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой

  
(подпись)

к.б.н., доцент

(учёная степень, звание)

Тимаков А.В.

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии технологического факультета 27 августа 2020 г. Протокол № 11.

Председатель учебно-методической комиссии инженерного факультета

  
(подпись)

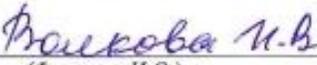
(учёная степень, звание)

Зубарева Т.Г.

СОГЛАСОВАНО:

Отдел комплектования библиотеки

  
(подпись)

  
(Фамилия И.О.)

Декан технологического факультета

(подпись)

К.С.-Х.Н.

(учёная степень, звание)

Бушкарева А.С.

## СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ разд ела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся	7
5	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	8
5.1	Содержание разделов дисциплины	8
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	10
5.3	Лабораторные работы / практические занятия	11
5.4	Примерная тематика курсовых проектов (работ)	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	11
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	13
7.2	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины	13
7.3	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.4	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.4.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	18
7.4.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета,	20

	зачета с оценкой, экзамена)	
7.5	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	21
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	23
8.1	Основная учебная литература	23
8.2	Дополнительная учебная литература	24
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	25
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	25
9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	25
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	26
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	26
11.1	Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса	26
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	27
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	28
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	28
13	Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	30
14	Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	31
	Приложения	32
	Приложение 1. Лист дополнений и изменений к рабочей программе дисциплины	32
	Приложение 2 Аннотация рабочей программы дисциплины	35

## 1 Цель и задачи освоения дисциплины

**Целью** изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является формирование у будущих специалистов теоретических знаний и практических навыков в проведении ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы продукции и сырья животного происхождения при производстве, переработке, хранении, транспортировке и реализации; оптимизация условий производства и оборота продуктов убоя от здоровых и больных животных на основе современных санитарно-гигиенических решений, направленных на предупреждение заражения (отравления) людей и животных через боенское сырье и пищевые продукты.

### **Задачи:**

- приобретение знаний и практических навыков в осуществлении ветеринарного и санитарного контроля за соблюдением предприятиями, организациями и физическими лицами требований ветеринарных и санитарных правил и норм при производстве и обороте пищевых продуктов и сырья животного происхождения,

- приобретение знаний и практических навыков в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения в соответствии с требованиями федеральных законов «О ветеринарии», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и нормативно-технических документов, разработанных на их основе.

– приобретение знаний и практических навыков в деле профилактики заражения людей болезнями, общими для человека и животных и распространения их среди животных через продукты, сырье и не пищевые отходы животного происхождения.

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

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
1	ОПК-3	Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<p>3-1 Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др.</p> <p>3-2 Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p>	<p>У-1 Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»;</p> <p>У-2 Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p>	<p>В-1 навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике;</p> <p>В-2 Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
2	ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	<p>3-3 Документы регламентирующие порядок и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и рыбы;</p> <p>3-4 Перечень показателей, характеризующих доброкачественность сырья, продуктов животного и растительного происхождения и продуктов убоя;</p> <p>3-5 Характеристики показателей доброкачественности пищевых продуктов, сырья животного и растительного происхождения в норме, при пороках и порче.</p> <p>3-6 Методики проведения определения показателей исследуемых при ветеринарно-санитарной экспертизе сырья, продуктов животного и растительного происхождения и продуктов убоя.</p>	<p>У-3 Проводить органолептическую оценку образцов сырья, продуктов животного и растительного происхождения для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя.</p> <p>У-4 Проводить оценку доброкачественности и пригодности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок по физико-химическим показателям.</p> <p>У-5 Эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизе. Приборы.</p> <p>У-6 Уметь применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>В-3 Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, продуктов растительного и животного происхождения, кормов и кормовых добавок;</p> <p>В-4 Навыками проведения органолептической оценки сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лабораторного исследования.</p>

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
3	ПК-2	<p>Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>3-6 Знать оборудование, используемое для определения показателей качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок. 3-7 Основные этапы технологии производства продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок; 3-8 Точки контроля санитарного контроля сырья и продукции животного происхождения, кормов и кормовых добавок при их переработке и производстве.</p>	<p>У-7 Обращаться с приборами и оборудованием, используемым при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. У-8 проводить органолептические и лабораторные исследования образцов сырья, пищевых продуктов растительного и животного происхождения, кормов и кормовых добавок. У-9 проводить отбор проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>В-5 Методиками лабораторного исследования сырья и пищевых продуктов. В-6 Знаниями ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов растительного и животного происхождения. В-7 Навыками проведения производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного, растительного происхождения.</p>

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:		
			знать	уметь	владеть
4	ПК-5	Готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>3-9 Область деятельности ветеринарно-санитарного эксперта в ветеринарии;</p> <p>3-10 Профессиональные задачи ветеринарно-санитарного эксперта;</p> <p>3-11 Нормативные документы в области ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов питания непромышленного изготовления. Способы определения показателей предусмотренными требованиями ГОСТ.</p> <p>3-12 Порядок и организацию проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, продуктов убой животных, организация и устройство предприятий по убою и переработке сельскохозяйственных и промысловых животных и птицы.</p>	<p>У-10 Обращаться с нормативными документами регламентирующими проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы;</p> <p>У-11 Организовывать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;</p>	<p>В-8 Знаниями в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного контроля, технологии переработки сырья и продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p>В-9 Информацией требований ГОСТов, Технических регламентов, Таможенного союза.</p> <p>В- 10 навыками отбора проб сырья, пищевых продуктов растительного и животного происхождения не промышленного изготовления для исследований.</p> <p>В-11 Способами обезвреживания и утилизации конфискантов и патологического материала;</p>

### 3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

2.1 Учебная дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части

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

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Курс 4
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>		<b>29,8</b>	<b>29,8</b>
Лекции (Л)		10	10
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		14	14
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>		<b>180,5</b>	<b>180,5</b>
Курсовой проект (работа)	КП	-	-
	КР	-	-
<b>Контроль</b>		<b>5,7</b>	<b>5,7</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	Форма (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КР (КП))	Э	3
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>216</b>	<b>72</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>6</b>	<b>2</b>

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

### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование Раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся:
1	Введение. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой	ДЕ 1- Введение. Убойные животные. ДЕ 2 -Транспортировка животных на боенские предприятия	<i>3-1, 3-2, 3-11, 3-12 3-10, У-1, У-2, У-10, У-11, У-6, В-1, В-2, В-8, В-11.</i>
2	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	ДЕ 3 -Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. ДЕ 4 - Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.	<i>3-1, 3-2, 3-11, 3-12 3-10, У-1, У-2, У-10, У-11, У-6, В-1, В-2, В-8, В-11</i>
3	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	ДЕ 5 - Цель и задачи ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Значение исследования лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы. Де 6 - Методика и техника исследования туш и внутренних органов сельскохозяйственных и промысловых животных и птицы.	<i>3-1, 3-2, 3-3, 3-4, 3-6, 3-7, 3-8, 3-12, У-1, У-2,</i>
4	Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии первичной переработки	ДЕ- 7 Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Морфологический и химический состав тканей, входящих в мясные субпродукты. ДЕ- 8 Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.	<i>3-1, 3-2, 3-3, 3-5, 3-6, У-1, У-2, У-7, У-8, У-9, У-10, В-1, В-2, В-5, В-8, В-10</i>

