

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультетов ветеринарной медицины  
и биотехнологического факультета

Кандидат ветеринарных наук, профессор  
Скрипкин В.С.

« 16 » мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.В.06. Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Код и наименование направления подготовки/специальности

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

**бакалавр**

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

Форма обучения

2022

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Б1.В.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза» является : формирование у студентов знаний и умений в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, а также контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения; освоение методов лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения, и процессов их производства	ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области	<p><b>Знать:</b> - правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непромышленного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору;</p> <p>- основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора;</p> <p>- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза</p> <p><b>Умения:</b> отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>- применять в практической деятельности положения нормативной документации в области ветеринарии и государственного ветеринарного надзора (Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций);</p>

	оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<p><b>Навыки:</b> проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок</li> </ul>
	<p>ПК-1.2. Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><b>Знания:</b> требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами</li> </ul> <p><b>Умения:</b> проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</li> </ul> <p><b>Навыки:</b> осуществления ветеринарно-санитарного контроля продукции животного и растительного происхождения в условиях продовольственных рынков</p>

	<p>ПК-1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><b>Знания:</b> правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непереработанного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному контролю Российской Федерации, Соглашений надзору;</p> <p>основные положения Федеральных Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора;</p> <p>- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза</p> <p>правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непереработанного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору;</p> <p>основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора;</p> <p>- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза</p> <p><b>Умения:</b> - отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и растениеводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кормов и кормовых добавок животного происхождения</p>
--	--	--

		<b>Навыки:</b> проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения - методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок
--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Б1.В.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной *части*, формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения – в 6, 7 семестрах;
- для студентов заочной формы обучения – на 4 курсе (-ах).

Для освоения дисциплины «Б1.В.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин 1-6 семестров:

- Анатомия животных
- Микробиология
- Паразитарные болезни
- Патологическая анатомия
- Инфекционные болезни.

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
- Организация государственного ветеринарного надзора

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

Общая трудоемкость дисциплины «Б1.В.06. Ветеринарно-санитарная экспертиза» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Очная форма  
6, 7 семестр

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоя- тельная ра- бота, час	Контроль, час	Форма проме- жуточной атте- стации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лаборатор- ные занятия			
6	180/5	36	-	36	108	-	зачет
7	180/5	36	-	36	72	36	Экзамен, курсо- вая работа
<i>в т.ч. часов в интер- активной форме</i>		12	-	12	-	-	-
<i>практической подго- товки (при наличии)</i>		72		72			

Се- местр	Трудоем- кость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифферен- цированный зачет	Консульта- ции перед экзаменом	Экзамен
6			-	0,12	-	-	-
7		2	-	-	-	2	0,25

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	360/10	18	-	18	315	9	Экзамен, курсовая работа
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		4	-	2	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		18	-	18			

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
Курс		-	2	-	-	-	2	0,25

### Заочная форма

курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	180/5	18	-	318	315	9	Экзамен, курсовая работа
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	-	4	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		12		12			

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

### Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	<b>Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов</b>	52	12		16	24	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисциплины к коллоквиуму	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов дости- жения компетенций
		Всего	Лекции	Семинар- ские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
2	<b>Морфология, химия и то- вароведение мяса. Созре- вание мяса. Изменение мя- са при хранении. Консер- вирование мяса и мясных продуктов.</b>	48	8		16	24	Устный опрос, колло- квиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисци- плины к колло- квиуму	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
3	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекци- онных и инвазионных бо- лезнях. Пищевые токсико- инфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>	70	18	-	12	40	Устный опрос, колло- квиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисци- плины к колло- квиуму	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
4	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном по- ражении, вынужденном убое</b>	32	10	-	-	22	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу,	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов дости- жения компетенций
		Всего	Лекции	Семинар- ские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
5	<b>Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования козвенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов, меда</b>	36	6		6	24	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
6	<b>Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</b>	48	10		8	30	практико-ориентированное задание	Комплект практико-ориентированных заданий	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
7	<b>Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>	38	8		14	16	Устный опрос, выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	комплект вопросов к устному опросу, Комплект заданий для выполнения работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3



№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной атте- стации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикато- ров компетенций**	Код индикаторов дости- жения компетенций
		Всего	Лекции	Семинар- ские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
	Промежуточная аттеста- ция	36					экзамен	Список вопросов к экза- мену	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Итого</b>	<b>360</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>180</b>			

### Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего кон- троля успеваемости и промежуточной аттеста- ции	Оценочное средство про- верки результатов до- стижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достиже- ния компетенций
		Всего	Лекции	Семинар- ские заня- тия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Животные, их транспор- тировка, предубойное со- держание и убой. Методи- ка осмотра туш и внутрен- них органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфиска- тов	54	4		4	46	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
2	Морфология, химия и то- вароведение мяса. Созре- вание мяса. Изменение мя- са при хранении. Консер- вирование мяса и мясных продуктов.	48	6		4	38	Устный опрос, колло- квиум по темам разделов 1, 2	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам раз- делов 1, 2 дисциплины к коллокви- уму	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	76	4		4	68	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисциплины к коллоквиуму	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	47	2	-	-	45	-	-	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
5	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования коженого сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	32	-		-	32	-	-	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	42	2		2	38	практико-ориентированные задание	Комплект практико-ориентированных заданий	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
7	Основы технологии, гигиены получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	56	4		4	48	выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	Комплект заданий для выполнения работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Практическая подготовка</b>		18		18				
	<b>Промежуточная аттестация</b>	9					<b>Экзамен</b>	<b>Список вопросов к экзамену</b>	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3
	<b>Итого</b>	<b>360</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>18</b>	<b>315</b>			

