

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 26.08.2025 09:45:54
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

«19» июня 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
для направления (специальности) 36.05.01 Ветеринария
направленность (профиль) Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Год начала подготовки - 2024

Квалификация выпускника – ветеринарный врач

Луганск, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 сентября 2017 г. №974;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд.вет.наук, доцент

канд.вет.наук, доцент

канд.вет.наук, доцент

О.А. Пащенко

А.А. Зайцева

О.В. Коновалова

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 10 от 14.05.2024).

Заведующий кафедрой

_____ **Бордюгова С.С.**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 12 от 19.06.2024).

Председатель методической комиссии

_____ **М.Н. Германенко**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Л.Ю. Нестерова

1. Цель и задачи дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза – дисциплина, изучающая методы санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения и определяющая правила их ветеринарно-санитарной оценки.

Предметом дисциплины порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства и растениеводства, комплекс органолептических и лабораторных исследований продукции.

Цель дисциплины – теоретическая и практическая подготовка бакалавра к самостоятельному проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и растениеводства при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации. Кроме того, указанная дисциплина обучает принятию объективных и обоснованных заключений по их качеству, а также способствует решению вопросов санитарно-гигиенической ветеринарно-санитарной направленности.

Задачи дисциплины – организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства; выпуск к потреблению доброкачественной и безопасной продукции; предотвращение возможности заражения людей и животных карантинными и особо опасными заболеваниями.

Место дисциплины в структуре образовательной программы.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.40) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

Основывается на базе дисциплин: «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционные болезни», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза» и прохождении учебной ознакомительной практики.

Дисциплина читается в 8, 9 семестрах, поэтому предшествует дисциплинам «Анатомия животных», «Ветеринарная вирусология и биотехнология», «Ветеринарная микробиология, микология и иммунология», «Физиология и этология животных», «Клиническая биохимия и гематология», «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза», «Ветеринарная фармакология. Токсикология», «Эпизоотология и инфекционные болезни животных», «Паразитология и инвазионные болезни животных», «Внутренние незаразные болезни животных», «Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики».

Преподавание курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза» неразрывно связано с проведением воспитательной работы со студентами. В связи с этим на лабораторных работах рассматриваются вопросы, позволяющие раскрыть роль здорового образа жизни, влияние вредных привычек и т.д.

Предшествует блоку 3 Государственная итоговая аттестация «Выполнение и защита выпускной квалификационной работы» (Б3.01).

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОПК 5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК 5.6. Проводит предубойный осмотр животных, определяя допустимость убоя их на мясо, и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и других продуктов животноводства	Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; Иметь навыки: владения методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы
		ОПК 5.7. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов	Знать: Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продукты. Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-

		ветеринарного надзора.	санитарной экспертизы. Иметь навыки: владения правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».
ОПК 6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний	ОПК 6.3. Анализирует и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний у людей	Знать: заболевания животных (птицы), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве. Проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами. Иметь навыки: обеззараживания условно годного и потенциально опасного для здоровья и жизни человека продуктов и сырья

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения			Заочная форма обучения	Очно-заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам		всего	всего
		8 семестр	9 семестр		
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе:	8,0/288	4,0/144	4,0/144	-	-
Контактная работа, часов:	106	60	46	-	-
- лекции	34	18	16	-	-
- практические (семинарские) занятия	-	-	-	-	-
- лабораторные работы	72	42	30	-	-
Самостоятельная работа, часов	182	84	98	-	-
Контроль, часов	-	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет, экзамен, курсовая работа	зачет	экзамен, курсовая работа	-	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	18	-	42	84
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Назначение предприятий по переработке убойных животных.	2	-	6	10
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные основы технологии переработки убойных животных.	2	-	6	10
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП.	2	-	6	12
4.	Тема 4. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	2	-	4	10
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2	-	6	12
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	2	-	6	10
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных	2	-	4	10

	при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.				
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	4	-	4	10
	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов.	4	-	10	24
9.	Тема 9. Основы технологии, гигиена получения молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	2	-	6	12
10.	Тема 10. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	2	-	4	12
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	12	-	20	74
11.	Тема 11. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика.	2	-	2	12
12.	Тема 12. Технология переработки жира, субпродуктов, крови, эндокринно-ферментного и кишечного сырья, шкур.	2	-	2	12
13.	Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.	2	-	2	14
14.	Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	2	-	4	12
15.	Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	-	6	12
16.	Тема 16. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынке.	2	-	4	12
	заочная форма обучения				
	-	-	-	-	-

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Сырье для мясной промышленности

- 1.1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
- 1.2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 1.3. Сырье для мясной промышленности

Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясоперерабатывающих предприятиях (МПП). Типы мясоперерабатывающих предприятий

- 2.1. Типы МПП и их характеристика.
- 2.2. Требования, предъявляемые к местам убоя животных и принципы их организации.
- 2.3. Особенности убоя и переработка КРС, свиней, лошадей, МРС, кроликов, птицы.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП

3.1. Организация и методика послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных.