№ п/п	Наименование Раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся:
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	ДЕ 9 - Классификация инфекционных болезней по степени опасности для человека. ДЕ 10 - Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных заболеваниях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. ДЕ 11 - Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-7, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-3, У-6, У-10, У-11, В-1, В-2, В-3, В-4, В-6, В-7, В-8, В-9
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	ДЕ 12- Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. ДЕ 13 - Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся человеку через мясо и не передающихся через мясо.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-7, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-3, У-6, У-10, У-11, В-1, В-2, В-3, В-4, В-6, В-7, В-8, В-9
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	ДЕ 14 - Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов вакцинированных животных, подвергшихся лечению антибиотиками, при поражении радиацией.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-7, 3-9, У-1, У-2, У-4, У-3, У-6, У-10, У-11, В-1, В-1, В-3, В-4, В-6, В-7, В-8, В-9
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и птицы. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.	ДЕ 15 - Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Виды порчи мяса. изменения при неправильном хранении. ДЕ 16 – Изменения в мясе при разных способах заготовки. Изменения в охлажденном мясе, замороженном и при шоковой заморозке. ДЕ 17 - Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Новые методы консервирования мяса. ДЕ 18 - Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.	3-1, 3-2,3-3, 3-4,3-6, 3-7,3-9, 3-11, 3-12. В-1, В-2, В-7,В-4, В-9,В-8, В-10, В-11,У-1, У-2, У-3, У-6, У-7, У-10, У-11

№ п/п	Наименование Раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся:
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	ДЕ 21- Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. ДЕ 22 - Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Основные технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	3-1, 3-2,3-3, 3-4,3-6, 3-9, 3-11, 3-12. У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8,У-9, У-10, У-11. В-1, В-2, В-3, В-4, В-5, В-7, В-8, В-9, В-10, В-11.
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ДЕ 23 - Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Пороки яиц. Классификация яиц по действующему ГОСТу. ДЕ 24 - Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-3-6, 3-9, 3-11, 3-12, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-9, У-8, У-10, У-11. В-1, В-2, В-3, В-4, В-6, В-7, В-5, В-9, В-10, В-11.
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	ДЕ 25 - Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке. Остаточные примеси в меде. ДЕ 26 - Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-6, 3-9, 3-11, 3-12, У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-9, У-8, У-10, У-11. В-1, В-2, В-3, В-4, В-6, В-7, В-5, В-9, В-10, В-11.
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов	ДЕ 27 - Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей и фруктов. ДЕ 28 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей растительными пищевыми продуктами на рынках.	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-6, 3-11, 3-12. У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6,У-8, У-7, У-10, У-11.У-9, В-1, В-2, В-3, В-4, В-5, В-6, В-8, В-9, В-10, В-11.

№ п/п	Наименование Раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела в дидактических единицах (ДЕ)	В результате изучения дисциплины (модуля) обучающиеся:
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, птицы и рыб.	ДЕ-29 Понятие о кормах, кормовых добавках. Их назначение в животноводстве. Классификация кормов и кормовых добавок их виды. Технологии их производства. ДЕ-30 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, рыб и птицы. Критерии оценки безопасности и качества кормов и кормовых добавок .	3-1, 3-2, 3-3, 3-4,3-6, 3-7, 3-9, 3-11, 3-12. B-1, B-2, B-3, B-4, B-5, B-6, B-7, B-8, B-9, B-11, B-12. У-1, У-2, У-3, У-4, У-5, У-6, У-7, У-8, У-9, У-10, У-11.

## 5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
1	4	Введение. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой.	1	1		Кл, Сб
2	4	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	1	1		Сб, Кл
3	4	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	1	1		ЗЛР, Кл
4	4	Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии первичной переработки	1	1		ЗЛР, Кл
5	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	1	1		Кл, Сб
6	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	1	1		Сб, Кл
7	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	1	2		ЗЛР, Кл

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
8	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и птицы. Изменение мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.	1	1		ЗЛР, Кл
9	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	1	1		ЗЛР, Кл
10	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	1	1		ЗЛР Кл
11	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		1		ЗЛР Кл
12	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов		1		ЗЛР Кл
13	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, птицы и рыб.		1		ЗЛР Кл
<b>ИТОГО ЗА КУРС:</b>			<b>10</b>	<b>14</b>	<b>-</b>	

### 5.3.1 Лабораторные работы

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
1	4	Введение. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой.	Л.р. № 1 Проведение предубойного осмотра животных и птицы.	1
2	4	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	Л.р. № 2 Определение соответствия предприятий по переработке животных ветеринарно-санитарным требованиям	1
3	4	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	Л.р. № 3 Проведение ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы	1
4	4	Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии первичной переработки	Л.р. № 4 Определение пищевой ценности и пригодности использования субпродуктов	1
5	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	Л.р. № 1 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных болезнях	1
6	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	Л.р. № 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных болезнях животных и птицы	1

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Наименование лабораторных работ	Всего часов
7	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	Л.р. № 3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя при незаразных болезнях	2
			Л.р. №4 Определение в продуктах убоя и мясе антибиотиков и радиоактивных веществ	
8	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и птицы. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.	Л.р. № 5Определение показателей мяса разных видов животных	1
			Л.р. №6 изучение показателей мяса при разных видах порчи при неправильном хранении	
			Л.р. №7 Определение мяса больных и убитых в агонии животных	
			Л.р. №8 Определение видовой принадлежности мяса	
9	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов не промышленного изготовления	Л.р. №9 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы молока	1
			Л.р. № 10 Методы выявления фальсификации молока	
			Л.р. №11 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы творога	
			Л.р. № 12Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сметаны	
			Л.р. №13 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сыра	
10	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	Л.р. №14 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яиц	1
			Л.р. № 15Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы яичных продуктов	
11	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Л.р. № 16 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда	1
			Л.р. № 17Выявление фальсификации меда	
12	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов	Л.р. № 18 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы овощей и фруктов	1
			Л.р. № 19 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы грибов, ягод, зелени	
13	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, птицы и рыб.	Л.р. № 20 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кормов животного происхождения	1
			Л.р. № 21 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кормов растительного происхождения	
			Л.р. № 22 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы кормовых добавок	
<b>ИТОГО ЗА КУРС:</b>				<b>14</b>

## 5.4 Примерная тематика курсовых работ

- 1 Порядок проведения контроля качества и безопасности мяса в лабораториях предприятий

- мясной промышленности
- 2 Процессы созревания и порчи мяса.
  - 3 Пороки и фальсификация молока и молочных продуктов
  - 4 Ветеринарно-санитарная оценка пищевых куриных яиц и яичных продуктов
  - 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов домашней и промысловой птицы
  - 6 Порядок осмотра органов и лимфатических узлов разных видов животных при ветеринарно-санитарной экспертизе
  - 7 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя свиней
  - 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий
  - 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока в лабораториях животноводческих предприятий
  - 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота
  - 11 Выявление пищевых токсикоинфекций при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя сельскохозяйственных животных.
  - 12 Ветеринарно-санитарная экспертиза сметаны в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынков
  - 13 Учет и отчетность лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках и производствах переработки продуктов животного происхождения
  - 14 Ветеринарно-санитарная экспертиза творога в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка
  - 15 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя домашней и дикой птицы
  - 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока сырья на молокоперерабатывающих предприятиях
  - 17 Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя кур на линии переработки
  - 18 Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов
  - 19 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда в лабораториях рынка
  - 20 Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов домашнего изготовления
  - 21 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов растительного происхождения
  - 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов растительного животного происхождения
  - 23 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц
  - 24 Ветеринарно-санитарная экспертиза сливочного масла
  - 25 Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров не промышленного изготовления
  - 26 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов
  - 27 Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя кроликов и нутрий
  - 28 Способы и методы выявления фальсификации сметаны
  - 29 Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней речной рыбы, выявленных при ветеринарно-санитарной экспертизе
  - 30 Пороки кисломолочных продуктов
  - 31 Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей и фруктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынка
  - 32 Дифференциальная диагностика заразных и незаразных болезней птицы, выявленных при ветеринарно-санитарной экспертизе
  - 33 Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров животного происхождения
  - 34 Ветеринарно-санитарный контроль при производстве молока кобыл и кумыса
  - 35 Ветеринарно-санитарный контроль при выработке колбас и копченостей
  - 36 Учет и отчетность лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на