\*\* Оценочное средство выбирается из таблицы «Оценочные средства результатов обучения» шаблона ФОС

### 5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\*

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
<b>Раздел 1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе.	2/-2	-
	Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.	2/-2	-
	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение разных типов предприятий по переработке животных. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия.	2/2/2	-
	Убой и основы технологии переработки скота	4/2/2	2/2

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта (лекция -визуализация)		
	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных	2/-/2	2
Раздел 2. Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.	Морфология и химия мяса убойных животных (лекция «обратной связи»)	2/2/2	2/2
	Созревание (ферментация) мяса и его сущность.	2/-/2	-
	Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса	2/-2	-
	Консервирование мяса и мясных продуктов	2/-/2	-
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4/-/4	2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4/-/4	-
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2/-/2	2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2/-/2	-
	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при прионных заболеваниях (проблемная лекция)	2/2/2	2/2
	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы.	2/-/2	2
	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы. Лекция «обратной связи»	2/2/2	-
Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	4/4	-
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, подвергнутых обработке пестицидами, лечению антибиотиками.	2/-/2	-

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
при радиоактивном поражении, вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при вынужденном убое ( <b>проблемная лекция</b> )	2/2/2	2/2/2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	2/-/2	-
Раздел 5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожаного сырья, его клеймение.	Морфология и химия жирового сырья. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.	2/-/2	-
	Ветеринарно-санитарная экспертиза жира сырца, пищевого и технического жиров. Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль.	4/-/4	-
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.	2/-/2	-
	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.	2/-/2	-
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи.	2/-/2	-
	Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	4/-/4	-
Раздел 7. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока.	2 -	2/-/2
	Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка ( <b>лекция - визуализация</b> )	2/2/2	-
	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционны-	2/-/2	2/-/2

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		очная форма	заочная форма
	ми болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.		
	Кисломолочные продукты. Классификация, характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов.	2/-/2	-
<b>Итого</b>		<b>72/12/72</b>	<b>18/4/18</b>

5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме\*

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего часов / часов интерактивных занятий			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов	Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТы, ТУ и др.) в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок оформления ветеринарной сопроводительной документации под подконтрольные госветнадзору грузы. (профессиональная игра)		4/2/4		2/-/2
	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота		4/-/4		2/-/2
	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей		2/-/2		
	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий		4/-/4		
	Ветеринарное клеймение мяса Коллоквиум(Профессиональная игра)		2/2/2		
2. Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Кон-	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.		4/-/4		

сервирование мяса и мясных продуктов.	Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами		4/-/4		2/-/2
	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Органолептические и лабораторные методы исследования. <b>(Профессиональная игра)</b>		2/2/2		2/-/2
	Ветеринарно-санитарный и технологический контроль колбасных изделий. Методы органолептического, технохимического и бактериологического исследований		4/-/4		
	Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль мясных и рыбных консервов. Методы органолептического, технохимического и бактериологического исследований.		2/-/2		
<b>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов согласно ГОСТу. Показания для проведения бактериологического исследования, схема проведения бакисследования.		4/-/4		
	Исследование мяса на трихинеллез. Методы диагностики. Техника проведения трихинеллоскопии. Техника диагностики трихинеллеза методом переваривания в искусственном желудочном соке. <b>(Профессиональная игра)</b>		4/2/4		2/2/2
	Исследование мяса на цистицеркоз. Методы диагностики.		2/-/2		2/-/2
	Методы лабораторной диагностики пищевых токсикоинфекций и токсикозов		2/-/2		
<b>5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел		2/-/2		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов		2/-/2		

первичной обработки и консервирования коженного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов, меда	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций		2/-/2		
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Определение степени свежести мяса пресноводной рыбы и раков.		4/-/4		
	Отбор проб, методы исследования рыбы и раков на наличие паразитарные болезни, передающиеся и не передающиеся человеку через рыбу ( <b>Профессиональная игра</b> )		2/2/2		2/-/2
	Определение степени свежести мяса кроликов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу.		2/-/2		
7. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ.		6/-/6		
	Требования к безопасности молока согласно ТР. Микробиологический контроль молока		4/-/4		
	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях животных (туберкулез, лейкоз, бруцеллез, мастит, ящур и др.) ( <b>Мастер-класс</b> )		4/2/4		2/2/2
	Контрольная работа (аудиторная)				2
<b>Итого</b>			72/12/72		<b>18/4/4</b>

### 5.3. Курсовая работа учебным планом предусмотрена

#### Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме и африканской чуме свиней.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Ауески и роже свиней.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе и колибактериозе птицы.



4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при кокцидиозе и стрептококкозе птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ньюкаслской болезни и гриппе птиц.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Марека, колибактериозе и сальмонеллезе птиц.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе крупного рогатого скота.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе сельскохозяйственных животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лептоспирозе и листериозе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при псевдотуберкулезе (крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке и столбняке.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и пастереллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах свиней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе убойных животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе убойных животных.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при дикроцелиозе убойных животных.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энтомозах овец и крупного рогатого скота.
23. Организация мероприятий при регистрации на убойном предприятии случая сибирской язвы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных инсектоакарицидами.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных антибиотиками.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе, геморрагической болезни, пастереллезе, сальмонеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при паразитарных болезнях.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.
31. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки крупного рогатого скота (на примере убойного пункта, мясокомбината).
32. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
33. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
34. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).

35. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов свиней (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
36. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий (на приеме конкретного колбасного цеха).
37. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов (на примере конкретного мясоконсервного завода, цеха).
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо рыб.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.
43. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы (на примере конкретного рыбопосолочного и рыбокоптильного цеха).
44. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя мелкого рогатого скота (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты сельскохозяйственных предприятий).
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
47. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
48. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья.
49. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
51. Особенности морфологии и химического состава мяса рыб.
52. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов
53. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (на примере молочного завода).
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров и мастите.
55. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе, возникающие в процессе хранения.
56. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Основы товароведения и стандартизации мяса убойных животных.
57. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного
57. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.
58. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Основы товароведения и стандартизации мяса птицы.
59. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы.
60. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
61. Молоко разных видов с.-х. животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, кобыла, верблюдица, лосиха, олениха).
62. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков.
63. Национальное законодательство в области контроля за содержанием и нормированием ксенобиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

64. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

65. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (пестициды).

66. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (ант биотики и гормональные препараты).

67. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

68. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.

#### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
<b>6 семестр (3 курс)</b>				
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	20	-		
Подготовка к коллоквиумам, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля	20	-		-
Подготовка к практико-ориентированным занятиям	20	-		-
Подготовка к выполнению работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	20			
Подготовка к зачету		28		4
<b>Всего за семестр</b>	<b>108</b>	<b>-</b>		<b>-</b>
<b>7 семестр (4 курс)</b>				
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	12	-	64	-
Подготовка к коллоквиумам, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля	14	-	16	-
Подготовка курсовой работы	46	-	184	-
<b>Всего за семестр</b>	<b>72</b>	<b>-</b>	<b>34</b>	<b>-</b>
Подготовка к экзамену	-	36		9
<b>Итого</b>	<b>180</b>	<b>36</b>	<b>315</b>	<b>13</b>

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	1, 3	2,6,15	1,2,3,4,5
2	Методы и режимы утилизации конфискатов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.	1, 3	2,6,12,15	1,2,3,4,5
3	Требования к мясу говядины согласно ГОСТ Р 52601-2006 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».	2, 3	9,12	1,2,3,4,5
4	Требования к мясу свинины согласно ГОСТ Р 52986-2008 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия».	1, 3	9,12	1,2,3,4,5
5	Технология производства ветчинно-штучных изделий: груденок, окороков, кореек, бекона и др. Сырье и его подготовка для ветчинно-штучных изделий.	2, 3	5,9	1,2,3,4,5
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмфизематозный карбункул, злокачественный стек, столбняк, браздот овец и др./.	1,3	2,3,6	1,2,3,4,5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.	1,3	2,6	1,2,3,4,5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ и новообразованиях.	1,3	2,6	1,2,3,4,5
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/	1,3	2,6	1,2,3,4,5
10	Особенности химического состава молока сельскохозяйственных животных (кобылы, овцы, козы, важенки).	1,3	1,12,16	1,2,3,4,5
11	Классификация и основы технологии производства основных	1,3	1	1,2,3,4,5







Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры																				
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10											
<p>ровки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	ства																					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза																					
	Ветеринарная санитария																					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза																					
	Товароведение и экспертиза товаров																					
	Технология мяса, мясных продуктов																					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства																					
	Технология молока и молочных продуктов																					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства																					
	Биология и патология рыб																					
	Биология и патология пчел																					
	Ветеринарно-санитарная практика																					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена																					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы																					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов																					
	Инструментальные методы диагностики																					

### Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
<p>ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-</p>	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					



Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции растениеводства	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза				+	
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	ПК-1.2. Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую	Экспертиза и контроль биопрепаратов				
Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения						
Производственный ветеринарно-санитарный контроль						
Пограничный государственный ветеринарный надзор						
Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках						
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства						
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства						
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза						
Ветеринарная санитария						
Ветеринарно-санитарная экспертиза					+	
Товароведение и экспертиза товаров						
Технология мяса, мясных продуктов						
Технология хранения и переработки продукции животноводства						
Технология молока и молочных продуктов						
Технология хранения и переработки						

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					
	Токсикологическая химия					
ПК 1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения					
	Производственный ветеринарно-санитарный контроль					
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза на рынках					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растениеводства					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства					
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Ветеринарная санитария					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза					
	Товароведение и экспертиза товаров					
	Технология мяса, мясных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции животноводства					
	Технология молока и молочных продуктов					
	Технология хранения и переработки продукции растениеводства					
	Биология и патология рыб					
	Биология и патология пчел					
	Ветеринарно-санитарная практика					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
	Экспертиза и контроль биопрепаратов					

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обуча-

ующимися знаниями, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде зачета и экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

#### **Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения**

Для студентов **очной формы обучения** знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

#### **6 семестр**

<b>№ контрольной точки</b>	<b>Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1.	Коллоквиум	20
	Коллоквиум	20
	Практико-ориентированное задание	20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
<b>Итого</b>		<b>100</b>

#### **7 Семестр**

<b>№ контрольной точки</b>	<b>Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1.	Коллоквиум	20
	Работа на специализированном профильном оборудовании	20
	Практико-ориентированное задание	20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
<b>Итого</b>		<b>100</b>

## Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

### Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

#### Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 20 баллов)

Коллоквиум состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

#### Критерии оценки собеседования (максимально 6 баллов):

**6 баллов** – не менее 85% правильных ответов

**3 балла** - не менее 60% правильных ответов

**1 балл** – не менее 30 % правильных ответов

**0 баллов** – 25% и ниже, правильных ответов

**Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 7 баллов):**

**7 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**4 балла** - не менее 60% выполненных заданий

**2 балла** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

#### Критерии оценки

**ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 7 баллов):**

**7 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**4 балла** - не менее 60% выполненных заданий

**2 балла** – не менее 30 %

выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

#### Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

**20 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**13 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**6 баллов.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

#### Критерии оценки ответов за устным опросе (максимально 5 баллов):

**5 баллов** - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

**3 балла** - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

**1 балл** - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины.

Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### **Критерии оценки ответов за работу на профильном специализированном лабораторном оборудовании**