- 3.2. Осмотр голов.
- 3.3. Осмотр внутренних органов.
- 3.4. Осмотр желудочно-кишечного тракта.
- 3.5. Осмотр туш.
- 3.6. ВСЭ тушек птицы.

Тема 4. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении

- 4.1. Созревания мяса. Признаки созревшего мяса.
- 4.2. Виды порчи мяса и его санитарная оценка.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

- 5.1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.
- 5.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
- 5.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты

- 6.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо.

6.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не передающихся человеку через мясо.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами

7.1. Болезни, обмена веществ.

7.2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги.

7.3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс.

7.4. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.

7.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами.

7.6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.

7.7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, подвергшихся лечению антибиотиками

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

8.1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.

8.2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.

8.3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов.

Тема 9. Основы технологии, гигиена получения и ВСЕ молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока

9.1. Химический состав, физико-химические свойства молока.

9.2. Биологические свойства молока

9.3. Источники бактериальной обсемененности молока

9.4. Первичная обработка молока. Пастеризация.

9.5. Санитарная обработка молочного оборудования на фермах.

9.6. Требования к заготавливаемому молоку.

9.7. Пороки молока

9.8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.

Тема 10. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов

10.1. Классификация кисломолочных продуктов. Приготовление молочнокислой закваски.

10.2. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.

10.3. Технология изготовления сметаны и творога

10.4. Основы технологии сливок и сливочного масла.

10.5. Технология и ВСЭ сыра.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения

Тема 11. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика

11.1. Классификация пищевых заболеваний.

11.2. Пищевые токсикоинфекции.

11.3. Пищевые бактериальные токсикозы.

11.4. Пищевые микотоксикозы

11.5. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы

Тема 12. Технология переработки жира, субпродуктов, крови, эндокринно-ферментного и кишечного сырья, шкур

12.1. Состав и свойства жира-сырца.

12.2. Технология и гигиена вытопки животных жиров.

12.3. Пороки топленого жира.

12.4. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов.

12.5. ВСЭ крови.

12.6. Гигиена получения и ВСЭ эндокринно-ферментного сырья

12.7. Обработка и ВСЭ шкур

12.8. Номенклатура и обработка кишечного сырья.

12.9. Консервирование и хранение кишечного сырья.

12.10. Пороки кишок.

Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи

13.1. Закупки и переработка кроликов.

- 13.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.
- 13.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.
- 13.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.
- 13.5. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи.
- 13.6. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.
- 13.7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.

Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии

- 14.1. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.
- 14.2. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.
- 14.3. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях
 - а) инвазионные болезни рыб, опасные для человека;
 - б) инвазионные болезни рыб, не опасные для человека

Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда

- 15.1. Мед-ценный продукт питания.
- 15.2. Химический состав мёда.
- 15.3. Классификация меда.
- 15.4. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение натурального меда.
- 15.5. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках.

Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке

- 16.1. Функции лаборатории ВСЭ на рынке
- 16.2. Требования к реализации продуктов на рынке
- 16.3. ВСЭ мяса
- 16.4. ВСЭ молочных продуктов
- 16.5. ВСЭ овощей
- 16.6. ВСЭ зерна и зернопродуктов
- 16.7. ВСЭ растительного масла
- 16.8. ВСЭ вина

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно- заочная
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	18	-	-
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Назначение предприятий по переработке убойных животных.	2	-	-
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные основы технологии переработки убойных животных.	2	-	-
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП.	2	-	-
4.	Тема 4. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	2	-	-
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2	-	-
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	2	-	-
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.	2	-	-
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	4	-	-
	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	4	-	-
9.	Тема 9. Основы технологии, гигиена получения молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	2	-	-
10.	Тема 10. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная	2	-	-

	экспертиза кисломолочных продуктов.			
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	12	-	-
11.	Тема 11. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика.	2	-	-
12.	Тема 12. Технология переработки жира, субпродуктов, крови, эндокринно-ферментного и кишечного сырья, шкур.	2	-	-
13.	Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.	2	-	-
14.	Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	2	-	-
15.	Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	-	-
16.	Тема 16. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынке.	2	-	-
	Всего	34	-	-