- молокоперерабатывающих предприятиях
- 37 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на таможнях
- 38 Виды и способы фальсификации молока сельскохозяйственных животных. Методы ее выявления.
- 39 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных
- 40 Ветеринарно-санитарная экспертиза яичных продуктов

## 6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СР	Всего часов
1	4	Введение. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой.	Подготовка в собеседованию, Подготовка к коллоквиуму	15
2	4	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.	Подготовка в собеседованию, Подготовка к коллоквиуму	15
3	4	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
4	4	Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии первичной переработки	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
5	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	Подготовка в собеседованию, Подготовка к коллоквиуму	15
6	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	Подготовка в собеседованию, Подготовка к коллоквиуму	15
7	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
8	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и птицы. Изменение мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
9	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
10	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
11	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15

№ п/п	№ курса	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СР	Всего часов
12	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	15
13	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, птицы и рыб.	Подготовка к защите лабораторной работы, подготовка к коллоквиуму	0,5
<b>ИТОГО ЗА КУРС</b>				<b>180,5</b>

## 6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями Беоглу А.П. Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисц. "Ветеринарно-санитарная экспертиза" для бакалавров очной и заочной формы обуч. технол-го фак-та по напр. подг. 36.03.01 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" (№ CD846/2) [Электронный ресурс]. / А.П. Беоглу, Н.Г. Ярлыков - Ярославль: ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, 2016. - 24 с. // Электронная библиотека ЯГСХА. – Режим доступа: [http://192.168.2.44/buki\\_web/bk\\_cat\\_find.php](http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php) 25.08.2020, требуется авторизация.

## 7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся в процессе изучения дисциплины В фонде оценочных средств представлены типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения степени освоения обучающимся образовательной программы в форме зачета и экзамена.

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ курса	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-3	способностью изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования
	1 Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
	2 Методы научных исследований в ветеринарии и животноводстве

2	Основы научных исследований
4	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-1</b>	<b>способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</b>
4	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
1	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
1	Введение в специальность
2	Фитосанитарный надзор
2	Фармакология
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Токсикология
4	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
4	Идентификация и сертификация сельскохозяйственной продукции
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции птицеводства
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбопродуктов
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
<b>ПК-2</b>	<b>готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</b>
1	Химия неорганическая и аналитическая
1	Химия органическая
2	Микробиология и иммунология
2	Биохимия сельскохозяйственной продукции
2	Молекулярная биотехнология в ветеринарии
2	Фармакология
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Санитарная микробиология
3	Токсикология
4	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>

4	Лабораторные методы исследований сырья животного происхождения
4	Лабораторные методы исследований сырья растительного происхождения
4	Биологическая безопасность при работе в лабораториях
4	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве ветеринарных препаратов
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
5	Ветеринарно-санитарная безопасность сырьевых источников животного и растительного происхождения
5	Биологическая безопасность пищевых систем
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
5	Контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья органического производства
<b>ПК-5</b>	<b>готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы</b>
2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
3	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках
3	Технологическая практика
4	Нормативно-правовое регулирование в ветеринарии
<b>4</b>	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>
5	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
5	Преддипломная практика
5	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
5	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты

## 7.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения дисциплины

№ раздела (темы)	Наименование контролируемого раздела (подэтапа) дисциплины (этапа)	Код контролируемой компетенции	Форма оценочных средств
1	Введение. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой	<i>ОПК-3, ПК-5 ПК-1</i>	Кл Сб
2	Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним	<i>ОПК-3, ПК-5 ПК-1</i>	Кл Сб
3	Организация и методика осмотра туш и внутренних органов	<i>ОПК-3, ПК-1 ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
4	Субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Основы технологии первичной переработки	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-5, ПК-2</i>	ЗЛР Кл

5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инфекционных болезней	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	Кл Сб
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при обнаружении инвазионных болезней	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-5, ПК-2</i>	Сб Кл
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях и отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами.	<i>ОПК-3, ПК-1 ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных продуктов и птицы. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных, пищевых продуктов	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов, кормовых добавок для сельскохозяйственных животных, птицы и рыб.	<i>ОПК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-5</i>	ЗЛР Кл

### 7.3 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
					повышенный		пороговый	
Код	Формулировка				Шкалы оценивания			
					отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	Не удовл./не зачтено

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемому результату обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				повышенный		пороговый	
					Шкалы оценивания			
				отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	Не удовл./не зачтено	
24 ОПК-3	Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования	<p><b>Знать:</b> Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике; Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>	Лекция-визуализация, Лабораторные занятия	Экзаменационные билеты	<p>Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике; Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>	<p>Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике; Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>	<p>Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике; Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>	<p>Не знает Основные источники и принцип работы с ними: периодика, нормативная документация, электронные ресурсы, системы информационных данных AGRIS, РИНЦ и др. Методы анализа и систематизации данных литературных источников по тематике исследований. Основы научных исследований.</p> <p><b>Не умеет:</b> Осуществлять поиск информации по заданной тематике, используя основные классические источники, ресурсы информационно-коммуникационной сети «Интернет»; Систематизировать и анализировать данные литературных источников зарубежных и отечественных ученых, практиков по заданной тематике.</p> <p><b>Не владеет:</b> навыками работы в основных информационных базах, классических источниках, электронными ресурсами и нормативными документами по заданной тематике; Навыками обобщения, систематизации и анализа информации, сведений и данных по заданной тематике.</p>

Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемому результату обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				повышенный	пороговый		
					Шкалы оценивания			
			отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	Не удовл./не зачтено		
25	ПК-1	<p>Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непromышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>Знать:</b> Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непromышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить органолептическую оценку образцов сырья, продуктов животного и растительного происхождения для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя. Проводить оценку доброкачественности и пригодности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок по физико-химическим показателям.</p> <p>Эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы. Приборы. Применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p><b>Владеть:</b> Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, продуктов растительного и животного происхождения, кормов и кормовых добавок; Навыками проведения органолептической оценки</p>	<p>Лекция-визуализация, Лабораторные занятия</p>	<p>Экзаменационные билеты</p>	<p><b>Знать:</b> Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непromышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить органолептическую оценку образцов сырья, продуктов животного и растительного происхождения для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя. Проводить оценку доброкачественности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок по физико-химическим показателям.</p> <p>Эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы. Приборы. Применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p><b>Владеть:</b> Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, растительного и</p>	<p><b>Знать:</b> Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непromышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>Уметь:</b> Проводить органолептическую оценку образцов сырья, продуктов животного и растительного происхождения для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя. Проводить оценку доброкачественности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок по физико-химическим показателям.</p> <p>Эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы. Приборы. Применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p><b>Владеть:</b> Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, животного происхождения, кормов и кормовых добавок; Навыками проведения органолептической оценки сырья и продуктов животного и</p>	<p><b>Не знает:</b> Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непromышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.</p> <p><b>Не умеет:</b> Проводить органолептическую оценку образцов сырья, продуктов животного и растительного происхождения для пищевых целей, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя. Проводить оценку доброкачественности и пригодности сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок по физико-химическим показателям.</p> <p>Эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизы. Приборы. Применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы.</p> <p><b>Не владеет:</b> Методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, продуктов растительного и животного происхождения, кормов</p>	