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 20 баллов)

20 баллов – за активное участие в выполнении задания

13 баллов – за оказание содействия в выполнении задания

7 баллов – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

### **Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения**

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает коллоквиумы, практико-ориентированное задание, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**маx 20 баллов**), посещение лекций (**маx 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**маx 15 баллов**), поощрительные баллы (**маx 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

<b>№ контрольной точки</b>	<b>Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***</b>	<b>Максимальное количество</b>
1.	коллоквиум	10
2.	Коллоквиум	10
	Работа на специализированном профильном оборудовании	10
	Практико-ориентированное задание	10
	Контрольная точка по всем темам дисциплины	20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		<b>60</b>
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
<b>Итого</b>		<b>100</b>

### **Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций**

#### **Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 10 баллов)**

Коллоквиум состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

#### **Критерии оценки собеседования (максимально 3 баллов):**

**3 балла** – не менее 85% правильных ответов

**2 балла** - не менее 60% правильных ответов

**1 балл** – не менее 30 % правильных ответов

**0 баллов** – 25% и ниже, правильных ответов

**Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 3 баллов):**

**3 балла** – не менее 85% выполненных заданий

**2 балла** - не менее 60% выполненных заданий

**1 балл** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

#### **Критерии оценки**

**ответов за участие в интерактивных занятиях** (максимально 4 балла):

**4 балла** – не менее 85% выполненных заданий

**3 балла** - не менее 60% выполненных заданий

**1 балл** – не менее 30 %

выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

#### **Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:**

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

#### **Критерии оценки**

**10 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**7 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**3 балла.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

#### **Критерии оценки ответов за устном опросе** (максимально 5 баллов):

**5 баллов** - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

**3 балла** - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

**1 балл** - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

#### **Критерии оценки ответов за работу на профильном специализированном лабораторном оборудовании**

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 10 баллов)

10 баллов – за активное участие в выполнении задания

7 баллов – за оказание в содействия в выполнении задания

3 балла – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

При проведении итоговой аттестации «зачет» («экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результа-

там набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет ( экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

### **Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете**

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и наличие по текущей успеваемости более 45 баллов. Студентам, набравшим более 55 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, набравшие от 45 до 54 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД.

#### **Курсовая работа.**

Выполнение и оценивание выполнения курсовой работы осуществляется по следующим критериям:

#### **Оценивание подбора и обзора информационных источников, полнота освещения вопросов:**

**8-10 баллов** подобраны необходимые информационные источники (использование не менее 3-х статей, 1-2 нормативных документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы), информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования.

**4-7 баллов** подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования.

**До 4 баллов** отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.

#### **Оценивание соответствия выбранного порядка использования продуктов убоя, проф. мероприятий и др. требованиям нормативной документации (творческое задание):**

**12-15 баллов** выполнены необходимые действия

**7-11 баллов** выполнены необходимые действия, но в некоторых из них есть ошибки.

**До 7 баллов** выполнены не все необходимые действия, в них есть серьезные ошибки.

#### **Оценивание оформления:**

**8-10 баллов** работа оформлена аккуратно, в соответствии с требованиями методических указаний (-1 балл за каждое нарушение требований к оформлению по шрифту, межстрочному интервалу, абзацам, нумерации страниц, оформлению таблиц, рисунков, списка литературы).

**4-7 балла** есть ошибки в оформлении, не все требования соблюдены.

**До 3 баллов** оформление небрежное, требуется доработка.

#### **Оценивание защиты курсовой работы:**

**35-55 баллов** выставляется студенту, продемонстрировавшему полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем. Вопросы, как правило, должны относиться к теме работы и выявляют полноту знаний студента по материалам, использованным в ней.

**20-35 балла** выставляется студенту, продемонстрировавшему понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем.

**10-20 балла** выставляется студенту, который дал недостаточно полные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.

**До 10 баллов** ответы на большинство вопросов не даны.

Результат текущего контроля для студентов **очной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольные точки (**максимум 60 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку статьи (доклада, реферата) (**максимум 15 баллов**).

**По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки,** при условии получения положительной оценки за написание и защиту курсовой работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

### **Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене**

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

<b>Содержание билета</b>	<b>Количество баллов</b>
Теоретический вопрос №1 ( <i>оценка знаний</i> )	до 5
Теоретический вопрос №2 ( <i>оценка знаний</i> )	до 5
Задача ( <i>оценка умений и навыков</i> )	до 6
<b>Итого</b>	16

### **Критерии и шкалы оценки ответа на экзамене**

#### ***Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)***

**5 баллов** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

**4 балла** заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

**3 балла** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**2 балла** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная.



Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**1 балл** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### ***Оценивание задачи***

**6 баллов** Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**4 балла** Задачи решены с небольшими недочетами.

**2 баллов** Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

**1 баллов** Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**0 баллов** Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:  
для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

<b>Вопрос билета</b>	<b>Количество баллов</b>
Вопрос 1	до 5
Задача	до 5

### ***Теоретический вопрос***

**5 баллов** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии

### **Критерии оценки ответа на экзамене**

#### ***Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)***

**5 баллов** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

**4 балла** заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

**3 балла** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**2 балла** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**1 балл** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### ***Оценивание задачи***

**6 баллов** Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**5 баллов**

**4 балла** Задачи решены с небольшими недочетами.

**3 балла**

**2 балла** Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

**1 баллов** Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**0 баллов** Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:  
для экзамена:

- «отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 70 до 84 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 55 до 69 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 54 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

### 7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

#### 6 семестр

##### Типовые вопросы к коллоквиуму №1.

###### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Опишите топографию лимфатических узлов головы крупного рогатого скота.
3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы на мясоперерабатывающих предприятиях.

###### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр сердца крупного рогатого скота.
2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр селезенки убойного животного
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки нутрии

###### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите порядок приемки партии убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии (по видам)
2. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя нутрий.
3. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы.

##### Типовые вопросы к коллоквиуму №2.

###### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
2. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
3. Перечислите методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.

###### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести постановку и оценку формальной пробы.
2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести

###### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Составьте сопроводительный документ.
2. Определите порядок использования мяса различных категорий свежести.
3. Определите порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования ( в зависимости от заданных условий)

##### Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию.

###### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Технология первичной переработки морской рыбы на перерабатывающих предприятиях.
2. Способы консервирования рыбы.
3. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.

###### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести исследование рыбы на описторхоз и и дифиллоботриоз.
2. Провести органолептическое исследование мяса птиц на свежесть
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов кролика.

###### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при болезнях грибковой и бактериальной этиологии.
2. Определите, какие органолептические и лабораторные методы исследования используют для определения свежести мороженой рыбы.
3. Определите порядок бактериологического исследования рыбы

#### 7 семестр

## **Типовые вопросы к коллоквиуму №1.**

### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней при африканской и классической чуме.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя сельскохозяйственных животных при бруцеллезе.

### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.
2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
3. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоскопии.

### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?

## **Типовые практико-ориентированные задания.**

### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
2. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
3. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.

### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Определите группу чистоты пробы молока.
2. Определите плотности пробы молока.
3. Определите кислотность пробы молока титрометрическим методом

### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.
2. Плотность молока 1028 кг/м<sup>3</sup>, температура молока 18°C. Определите истинную плотность молока?
3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

## **Типовые работы на специализированном профильном оборудовании**

1. Провести исследование пресноводной рыбы на паразитарную чистоту с помощью трихинеллоскопа.
2. Определить pH мяса кроликов с помощью pH-метра.
3. Определить содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов выбрать соответствующее оборудование.

## **Формы интерактивных занятий**

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарной экспертиза» предусмотрено проведение лабораторных занятий (18 часов) в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы проводится в интерактивных формах – профессиональной игры, практикума, мастер класса.

*Мастер-класс* — современная форма проведения практико-ориентированного занятия для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения професси-

онального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

#### **Предусмотрены следующие формы проведения мастер-класса:**

- сюжетно-ролевая игра в форме групповой работы в учебной лаборатории;
- занятия на базе профильных организаций, на которых демонстрируются методики, порядок работы оборудования с участием ведущих специалистов организаций

#### **Предусмотрена следующая последовательность проведения профессиональной игры:**

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

#### **Практикум**

Структура занятия

1. Распределение студентов по подгруппам.
2. Изучение нормативной документации (инструкций, наставлений, Правил, ГОСТ и т.д)
3. Проведение работы с объектом исследования (пробы сырья животного происхождения или пищевой продукции).
4. Доклад о результатах работы с объектом исследования.
5. Сравнение полученных результатов работы в подгруппах с результатами контрольных исследований.
6. Работа над ошибками (при расхождении результатов).

#### **Типовые вопросы к зачету**

1. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
2. Каков порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования?
3. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
4. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
5. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
6. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.
7. Определение видовой принадлежности мяса реакцией преципитации.
8. Определение видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира.
9. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
10. Как определяется степень обескровливания туши? Дать характеристику степеням обескровливания.
11. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
12. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести. Оценка результатов
13. Содержание поваренной соли и влаги в вареных, полукопченых и сырокопченых колбасах.
14. Виды ветеринарных штампов.
15. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
16. Ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе бовисном.
17. Ветеринарное клеймо овальной формы.
18. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
19. В каких случаях проводится отбор проб для проведения бактериологических исследований (перечислить 7-8 случаев)?
20. Определение содержания нитритов в колбасах. Перечислить методы и указать допустимое содержание нитритов в колбасах
21. Органолептическая характеристика свежей рыбы.
22. Порядок клеймения мясных продуктов.
23. Порядок отбора проб для проведения трихинеллоскопии.
24. Режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
25. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.

26. Порядок исследования продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней для исключения цистицеркоза.
27. Органолептическая характеристика колбас сомнительной свежести и их санитарная оценка.
28. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы.
29. Перечислите технологические операции при производстве колбас.
30. Виды ветеринарных клейм.
31. Пищевые неполноценные яйца: дать характеристику и указать пути использования.
32. Перечислить показатели, по которым исследуют мед в лабораториях ВСЭ рынков.
33. Отбор проб топленых животных жиров.
34. Дать характеристику разным категориям яиц.
35. Химический состав меда.
36. Требования, предъявляемые к диетическим и столовым яйцам.
37. Порядок осмотра туши свиней, топография лимфатических узлов туши свиней.
38. Порядок осмотра сердца крупного рогатого скота.
39. Порядок осмотра туш лошадей и топография лимфатических узлов туш лошадей.
40. Порядок осмотра и топография лимфатических узлов легких крупного рогатого скота.
41. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней на мясоперерабатывающих предприятиях.
42. Порядок осмотра селезенки убойных животных.
43. Порядок осмотра голов (с топографией лимфатических узлов головы) крупного рогатого скота.
44. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) легких свиней.
45. Порядок осмотра (с топографией лимфатических узлов) голов лошадей.
46. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.
47. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) легких крупного рогатого скота.
48. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) туш крупного рогатого скота.
49. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) голов свиней.
50. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней на мясоперерабатывающих предприятиях.
51. Особенности проведения осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота.

#### **Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
2. Морфологический и химический состав мяса.
3. Сущность процесса созревания мяса. Созревание мяса здоровых и больных животных.
4. Классификация мяса по термическому состоянию.
5. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя сельскохозяйственных животных на конвейерной линии убойного предприятия.
6. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
7. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней.
8. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
9. Порядок осмотра ветеринарно-санитарного продуктов убоя кроликов и нутрий.
10. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
11. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
12. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
13. Вынужденный убой. Порядок использования мяса.
14. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
15. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
16. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.

17. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней при цистицеркозе.
18. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
19. Послеубойная диагностика дикроцелиоза, фасциоза, эхинкоккоза, метастронгиоза, саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
20. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
21. Классификация пищевых отравлений.
22. Пищевые токсикоинфекции. Профилактика по линии ветеринарной службы.
23. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
24. Пищевые токсикозы. Профилактика по линии ветеринарной службы.
25. Топография лимфоузлов головы у крупного рогатого скота и свиней.
26. Топография лимфоузлов легких у крупного рогатого скота и свиней.
27. Топография лимфоузлов туш у крупного рогатого скота и свиней.
28. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
29. Порядок исследования молока-сырья согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. на 01.01.2010) и методы определения его доброкачественности.
30. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
31. Химический состав молока коров и других видов животных.
32. Физико-химические показатели молока (плотность, кислотность, температура замерзания) и методы их определения.
33. Требования к безопасности молока-сырья согласно Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
34. Способы и режимы обеззараживания молока.
35. Химический состав и требования, предъявляемые к качеству меда.
36. Методы определения фальсификации меда.
37. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
38. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
39. Санитарная обработка транспортных средств.
40. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
41. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
42. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
43. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
44. Источники бактериальной загрязненности молока. Первичная обработка молока на МТФ.
45. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
46. Морфологический и химический состав мяса птицы.
47. Распознавание мяса различных видов животных.
48. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
49. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
50. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
51. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
52. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
53. Технология мойки и дезинфекции молочной посуды и доильного оборудования.
54. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы.
55. Товароведение и ветсанэкспертиза яиц куриных.
56. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных, погибших от случайных причин в результате теплового удара, поражения электрическим током и др. и вынужденно убитых животных.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.

59. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе, лейкозе и бруцеллезе.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при Ку-лихорадке.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
65. Распознавание молока коров, больных маститом и его ветеринарно-санитарная оценка.
66. Методы определения фальсификаций молока.
67. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях. Предубойный ветеринарный осмотр.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях желудочно-кишечного тракта и органов брюшной полости.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях органов дыхания и сердечно-сосудистой системы.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ и новообразованиях.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/.
72. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
73. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы, методы обеззараживания.
74. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы, методы обеззараживания.
75. Диагностика анизакидоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы, методы обеззараживания.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через рыбу (лигулез, постдиплостомоз, ихтиофтириоз).
78. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
79. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
80. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, бразот овец и др./.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, мыте, ботулизме.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и болезни Ауески.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.
87. Особенности предубойной и послеубойной диагностики губкообразной энцефалопатии крупного рогатого скота. Порядок использования продуктов убоя.
88. Особенности предубойной и послеубойной диагностики скрепи овец. Порядок использования продуктов убоя.
89. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы на конвейерной линии птицекомбината.
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе, сальмонеллезе, колибактериозе.
91. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе, респираторном микоплазмозе, болезни Марека.
92. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе, болезни Ньюкасла, орнитозе.
93. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при пастереллезе, туберкулезе, кокцидиозе, миксоматозе.
94. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях, при ветеринар-



ных обработках пестицидами, леченых антибиотиками.

95. Ветеринарное клеймение мяса.

96. Порядок оформления сопроводительных ветеринарных документов на подконтрольные госветнадзору грузы, транспортируемые в пределах территории РФ в системе ФГИС Меркурий.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы.
2. Определить показатели идентификации молока сырого с помощью экспресс-анализатора «Лактан».
3. Определить наличие возбудителей гельминтозов, передающихся человеку через рыбу.

**Для студентов заочной формы обучения:**

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для контрольной точки по 1 и 2 разделу, аналогично очной форме.

**Типовое задание для контрольной работы:**

**Типовые теоретические вопросы:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
2. Химический состав молока коров и других видов животных.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.

**Практико-ориентированные типовые задания:**

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки нутрии
2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
3. Определить кислотность пробы молока титрометрическим методом.

**Типовые интерактивные задания:**

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

**а) основная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова.- Москва:ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

2. Кунаков Альберт Александрович Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1013421>.

3. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. - Санкт-Петербург:ГИОРД, 2015. - 320 с. - URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877). - Издательство Лань.

**б) дополнительная литература:**

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-

- Петербург:Лань, 2013. - 480 с. - URL: [https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5703](https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703). - Издательство Лань.
2. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
  3. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов"/Ю. Ф. Мишанин. - СПб.:Лань, 2012. - 560 с.
  4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск: Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.
  5. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.
  6. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Пронин В. В., Фисенко С. П.. -Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. - Издательство Лань.
  7. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов : Учеб. пособие. - М.:Колос, 2000. - 367 с.
  8. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
  9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
  10. ЭБ "Труды ученых СтГАУ"Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
  11. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.
  12. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д.:МарТ, 2001. - 704 с.
  13. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2008. - 1,72 МБ

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

1. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.
2. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
3. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
14. ЭБ "Труды ученых СтГАУ"Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
15. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Мето-

дические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

- 1) Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
- 2) [http://www.allvet.ru/docs/vet\\_low](http://www.allvet.ru/docs/vet_low).
- 3) <http://libgost.ru/>
- 4) <http://www.fsvps.ru>
- 5) <http://www.consultant.ru>
- 6) <https://base.garant.ru> а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### **а) основная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова. - Москва:ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

2. Кунаков Альберт Александрович Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1013421>.

3. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. - Санкт-Петербург:ГИОРД, 2015. - 320 с. - URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877). - Издательство Лань.