4.4. Перечень тем практических занятий. Не предусмотрены

4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторного занятия	Объём, ч		
		форма обучения		
		очная	заочная	очно-заочная
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	42	-	-
2.	Тема 1. Современные требования к убойным животным.	2	-	-
3.	Тема 2. Категория упитанности убойных животных	4	-	-
4.	Тема 3. Общая характеристика и номенклатура продуктов убоя	2	-	-
5.	Тема 4. Транспортировка убойных животных. Правила транспортировки. Ветеринарная сертификация в системе «Меркурий», оформление и выдача ветеринарных сопроводительных документов.	4	-	-
6.	Тема 5. Порядок приема-сдачи животных на мясокомбинат	2	-	-
7.	Тема 6. Категории упитанности туш убойных животных	4	-	-
8.	Тема 7. Топография лимфатических узлов сельскохозяйственных животных	2	-	-
9.	Тема 8. Трихинеллез.	2	-	-
10.	Тема 9. NOR мясо, с признаками PSE, DFD.	2	-	-
11.	Тема 10. Применение отметки пригодности и ветеринарных штампов.	2	-	-
12.	Тема 11. Определение степени свежести мяса.	2	-	-
13.	Тема 12. Изменения в мясе при хранении	2	-	-
14.	Тема 13. Определение мяса больных животных.	2	-	-
15.	Тема 14. Бактериологическое исследование мяса на возбудители токсикоинфекций.	2	-	-
16.	Тема 15. Определение мяса различных видов животных	2	-	-
17.	Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.	2	-	-
18.	Тема 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	2	-	-
19.	Тема 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	2	-	-
20.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов	10		-
21.	Тема 19. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока Требования к заготавливаемому молоку.	2	-	-
22.	Тема 20. Бактериологические исследования молока Определение молока коров, больных маститом. Определение соматических клеток	2	-	-
23.	Тема 21. Выявление фальсификации и эффективности пастеризации молока	2	-	-
24.	Тема 22. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	4	-	-
25.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	20	-	-
26.	Тема 23. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы	4	-	-
27.	Тема 24. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц	2	-	-
28.	Тема 25. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Органолептическое	2	-	-

	исследование меда. Общие положения относительно ветеринарно-санитарной экспертизы меда и других продуктов пчеловодства. Палинологические исследования меда			
29.	Тема 26. Лабораторные исследования меда. Определение водности, кислотности и фальсификации меда	2	-	-
30.	Определение диастазного числа меда	2	-	-
31.	Тема 27. Государственный ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов	2	-	-
32.	Тема 28. Экспертиза корнеклубнеплодов, овощей, фруктов, ягод, грибов, растительных масел, семян подсолнечного и тыквенного	6	-	-
33.	Всего	72	-	-

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Ветеринарно-санитарная экспертиза» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с

последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

№ п/п	Тема курсовой работы
1.	Определение степени свежести мяса в ЛВЭС продовольственных рынков.
2.	Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации в ЛВЭС продовольственных рынков.
3.	Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...
4.	Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...разных предприятий-изготовителей.
5.	Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка ... отечественного и импортного производства.
6.	Факторы (корма, препараты), влияющие на ветеринарно-санитарные показатели ...
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при хранении.
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... на транспорте.
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инфекционных болезнях.
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инвазионных болезнях.
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при незаразных болезнях.
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ... при экспортно-импортных поставках.
13.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль ...
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (кормовых добавок).
15.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
16.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
17.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы масла растительного.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ и иных видов индивидуальных работ

Не предусмотрены

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч		
			форма обучения		
			очная	заочная	очно-заочная
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов		84	-	-
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука. Назначение предприятий по переработке убойных животных.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	10	-	-
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные основы технологии переработки убойных животных.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	10	-	-
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774	12	-	-

		(дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.			
4.	Тема 4. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	10	-	-
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и мясных продуктов при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	10	-	-
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	10	-	-
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	10	-	-
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов			24	-	-
9.	Тема 9. Основы технологии, гигиены получения молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
10.	Тема 10. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т.	12	-	-

	санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	В. Савостина, А. С. Мижевкина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.			
	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения		74	-	-
11.	Тема 11. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
12.	Тема 12. Технология переработки жира, субпродуктов, крови, эндокринно-ферментного и кишечного сырья, шкур.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
13.	Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких животных и пернатой дичи.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	14	-	-
14.	Тема 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
15.	Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебное пособие / составители А. Б. Будаева, Л. А. Очирова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183499 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
16.	Тема 16. Ветсанэкспертиза пищевых продуктов на рынке.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	12	-	-
Всего			182	-	-

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях	Мастер класс	2
2.	Лабораторные занятия	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях.	Дискуссии	2
3.	Лабораторные занятия	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Лабораторные занятия	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (Приложение 3 к рабочей программе).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
2.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевкина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-9631-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/198515 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс
4.	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевкина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 112 с. — ISBN 978-5-8114-7032-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/175514 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Андреева, А. В. Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: лабораторный практикум : учебное пособие / А. В. Андреева, Ч. Р. Галиева. — Уфа : БГАУ, 2021. — 128 с. — ISBN 978-5-7456-0759-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/201035 (дата обращения: 20.04.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2.	Серегин И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов : учебное пособие / Серегин И.Г., Уша Б.В.. — Санкт-Петербург : Квадро, 2021. — 408 с. — ISBN 978-5-906371-99-9. — Текст : электронный // IPR SMART : [сайт]. — URL: https://www.iprbookshop.ru/103105.html (дата обращения: 22.04.2024)