Компетенции		Перечень компонентов компетенции	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
Код	Формулировка				повышенный	пороговый		
					Шкалы оценивания			
			отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовл./зачтено	Не удовл./не зачтено		
27	ПК-5	<p><b>Знать:</b> Область деятельности ветеринарно-санитарного эксперта в ветеринарии; Профессиональные задачи ветеринарно-санитарного эксперта; Нормативные документы в области ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов питания неперомышленного изготовления. Способы определения показателей предусмотренными требованиями ГОСТ. Порядок и организацию проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя животных, организация и устройство предприятий по убою и переработке сельскохозяйственных и промысловых животных и птицы.</p> <p><b>Уметь:</b> Обращаться с нормативными документами регламентирующими проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы; Организовывать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p><b>Владеть:</b> Знаниями в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного контроля, технологии переработки сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Информацией требований ГОСТов, Технических регламентов, Таможенного союза. Навыками отбора проб сырья, пищевых продуктов растительного и животного происхождения не промышленного изготовления для исследований. Способами обезвреживания и утилизации конфискантов и патологического материала;</p>	Лекция-визуализация, Лабораторные занятия	Экзаменационные билеты	<p><b>Знать:</b> Область деятельности ветеринарно-санитарного эксперта в ветеринарии; Профессиональные задачи ветеринарно-санитарного эксперта; Нормативные документы в области ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов питания неперомышленного изготовления. Способы определения показателей предусмотренными требованиями ГОСТ. Порядок и организацию проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя животных, организация и устройство предприятий по убою и переработке сельскохозяйственных и промысловых животных и птицы.</p> <p><b>Уметь:</b> Обращаться с нормативными документами регламентирующими проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы; Организовывать проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p><b>Владеть:</b> Знаниями в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного контроля, технологии переработки сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Информацией требований ГОСТов, Технических регламентов, Таможенного союза. Навыками отбора проб сырья, пищевых продуктов</p>	<p><b>Знать:</b> Область деятельности ветеринарно-санитарного эксперта в ветеринарии; Профессиональные задачи ветеринарно-санитарного эксперта; Нормативные документы в области ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов питания неперомышленного изготовления. Способы определения показателей предусмотренными требованиями ГОСТ. Порядок и организацию проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя животных, организация и устройство предприятий по убою и переработке сельскохозяйственных и промысловых животных и птицы.</p> <p><b>Уметь:</b> Обращаться с нормативными документами регламентирующими проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы; Организовывать проведение ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p><b>Владеть:</b> Знаниями в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного контроля, технологии переработки сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Информацией требований ГОСТов, Технических регламентов, Таможенного союза. Навыками отбора проб сырья, пищевых продуктов растительного и животного происхождения не промышленного изготовления для исследований. Способами обезвреживания и утилизации патологического материала;</p>	<p><b>Не знает:</b> Область деятельности ветеринарно-санитарного эксперта в ветеринарии; Профессиональные задачи ветеринарно-санитарного эксперта; Нормативные документы в области ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов питания неперомышленного изготовления. Способы определения показателей предусмотренными требованиями ГОСТ. Порядок и организацию проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок, продуктов убоя животных, организация и устройство предприятий по убою и переработке сельскохозяйственных и промысловых животных и птицы.</p> <p><b>Не умеет:</b> Обращаться с нормативными документами регламентирующими проведение производственного ветеринарно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы; Организовывать проведение ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и пищевых продуктов растительного и животного происхождения;</p> <p><b>Не владеет:</b> Знаниями в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного контроля, технологии переработки сырья и продуктов растительного и животного происхождения. Информацией требований ГОСТов, Технических регламентов, Таможенного союза.</p>	

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

### **7.4.1 Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования**

#### **Вопросы для оценки компетенции «ОПК-3»**

1. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов на мясо-молочных и пищевых контрольных станциях».
2. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
3. Технология и убоя и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
11. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели
12. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
14. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
15. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов.

16. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя.
17. Методика предубойного исследования животных и птицы.
18. Содержание и объем дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
19. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ . Мясо. Методы бактериологического анализа.
20. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
21. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи - и стрептококкоз).
22. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
23. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
24. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
25. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
26. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
28. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
29. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
30. Методы исследования мясных баночных консервов. Техно-химический и санитарный контроль.

### **Вопросы для оценки компетенции «ПК-1»**

1. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
2. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
3. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
4. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
5. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
7. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
8. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
9. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
10. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
11. Ветсаноценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами.
12. Методы исследования мяса животных на свежесть.
13. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
14. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.
15. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
16. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
17. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
18. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
19. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
20. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
21. Выживаемость сальмонелл в продуктах питания. Устойчивость к физическим и химическим факторам.
22. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
23. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
24. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое.
26. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.

28. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.
29. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
30. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.

### **Вопросы для оценки компетенции «ПКО-3»**

1. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.
2. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ ( гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
3. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
4. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
5. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
6. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
7. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
8. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
9. Технология убоя и первичной переработки туш свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
10. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
12. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
13. Технология убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
14. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов диких промысловых животных и пернатой дичи.
15. Способы посола.
16. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
17. Методы исследования мяса птиц на свежесть

18. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
19. Сроки направления на убой животных, перенесших острые отравления пестицидами и подвергавшихся лечению антибиотиками.
20. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
21. Распознавание мяса различных видов животных.
22. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
23. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
24. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клейменю мяса».
25. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
26. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных.  
Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных.  
Ветсаноценка продуктов убоя.
28. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.
29. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
30. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.

#### **Вопросы для оценки компетенции «ПК-5»**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.). DFD - и PSE - пороки.
1. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
2. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
3. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума щук).
4. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
5. Термины и определения, применяемые на мясоперерабатывающих предприятиях.
6. Меры борьбы и профилактика трихинеллеза животных.
7. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
8. Лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении фосфорорганическими соединениями.

10. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
11. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.
13. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (- птицекомбинатах). Документация.
14. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
15. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
16. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика. Ветсаноценка продуктов убоя.
17. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
18. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы. Пороки.
19. Ветеринарные конфискации. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
20. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».
21. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.
22. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
23. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».
24. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировать с/х животных на боенские предприятия. Обоснование.
25. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль.
26. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.
28. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
29. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных (на примере 2-3 болезней). Диагностика и ветсаноценка продуктов убоя.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении хлорорганическими соединениями.

31. Требования ГОСТ Р . Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
32. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование.
33. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
36. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока.
37. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Вопросы к контрольной работе по разделу «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя с основами технологии первичной переработки животных»**

**Вопросы для оценки компетенции «ОПК-1»**

1. Значение предубойного и послеубойного осмотра животных
2. Рабочие места по осмотру туш и органов свиней, крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота.
3. Методика проведения послеубойного осмотра головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелкого рогатого скота.
4. Диагностика трихинеллеза и методика ее проведения.
5. Органолептические показатели мяса, при которых необходимо проводить лабораторные исследования, и что они включают.
6. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.