### **б) дополнительная литература:**

16. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2013. - 480 с. - URL: [https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5703](https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703). - Издательство Лань.

17. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.

18. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов"/Ю. Ф. Мишанин. - СПб.:Лань, 2012. - 560 с.

19. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск: Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.

20. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.

21. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Пронин В. В., Фисенко С. П.. - Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. - Издательство Лань.

22. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов : Учеб. пособие. - М.:Колос, 2000. - 367 с.

23. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с

24. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).

25. ЭБ "Труды ученых СтГАУ"Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.



инфекционных и инвазионных болезней животных через продукцию животноводства», без преувеличения можно сказать, что знания и умения, полученные в процессе изучения дисциплины, имеют высокую социальную и экономическую значимость.

Успех в изучении ветеринарно-санитарной экспертизы во многом зависит как от уровня организации учебного процесса, научно-методического качества учебно-методической литературы, так и от базовых знаний, полученных при изучении предыдущих курсов, таких как «Анатомия животных», «Микробиология», «Биохимия», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционных болезни». Важную роль при изучении дисциплины играет и умение студентов самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала и овладения некоторыми профессиональными навыками приемами ветеринарного врача.

### **Рекомендации по использованию учебно-методических материалов по дисциплине**

#### **1. Лекции.**

Несомненно, при прослушивании лекций ведение конспектов студентами немаловажно, но это не является основной их целью. На лекциях студент должен активно воспринимать материал, излагаемый лектором, стараться прежде всего уловить главную мысль. Затронутые на лекции вопросы связываются с проблемами науки и производства, поднимаются дискуссионные вопросы. На лекции студент узнает «свежие» научные данные по теме, взятые лектором из диссертаций, научных трудов и журнальных статей.

При прослушивании лекции желательно в краткой конспективной форме понять и записать главную мысль лектора, основные положения каждого раздела, начертить предложенную лектором схему, таблицу, обобщающую основное содержание излагаемого вопроса. Приветствуется активное участие студента в ведении лекции, дискуссия по вопросам, вынесенным на обсуждение.

#### **2. Лабораторные занятия.**

Проведение *лабораторных занятий* по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» имеет свои особенности, поскольку практически каждая тема связана с освоением навыков проведения экспертизы того или иного продукта животного происхождения. Осуществление любого контрольного мероприятия в области ветеринарно-санитарной экспертизы установлено соответствующими нормативными документами: ГОСТами, правилами, положениями. В связи с этим в начале занятия необходимо тщательно ознакомиться с методическими рекомендациями к занятию. Следующим этапом для студента важно под руководством преподавателя изучить порядок работы и технику безопасности при работе с техническими приспособлениями, необходимыми для осуществления методики: приборами, инструментами, реактивами. После освоения методик студенту под руководством преподавателя необходимо сделать выводы по проделанной работе, оформив в форме заключения. Для облегчения задач, которые ставятся перед студентами в процессе проведения лабораторных занятий, разработан «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе» по изучению дисциплины, в котором в форме отдельных занятий изложены цели и задачи, определенные при освоении конкретной темы, методики выполнения работ, а также контрольные вопросы.

### **Перечень тем, выносимых на самостоятельное изучение и рекомендации по использованию учебно-методических материалов**

Одним из основных вузовских методов учебы - самостоятельную работу, освоение которого особенно актуально для студентов заочной формы обучения. Во время самостоятельной работы студенту необходимо приучить себя к осмыслению фактов, пытаться понять причинность их изменчивости, научиться познавать в сравнении, вскрывать движущие силы приспособительных и компенсаторных реакций, проводить поиск и анализировать информацию по изучаемому вопросу.

Поскольку 50% времени, отводимого на изучение дисциплины, предназначено для самостоятельного изучения, перечень тем и вопросов, приведенный ниже, достаточно обширен. Темы, выносимы на самостоятельное изучение, указаны в таблице

#### **Рекомендации по работе с литературой**

Одним из главных требований изучения дисциплины является систематическая активная работа студента с не только учебно-методической литературой, но и с действующими нормативными документами в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора. Чтобы сформировать у студента навыки эффективного использования нормативной документации, сотрудниками кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии разработаны учебно-методические пособия, как в печатном, так и электронном вариантах; электронный

вариант находится в свободном доступе в электронных кабинетах преподавателей на сайте вуза (<http://www.stgau.ru/company/personal/user/6962>).

Следует учитывать, что многие положения, изучаемые в процессе освоения дисциплины, базируются именно на положениях, установленных в действующих нормативных документах. В связи с социально-экономическими и политическими изменениями, происходящими в Российской Федерации, в том числе и в связи с вступлением в ВТО, нормативно-правовая база в области ветеринарно-санитарной экспертизы постоянно корректируется, вносятся поправки в существующие законы и положения, вводятся в действие новые. Поэтому мы настоятельно рекомендуем студентам при изучении ряда вопросов и при самостоятельной подготовке ориентироваться только на современные учебно-методические издания и интернет-ресурсы, рекомендованные программой курса. Информацию о них можно найти в рабочей программе дисциплины в разделе «Рекомендуемая литература».

### **Рекомендации по подготовке к зачету и экзамену**

Одним из условий успешного обучения студента является его самоконтроль за качеством изучения материала. Самоконтроль за качеством усвоения материала студент должен производить после изучения каждого вопроса темы. Осуществлять его следует путем неопременного ответа на вопросы, предложенные для самопроверки, а также используя тестовые задания, разработанные к каждому разделу дисциплины. Тестовые задания приведены в Фонде оценочных средств к дисциплине и доступны студенту при обращении в компьютерный класс факультета.

Итоговый контроль знаний студентов по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы проводится согласно учебному плану. Для данной дисциплины предусмотрены зачет и экзамен. В период подготовки к зачету или экзамену студенту необходимо систематизировать ранее полученные знания и практические навыки по работе с объектом исследования, при необходимости обращаться за индивидуальными консультациями к ведущему преподавателю по особенно сложным для усвоения программным вопросам. В качестве основных учебно-методических материалов в этот период рекомендовано использование конспектов лекций, лабораторных занятий, практикума, тетради по выполнению самостоятельной работы. В качестве дополнительных материалов может быть рекомендован учебник, особенно по тем вопросам, которые согласно рабочей программы были отведены для самостоятельного изучения. Для успешной сдачи зачета и экзамена по дисциплине всем студентам необходимо присутствовать на соответствующих консультациях, проводимых ведущим преподавателем. В ходе данных консультаций студент может получить не только ответы на вопросы, возникшие у него при самоподготовке к итоговой аттестации по дисциплине, но и ознакомиться с методикой проведения зачета или экзамена. По действующему положению «О порядке приема курсовых работ, зачетов и экзаменов», отдельным студентам, имеющим наивысшие академические показатели по изучаемой дисциплине, решением кафедры на основании представления ведущего преподавателя может быть выставлена экзаменационная оценка по итогам текущей успеваемости или «автомат».

### **Разъяснения по поводу работы с модульно-рейтинговой системы**

Максимальная сумма баллов, набираемая студентом по дисциплине баллов равна 100.

Текущие баллы за активную работу по дисциплине и посещаемость занятий могут быть дробными числами, с одним знаком после запятой. Общая сумма баллов, набранных студентом за посещаемость и активность по итогам семестра, округляется до целого числа по правилам округления.

Конкретное закрепление количества набираемых баллов за определенными темами и видами работ осуществляется ведущим преподавателем по данной дисциплине и зависит от структуры дисциплины. При выборе критериев оценки освоения студентом программы дисциплины в обязательном порядке учитываются: выполнение программы в части лекционных, практических занятий и лабораторных работ; выполнение предусмотренных программой аудиторных, внеаудиторных, контрольных и иных письменных работ.

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

#### ***11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения***

## 11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения

## 11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий</b> (ауд. №1, площадь – 383,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	<b>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа</b> (ауд. № 45 площадь – 48,1 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b> <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м<sup>2</sup>)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	<b>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы</b> (ауд. № 105 площадь – 63,2 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b> (ауд. № 46, площадь – 78,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1



		шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	--

### **13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

#### **а) для слабовидящих:**

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

#### **в) для глухих и слабослышащих:**

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

#### **д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.



Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и учебного плана по профилю подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Автор (ы): \_\_\_\_\_ Толоконников В.П. доктор ветеринарных наук, профессор

\_\_\_\_\_ Дьяченко Ю.В., канд. ветеринарных наук, доцент

Рецензенты \_\_\_\_\_ Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор

\_\_\_\_\_ Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ВСЭ, анатомии и патанатомии им. профессора С.Н. Никольского протокол № 19 от «12» мая 2022 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства».

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,  
анатомии и патанатомии им. профессора  
С.Н. Никольского, доктор биологических

наук, доцент

О.В. Дилекова

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол №12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Руководитель ОП

доктор биологических наук, доцент О.В. Дилекова

**«Б1.В.06. Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/магистратуры/специалитета  
по направлению подготовки

36.03.01	Ветеринарно-санитарная экспертиза
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 360 ЗЕТ, 10 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	<p><u>Очная форма обучения:</u> лекции – 72 ч. ., в том числе практическая подготовка - 72 ч. , практические (лабораторные) занятия – 72 ч. ., в том числе практическая подготовка - 72 ч., самостоятельная работа – 180 ч.</p> <p><u>Заочная форма обучения:</u> лекции – 18 ч. ., в том числе практическая подготовка – 36 ч. практические (лабораторные) занятия –18 ч. ., в том числе практическая подготовка - 72 ч. ., самостоятельная работа – 315 ч, контроль – 9 ч.</p>
<b>Цель изучения дисциплины</b>	формирование у студентов знаний и умений в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, а также контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения; освоение методов лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	дисциплиной <i>частично формируемой участниками образовательных отношений программы бакалавриата.</i>
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<p><b>Универсальные компетенции(УК) -</b></p> <p><b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК) -</b></p> <p><b>Профессиональные компетенции(ПК):</b>  ПК-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятиях по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормах и правилах по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклах животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> ПК-1.2. Способен проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать

	<p>качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p>ПК-1.3. Использует методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техники отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методики транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>
<p><b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b></p>	<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непромышленного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору (ПК1.1.);</li> <li>- основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора (ПК1.1. ПК1.3.);</li> <li>- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза (ПК1.1 ПК1.2.);</li> <li>- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами (ПК1.2.);</li> <li>- правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непромышленного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору (ПК1.3.);</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <p>проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения (ПК1.1 ПК1.3.);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПК1.1 ПК1.3.);</li> <li>- осуществления ветеринарно-санитарного контроля продукции животного и растительного происхождения в условиях продовольственных рынков (ПК1.2.)</li> </ul> <p><i>Указываем в разрезе индикаторов компетенций</i></p>

<p><b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов</li> <li>2. Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.</li> <li>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</li> <li>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое</li> <li>5. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов</li> <li>6. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий</li> <li>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</li> <li>8. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</li> <li>9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</li> </ol>
<p><b>Форма контроля</b></p>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 6 – зачет, семестр 7 – курсовая работа, экзамен  <u>Заочная форма обучения</u>: 4 курс – курсовая работа, экзамен</p>
<p><b>Автор(ы):</b></p>	<p>Профессор Толоконников В.П.          Доцент Дьяченко Ю.В.,</p>