**Вопросы для оценки компетенции «ПК-1»**

1. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
2. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
3. Что такое пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
4. Случаи, при которых проводится бакисследование.
5. Отбор проб и оформление сопроводительной документации.
6. Схема бакисследования.
7. Серологическая типизация бактерий рода сальмонелла.
8. Биохимическая типизация бактерий рода сальмонелла.
9. Приведите ситуации, при которых вопрос о реализации мяса будет решаться после проведения бакисследования.

10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.

**Вопросы для оценки компетенции «ПК-2»**

1. Диагностика трихинеллеза и методика ее проведения.
2. Органолептические показатели мяса, при которых необходимо проводить лабораторные исследования, и что они включают.
3. Болезни и состояния, при которых животных не допускают к убою.
4. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
5. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
6. Что такое пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
7. Случаи, при которых проводится бакисследование.
8. Отбор проб и оформление сопроводительной документации.
9. Схема бакисследования.

**Вопросы для оценки компетенции «ПК-5»**

1. Рабочие места по осмотру туш и органов свиней, крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота.
2. Методика проведения послеубойного осмотра головы, внутренних органов и туши крупного рогатого скота, свиней, лошадей, мелкого рогатого скота.
3. Случаи, при которых проводится бакисследование.
4. Отбор проб и оформление сопроводительной документации.
5. Приведите ситуации, при которых вопрос о реализации мяса будет решаться после проведения бакисследования.

**3.6.4 Тестовые задания для подготовки к рубежному тестированию**

***Примеры тестовых заданий для проведения текущего контроля и рубежного тестирования:***

1. К какому периоду относится начало развития боевого дела в России? Русские ученые – основоположники мясоведения как науки.
2. Метод ветсанэкспертизы сырья и продукции животного происхождения.
3. Что представляют собой «правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»? Когда в нашей стране они введены были впервые и сколько раз пересматривались.
4. Что такое партия скота, как она формируется?
5. В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?
6. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для немедленного уоя?

7. Каких животных не разрешается убивать на мясо?
8. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат?
9. В каких случаях убой животных считается вынужденным?
10. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?
11. В каком месте должно быть предусмотрено помещение для временного хранения до утилизации) трупов животных, павших на мясокомбинате от заразных болезней?
12. На какой процент животных (от суточного поступления скота) рассчитан карантинный двор? Изолятор?
13. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и справки. Как поступить с такой партией?
14. Как поступить с партией животных, если на предубойной базе в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?
15. Как поступить с партией скота, если во время предубойной выдержки произошла гибель животного?
16. На мясокомбинат автотранспортом были доставлены 3 туши вынужденно убитых животных со всеми необходимыми документами. Каков порядок приема мяса?
17. На мясокомбинат поступила партия лошадей, исследованных на сепсис 2 недели назад. Каков порядок приема партии лошадей?
18. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсансвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации. Позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?
19. Животные утомлены и поступили на мясокомбинат вне графика. Порядок приема и убоя животных?
20. На мясокомбинат поступила партия крупного рогатого скота. В товарной накладной указано 12 т и 30 голов. Фактически оказалось 20 голов общим весом 12 т. Порядок приема и убоя животных.
21. Во время предварительного осмотра 20 голов крупного рогатого скота у 5 животных установлена температура, мышечная дрожь, пугливость. Порядок приема партии скота
22. В каких случаях \_\_\_\_\_ партию животных отправляют в карантинное отделение?
23. Разрешается ли проводить вынужденный убой животных на предубойной базе, когда санитарная бойня или убойных цех не работают?
24. На плохо оборудованных бортовых автомашинах поступила партия свиней. Эстакады для выгрузки животных на мясокомбинате нет. После выгрузки две свиньи заболели, их убили на санбойне. При ветсанэкспертизе внутренних органов в обоих случаях обнаружено увеличение селезенки в 3-5 раз. При разрезе ее выделяется пенная темно-вишневая кровь. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя этих свиней.

25. На мясокомбинат поступила партия скота. В ветсвидетельстве отмечено, что поголовье иммунизировано концентрированной гидроокисьалюминиевой вакциной против эмфизематозного карбункула 4 дня назад. Каков порядок переработки животных этой партии?
26. На мясокомбинат поступила больная корова выше средней упитанности после отела, голова запрокинут назад, сердцебиение и дыхание замедленное, тонус мышц понижен, температура нормальная. Порядок убоя и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя:
27. На мясокомбинат автотранспортом были доставлены 5 коров. В пути следования одна из них была вынужденно убита из-за прободения брюшины рогом другой коровы. Порядок приема остальных животных на убой и мяса убитой коровы.
28. На мясокомбинат на трех машинах поступили свиньи, среди которых оказались животное с температурой до 41,5 -42 °С Порядок приема и убоя животных этой партии.
29. Сколько должно быть врачебных точек (рабочих мест) для проведения ветсанэкспертизы туш и органов на линии переработки свиней? крупного рогатого скота? Овец? Лошадей?
30. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов лошадей , ослов и мулов?
31. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов мелкого рогатого скота?
32. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов свиней?
33. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов кроликов и нутрий?
34. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов диких и промысловых животных?
35. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов птицы?
36. Каковы особенности ветсанэкспертизы промысловых морских млекопитающих и рыбы?
37. Каковы особенности ветсанэкспертизы и оценки продуктов убоя животных на санбойне?
38. Каков срок выдержки животных перед убоем на санбойне?
39. Основное ветеринарное требование при переработке животных на санбойне или на общем конвейере в конце смены?
40. Какой должна быть предубойная выдержка здоровых животных?
41. Каким показателем определяется предубойная выдержка животных?
42. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, протекающее без воспалительных инфильтратов под кожей; поверхностные лимфатические узлы увеличены в 2-4 раза, болезненны; множественные кровоизлияния на слизистой оболочке глаз, внутренних органов; мышцы дряблые, бледные, подкожная клетчатка бледно-желтушная; селезенка резко увеличена, пульпа размягчена, темно-красного

цвета, почти дегтеобразная; печень увеличена, цвета охры; в почках узелки белого, темно-красного цвета; слизистая оболочка сычуга геморрагически воспалена; сердце-мускулатура бледная, дряблая, кровоизлияние под эпикардом. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

43. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо свернувшаяся; селезенка слегка припухшая, пульпа размягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

44. Заболевание крупного рогатого скота, протекающее с преимущественным поражением органов дыхания, в острой стадии протекает с лихорадочными явлениями, в легких очаги бронхопневмонии серо-красного цвета, размером до куриного яйца; на разрезе легких мозаично – мраморный рисунок (темно-красного, серо-красного, серо-желтого цвета) в зависимости от стадии гепатизации; некротические участки различной величины ограничены от здоровой ткани легкого соединительно-тканной капсулой; лимфатические (средостенные) узлы отечны, сочные; в сердце- кровоизлияния на эпикарде; печень, сердце, селезенка в состоянии белково-жировой дистрофии. Предлагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

45. Заболевание овец, сопровождающееся поражением конечности или слизистой оболочки ротовой полости, носит характер эпизоотии, протекает остро, лихорадка, угнетение, отказ от корма, чаще поражена кожа межкопытной щели и венчика, что сопровождается хромотой, афты лопаются, а эрозии покрываются серозно-гнойным экссудатом, который подсыхая, образует корочки; возможен некроз мягких частей венчика и спадение рогового башмака; в ротовой полости афты и эрозии концентрируются на беззубом крае, верхней губе и внутренней поверхности щек; лимфатические узлы сочны, увеличены, незначительно отечны; печень увеличена, дряблой консистенции; сердце дряблое, в толще мышцы серые или серо-желтые, матовые очаги; точечные и пятнистые геморрагии: на перикарде, под эпикардом, на плевре, брюшине, подкожной клетчатке, на фасциях мышц, почках, на слизистой сетки, книжки, сычуга и 12 –перстной кишки; в легких диффузный отек. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

46. Инфекционная болезнь животных и человека, характеризующихся образованием в органах абсцессов и узелков, на разрезе которых слоистое содержимое. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

47. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой.

48. Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуром?

49. Разрешается ли уничтожать мясо животных, если сибирская язва подтвердилась только при бактериологическом исследовании?

50. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)**

#### **Компетенции:**

ОПК-3 Способность изучать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования

ПК-1 Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПК-2 Готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ПК-5 Готовность выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Предмет и задачи дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения".
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение. Ветеринарные требования

при приеме, размещении, подготовке животных к убою.

9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.

10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.

11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.

12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.

13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.

14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.

16. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.

17. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.

18. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.

19. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.

20. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.

21. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.

22. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.

23. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.

24. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.

25. Понятие об убойной массе и выходе. Факторы, влияющие на повышение их показателей.

26. Общее понятие о сырье, полуфабрикатах, фабрикатах, ГОСТах, РСТ, СТП, ТУ.

27. Способы обескровливания туш и его значение для определения качества мяса. Методы определения.

28. Методика взятия и пересылка проб мяса для биохимического и бактериологического исследований.

29. Методы исследования мяса, полученного от убоя тяжело больных и

- находящихся в агонии животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
30. Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека.
  31. Мясо новорожденных животных. Его признаки и санитарная оценка.
  32. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
  33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
  34. Требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
  35. Требования ТС и технических регламентов к производству продукции животного происхождения.
  36. Требования ТР ТС 034/2013 на мясо и мясопродукты.
  37. Качество и безопасность продукции. Термины. Определения.
  38. Законы и правила по обеспечению качества и безопасности продукции.
  39. Требования Технического регламента к пищевым продуктам.
  40. 39. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка тушек кроликов при инфекционных и паразитарных болезнях.
  41. Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
  42. Основные требования государственных стандартов на говядину, баранину и свинину.
  43. Субпродукты. Основы технологии обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
  44. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жиров. Санитарная оценка.
  45. Кишечное сырье. Обработка кишок на мясокомбинатах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
  46. Кровь и ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты.
  47. Эндокринное сырье. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
  48. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке.
  49. Клеймение мяса. Регистрация результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.
  50. Мясо (морфология, химический состав, пищевое и биологическое значение) различных видов животных.
  51. Классификация мяса в зависимости от вида и возраста животных, термического состояния. Товароведческая оценка.
  52. Основные требования действующих государственных стандартов на мясо убойных животных.

53. Основные принципы определения сортности мяса. Разделка туш по действующим государственным стандартам.
54. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
55. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
56. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса при их обнаружении.
57. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактика токсикозов по линии ветеринарной службы.
58. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. botulinum*. Санитарная оценка продуктов. Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы.
59. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
60. Трихинеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
61. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
65. Молоко как пищевой продукт. Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока.
66. Пороки молока бактериального и не бактериального происхождения. Меры их предупреждения.
67. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека.
68. ГОСТ Р 52054 – 2003. «Молоко натуральное коровье - сырье». Технические условия. Правила приемки.
69. Требования ТС и ТР 033/2013 на молоко и молочные продукты.
70. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур).
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при незаразных болезнях и субклинических маститах.
72. Современные способы обеззараживания молока, полученного от больных животных.
73. Кисломолочные продукты. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза.

74. Сливочное масло. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза.
75. Сыры. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза.
76. Правила доставки, отбор проб и порядок исследования молока и молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Санитарная оценка.
77. Сибирская язва. Прижизненная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в предубойном цехе.
78. Сибирская язва. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в убойном цехе.
79. Туберкулез. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
80. Бруцеллез. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
81. Ящур. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
82. Лептоспироз. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
83. Листерия. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
84. Лейкоз. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
85. Пастереллез. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
86. Болезнь Ауески. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
87. Чума свиней. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя.
88. Рожа свиней. Диагностика. Патологические признаки. Санитарная оценка продуктов убоя.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях, не опасных для человека (пастереллез, актиномикоз, гемофилез, некробактериоз и др.)
90. Оценка продуктов убоя животных при болезнях молодняка (сальмонеллез, колибактериоз, диплококковая инфекция, дизентерия и др.)
91. Диагностика и патологические признаки инфекционных болезней птиц (туберкулез, орнитоз, сальмонеллез). Санитарная оценка тушек и внутренних органов.
92. Товарная и санитарная характеристика яиц. Пороки. Санитарная оценка.
93. Химический состав мяса рыб. Пищевая и биологическая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, охлажденной,

свежемороженой) рыбы.

94. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Методы обеззараживания.

95. Виды рыбной продукции. Пищевая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

96. Мед. Методы исследования по ГОСТу и действующим Правилам. Санитарная оценка.

97. Растительные пищевые продукты. Методы исследования и санитарная оценка.

98. Грибы. Методы исследования и санитарная оценка.

99. ГМП. Характеристика, методы исследований и санитарная оценка.

### **Вопросы к зачету**

1. Предмет и задачи дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза".
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.

16. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.
17. Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.
18. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
19. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
20. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
21. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
22. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
23. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
24. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
25. Понятие об убойной массе и выходе. Факторы, влияющие на повышение их показателей.
26. Общее понятие о сырье, полуфабрикатах, фабрикатах, ГОСТах, РСТ, СТП, ТУ.
27. Способы обескровливания туш и его значение для определения качества мяса. Методы определения.
28. Методика взятия и пересылка проб мяса для биохимического и бактериологического исследований.
29. Методы исследования мяса, полученного от убоя тяжело больных и находящихся в агонии животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
30. Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека.
31. Мясо новорожденных животных. Его признаки и санитарная оценка.
32. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
34. Требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
35. Требования ТС и технических регламентов к производству продукции животного происхождения.
36. Требования ТР ТС 034/2013 на мясо и мясопродукты.
37. Качество и безопасность продукции. Термины. Определения.
38. Законы и правила по обеспечению качества и безопасности продукции.
39. Требования Технического регламента к пищевым продуктам.

## Этапы выполнения курсовой работы

Содержание этапа
Введение
1. Историческая справка, этиология и эпизоотология
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза
3. Ветеринарно-санитарная оценка и способы обеззараживания
4. Профилактика
Заключение

При выполнении курсовой работы можно использовать методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», Издательство ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. – 2016. – 24 с. Авторы Ярлыков Н.Г., Беоглу А.П

### 7.5 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на экзамене и защите курсовой работы производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

#### Тестовые задания

##### ***Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования:***

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

#### Практическое контрольное задание (контрольная работа)

##### ***Критерии оценки знаний обучающегося при написании практического контрольного задания (контрольной работы):***

Оценка **«отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка *«хорошо»* – выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка *«удовлетворительно»* – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка *«неудовлетворительно»* – выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

## **Зачет**

### ***Критерии оценки на зачете:***

Оценки «зачтено» и «не зачтено» выставляются по дисциплинам, формой промежуточного контроля которых является зачет. При этом оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), а «не зачтено» – параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка *«отлично»* выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала программы дисциплины, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные программой дисциплины, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной программой дисциплины. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка *«хорошо»* выставляется обучающемуся, показавшему полное знание материала программы дисциплины, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала программы дисциплины в объеме, достаточном и необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных программой дисциплины, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на зачете или выполнении заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала программы дисциплины, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

### **Курсовая работа**

**Критериями оценки курсовой работы являются:** правильность выполнения расчетно-графического материала, обоснованность выбора источников литературы, степень соблюдения требований к оформлению и др. Курсовая работа – это самостоятельная учебно-исследовательская работа студента, выполненная под руководством преподавателя, одна из основных форм учебных занятий и форм контроля учебной работы студентов. Задания на выполнение курсовых работ утверждаются на заседании кафедры, утверждаются приказом ректора академии и выдаются студенту; одновременно на заседании кафедры утверждается график подготовки разделов по курсовому проектированию. Срок сдачи курсовых работ – за 2 недели до начала экзаменационной сессии. Перед этим студенты должны проверить соблюдение всех необходимых требований по содержанию и оформлению курсовой работы. Несоблюдение требований может повлиять на оценку; курсовая работа может быть возвращена для доработки или повторного выполнения. Курсовая работа, выполненная с соблюдением рекомендуемых требований, оценивается и допускается к защите. Для защиты курсовых работ на кафедре создается комиссия с участием непосредственно руководителей работ. Процедура защиты курсовой работы включает в себя: выступление студента по теме и результатам выполненной работы (5 – 8 мин), ответы на вопросы членов комиссии. На защите студент должен обоснованно и доказательно раскрыть сущность темы курсовой работы и обстоятельно ответить на вопросы. Окончательная оценка за курсовую работу проставляется преподавателем дисциплины после защиты ее студентом. Работа оценивается дифференцированно с учетом качества (соблюдения требований к оформлению) ее выполнения, содержательности выступления и ответов студента на вопросы во время защиты работы. При необходимости преподаватель дисциплины может предусмотреть досрочную защиту курсовой работы. Курсовая работа оценивается по системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** ставится за работу, отвечающую всем требованиям к написанию и оформлению курсовых работ.

Оценка **«хорошо»** ставится за работу, написанную на достаточно высоком уровне, в полной мере раскрывающую план курсовой работы, однако содержащую незначительные ошибки в изложении или оформлении текстового, иллюстративного материала, или рекомендаций по улучшению ситуации.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится за работу, в которой недостаточно полно отражены основные вопросы темы, использовано небольшое количество или устаревшие источники литературы, нарушена логика и стиль изложения, отсутствует соблюдение требований к оформлению, отсутствуют авторские выводы и предложения.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится за дословное переписывание материала одного или нескольких источников.

Положительная оценка по дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии успешной сдачи курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно». Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе, предоставляется право выбора новой темы курсовой работы или, по решению комиссии, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения и защиты. Пересдача неудовлетворительной оценки по одной и той же курсовой работе допускается не более двух раз.

## **Экзамен**

### **Критерии оценивания экзамена:**

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач

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

### 8.1 Основная учебная литература

№ п/ п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов жив-ва (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. - СПб.: Лань, 2013. - 480 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/5703">https://e.lanbook.com/book/5703</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	Электронный ресурс
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растит-го происхождения (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": лаб. практик. / И.А. Лысакова, В.А. Крыгин и "др.". - СПб.: Лань, 2015. - 304 с. - <a href="https://e.lanbook.com/book/61365">https://e.lanbook.com/book/61365</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2019).	Все разделы	4	Электронный ресурс

### 8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Курс	Количество экземпляров в библиотеке
1	Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учебник / под. общ. ред. А.Ф. Кузнецова. - СПб.: Лань, 2017. - 508 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/96856">https://e.lanbook.com/book/96856</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2020).	Раздел 13	4	Электронный ресурс
2	Экспертиза кормов и кормовых добавок (ЭБС Издательство "Лань") "Электронный ресурс": учеб. пособие / К.Я. Мотовилов "и др." - СПб.: Лань, 2013. - 560 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/5248">https://e.lanbook.com/book/5248</a> , ограниченный по логину и паролю (дата обращения: 12.06.2020).	Раздел 13	4	Электронный ресурс
3	Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты (ЭБС Лань) "Электронный ресурс": учеб. пособие / Е.А. Реутова. - Новосибирск: НГАУ, 2013. - 95 с. - Режим доступа: <a href="https://e.lanbook.com/book/44514">https://e.lanbook.com/book/44514</a> . (дата обращения: 12.06.2020).	Раздел 10	4	Электронный ресурс

4	Методические рекомендации по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для бакалавров очной и заочной формы обучения технологического факультета по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» / А.П.Беоглу, Н.Г. Ярлыков.- Ярославль: ФГБОУ ВПО Ярославская ГСХА, 2016. - 24с.// Электронная библиотека ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА. — Режим доступа: требуется авторизация) (дата обращения 5.06.2020) <a href="http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php">http://192.168.2.44/buki_web/bk_cat_find.php</a> .	Все разделы	4	Электронный ресурс
---	---	-------------	---	--------------------

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

## 9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

### 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<a href="#">Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</a>	Универсальная	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
2.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «Рукопт»</a>	Универсальная	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
3.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</a>	Универсальная	<a href="http://ibooks.ru/">http://ibooks.ru/</a>
4.	<a href="#">Электронно-библиотечная система «AgriLib»</a>	Специализированная	<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>
5.	<a href="#">Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</a>	Универсальная	<a href="http://elibrary.ru/">http://elibrary.ru/</a>

### 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ре-сурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.library.ru](http://www.library.ru), свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометить важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации.
Лабораторная работа	Работа по алгоритмам, представленным в методических указаниях по выполнению лабораторных работ. Анализ выполненной работы, формулировка выводов по итогам выполненной работы на основании материала, почерпнутого из конспектов лекций, основной и дополнительной литературы, ресурсов сети Интернет. Поиск ответов на контрольные вопросы.
Подготовка к зачету и экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход

образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### 11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

### 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a> Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	<a href="https://polpred.com/">https://polpred.com/</a> Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Реферативная и наукометрическая база данных Web of Science	Универсальная	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a> Доступ с IP-адреса академии.
5.	Реферативно-библиографическая и наукометрическая база данных Scopus	Универсальная	<a href="https://www.scopus.com/">https://www.scopus.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
6.	Базы данных издательства SpringerNature	Универсальная	<a href="https://www.springernature.com/">https://www.springernature.com/</a> Доступ с IP-адреса академии.
7.	Национальная электронная	Универсальная	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>

	библиотека (НЭБ)		К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
8.	База данных AGRIS	Специализированная	<a href="http://agris.fao.org/agris-search/index.do">http://agris.fao.org/agris-search/index.do</a> Доступ свободный
9.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	<a href="http://www.cnshb.ru/AKDiL/">http://www.cnshb.ru/AKDiL/</a> Доступ свободный.
10	<a href="http://help.vetrif.ru/wiki">http://help.vetrif.ru/wiki</a> – Справочник по работе с системой ВетИС.	Специализированная	<a href="http://help.vetrif.ru/wiki">http://help.vetrif.ru/wiki</a> Доступ свободный

### 11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

## 12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

### 12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № 230 Количество посадочных мест 46 Адрес (местоположение) помещения:	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office, 1С-Предприятие

<p>150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа (практических занятий, лабораторных работ), групповых и индивидуальных консультаций, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), текущего контроля и промежуточной аттестации Помещение № 161 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения – компьютер, монитор, проектор, экран. Лабораторное оборудование и др. вытяжной шкаф – 1 шт., водяная баня для гистологии ВВ-90 – 1 шт., анализатор содержания жира АСВ-6 – 1 шт., печь минерализации проб ПМП-8 – 1 шт., электронные MW-120 – 1 шт шкаф для приборов ЛК – 3 шт., шкаф для лабораторной посуды ЛК – 1 шт., холодильник Бирюса-131 – 1 шт., стол для весов – 1 шт., сушильный стеллаж настенный – 1 шт., сейф офисный VALBERG – 1 шт. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № <u>109</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт. Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.</p>
<p><b>Помещение для самостоятельной работы обучающихся</b> Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель. Технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.</p>

	Программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины.
<b>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № <u>210</u> , № <u>328</u> Адрес (местоположение) помещения: 150052, Ярославская обл., г. Ярославль, ул.Е. Колесовой, 70	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
<b>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</b> Помещения № <u>236</u> № <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования. Программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office, Calculate Linux.
<b>Лаборатория кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы</b> Помещение №161 Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель. Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - телевизор LG - 1 шт., компьютер - 1 шт., акустическая система. Программное обеспечение: Microsoft Windows, Microsoft Office, 1С-Предприятие

### 13 Перечень образовательных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

Интерактивные занятия составляют 40 % от объема аудиторных занятий.

№ п/п	№ курса	Виды учебной работы	Образовательные технологии	кол-во часов	Особенности проведения занятий (индивидуальные / групповые)
1	4	Лекционные занятия	Лекция-визуализация	4	групповые
2	4	Лабораторная работа	Дискуссия	4	групповые

*Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:*

- 1) Лекция обратной связи по теме: «Формы учета в ветеринарии»
- 2) Лекция обратной связи по теме: «Формы отчетности в ветеринарии»,
- 3) Практическое занятие в виде игры по теме «Заполнение журнала ВЕТ-1»

## **14 Организация образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение по дисциплине лиц, относящихся к категории инвалидов, и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

В случае возникновения необходимости обучения лиц с ограниченными возможностями здоровья в вузе предусматривается создание специальных условий, включающих в себя использование специальных образовательных программ, методов воспитания, дидактических материалов, специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий, обеспечение доступа в здания вуза и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение образовательных программ обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

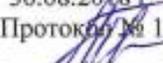
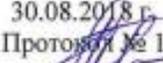
При получении высшего образования обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются бесплатно учебная литература, при необходимости – услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. С учетом особых потребностей обучающимся с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается предоставление учебных, лекционных материалов в электронном виде.

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2023 учебные года**

**Внесенные изменения на 2018/2019 учебный год**

**В рабочую программу дисциплины**

**Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения  
вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно- методической комиссии, виза председателя учебно- методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол № 17  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.1 Перечень электронно-библиотечных систем	Обновлен перечень электронно-библиотечных систем, необходимых для реализации образовательной программы	27.08.2018 г. Протокол №17  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	27.08.2018 г. Протокол № 17  (подпись)	30.08.2018 г. Протокол № 1  (подпись)

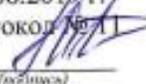
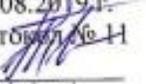
**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2019/2020 учебный год

В рабочую программу дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	26.08.2019 г. Протокол № 1 	29.08.2019 г. Протокол № 1 
2	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем: 11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса 11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.	26.08.2019 г. Протокол № 1 	29.08.2019 г. Протокол № 1 

**Дополнения и изменения к рабочей программе дисциплины  
период обучения: 2018-2023 учебные года**

Внесенные изменения на 2020/2021 учебный год

В рабочую программу дисциплины  
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения

**вносятся следующие изменения и дополнения:**

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, номер протокола заседания кафедры, виза заведующего кафедрой	Дата, номер протокола заседания учебно-методической комиссии, виза председателя учебно-методической комиссии факультета
1	8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	Обновлен перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол №1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
2	9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»: 9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	Обновлен перечень рекомендуемых интернет-сайтов, необходимых для реализации образовательной программы	25.08.2020 г. Протокол № 1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)
3	11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень	Внесены изменения в состав лицензионного программного обеспечения. Обновлен перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем,	25.08.2020 г. Протокол №1  (подпись)	27.08.2020 г. Протокол № 11  (подпись)

	<p>программного обеспечения и информационных справочных систем:</p> <p>11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения учебного процесса</p> <p>11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем</p>	<p>используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине.</p>		
4	<p>12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине</p>	<p>Обновлен перечень материально-технического обеспечения, необходимого для реализации программы</p>	<p>25.08.2020 г.          Протокол №1            (подпись)</p>	<p>27.08.2020 г.          Протокол № 11            (подпись)</p>

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Департамент научно-технологической политики и образования  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Ярославская государственная сельскохозяйственная академия»  
Технологический факультет  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы



УТВЕРЖДАЮ  
Первый проректор  
ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА,  
(В.В. Морозов)  
«28» августа 2020 г.

### АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ/НИР

Уровень высшего образования бакалавриат  
(бакалавриат; магистратура; подготовка кадров высшей квалификации)

Программа прикладного бакалавриата  
(прикладного бакалавриата; прикладной магистратуры)

Направление(я) подготовки 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
(код и наименование направлений подготовки)

Направленность (профиль) образовательной программы Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения заочная  
(очная, заочная)

Срок получения образования по программе 5 лет

Декан факультета  к.с.-х.н., доцент Бушкарева А.С.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Председатель УМК  Зубарева Т.Г.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Заведующий выпускающей кафедрой  к.б.н., доцент Тимаков А.В.  
(подпись) (учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Ярославль, 2020 г.

В результате изучения учебной дисциплины «**Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения**» обучающиеся должны:

знать: документы регламентирующие порядок и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и рыбы; перечень показателей, характеризующих доброкачественность сырья, продуктов животного и растительного происхождения и продуктов убоя;

уметь: эксплуатировать лабораторное оборудование, используемое для определения показателей доброкачественности в ходе ветеринарно-санитарной экспертизе, приборы; иметь применять теоретические знания в области ветеринарно-санитарной экспертизы; обращаться с приборами и оборудованием, используемым при работе в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы;

владеть: методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, сырья, продуктов растительного и животного происхождения, кормов и кормовых добавок; навыками проведения органолептической оценки сырья и продуктов животного и растительного происхождения, лабораторного исследования.; методиками лабораторного исследования сырья и пищевых продуктов;

Программой учебной дисциплины предусмотрены следующие виды учебной работы:

Вид учебных занятий и самостоятельная работа		Объем дисциплины, час.	
		Всего	Курс
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем, в том числе:</b>		<b>29,8</b>	<b>29,8</b>
Лекции (Л)		10	10
Практические занятия (ПЗ), Семинары (С)		-	-
Лабораторные работы (ЛР)		14	14
<b>Самостоятельная работа обучающихся (СР), в том числе:</b>		<b>180,5</b>	<b>180,5</b>
Курсовой проект (работа)	КП	-	-
	КР	-	-
<b>Контроль</b>		<b>5,7</b>	<b>5,7</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	Форма (зачет (З), зачет с оценкой (З0), экзамен (Э), защита КР (КП))	Э	3
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>часов</b>	<b>216</b>	<b>72</b>
	<b>зачетных единиц</b>	<b>6</b>	<b>2</b>