3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/218909 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда : учебное пособие / составители А. Б. Будаева, Л. А. Очирова. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 172 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/183499 (дата обращения: 12.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6.	Ветеринарное законодательство : учебное пособие / составитель О. И. Уланова. — Пенза : ПГАУ, 2022. — 120 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/261518 (дата обращения: 20.04.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/	2019-2024
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsnb.ru	2019-2024
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	2019-2024
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	1. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name	2019-2024

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуKтоB (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины). Часть 1 / Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021 - 38 с.
2.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясopодуKтоB (для студентов и магистрантов). Часть 2. - 2-е изд., испр. и доп. - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 38 с.
3.	Методические рекомендации для самостоятельной работы по ветеринарно-санитарной экспертизе (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) «Топография лимфатических узлов сельскохозяйственных животных» / Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. испр. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пащенко О.А., Белянская Е.В. - 2020. – 33 с.
4.	Методические рекомендации для самостоятельной работы по ветеринарно-санитарной экспертизе (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) «Классификация мяса сельскохозяйственных животных и птицы по термическому состоянию и упитанности» / Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. испр. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Павлова А.В. - 2015. – 26 с.
5.	Методические рекомендации к лабораторному занятию по ветеринарно-санитарной экспертизе «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз» (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины). / Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Павлова А.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2017 - 45 с.
6.	Зайцева А.А., Бордюгова С.С., Коновалова О.В., Пащенко О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. Методические указания для написания курсовой работы по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (для студентов 5-го курса факультета ветеринарной медицины). – Луганск, 2021.- 26 с.
7.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе яиц и меда (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) / Луганский национальный аграрный

	университет. – 2-е изд. перераб. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 38 с.
8.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и рыбопродуктов (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) / Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. перераб. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 34 с.
9.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по ветеринарно-санитарной растительных продуктов (для студентов и магистрантов факультета ветеринарной медицины) / Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. перераб. и доп. - Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пашенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 37 с.

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

№п/п	Название интернет-ресурса, адрес и режим доступа (илиURL)
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoo: базы данных по теме сельского. http://agrozoo.ru/base_gvc/vetzac/start.html ;
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015. Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015. Режим доступа: http://elibrary.ru/ ;
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014. Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ;
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015. Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps/ ;
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал. Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ;

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Лабораторные	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов

№ п/п	Тема лекции
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП.
2.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика
3.	Характеристика DFD, PSE, NOR мяса.
4.	Основные положения серии стандартов ISO 9000. Основные положения серии стандартов ISO 22000.

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	- видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения;

		- экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	- учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	- 2 компьютера, 2 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Подпись заведующего кафедрой
Анатомия животных	Кафедра анатомии и ветеринарного акушерства	
Ветеринарная вирусология и биотехнология, Ветеринарная микробиология, микология и иммунология, Физиология и этология животных	Кафедра физиологии и микробиологии	
Клиническая биохимия и гематология, Ветеринарная фармакология. Токсикология, Внутренние незаразные болезни животных, Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики	Кафедра внутренних болезней животных	
Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза, Паразитология и инвазионные болезни животных, Эпизоотология и инфекционные болезни	Кафедра заразных болезней, патанатомии и судебной ветеринарии	
Товароведение, стандартизация и сертификация	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

Номер изменения	Номер протокола заседания кафедры и дата	Страницы с изменениями	Перечень откоррек- тированных пунктов	Подпись заве- дующего кафедрой

Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Для направления (специальности) 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Болезни продуктивных и непродуктивных животных

Уровень профессионального образования: специалитет

Год начала подготовки: 2024

Луганск 2024

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК 5	Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных	ОПК 5.6. Проводит предубойный осмотр животных, определяя допустимость убоя их на мясо, и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и других продуктов животноводства	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Тесты закрытого типа	Зачет, экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет, экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Практические задания	Зачет, экзамен
		ОПК 5.7. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов ветеринарного	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Тесты закрытого типа	Зачет, экзамен

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		надзора.		и продукты.			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет, экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: владения правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молокопродуктов Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Практические задания	Зачет, экзамен
ОПК 6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК 6.3. Анализирует и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний у людей	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: заболевания животных (птицы), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профи-	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Тесты закрытого типа	Зачет, экзамен

Код контро- лируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				лактики заболеваний			
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве. Проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет, экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Иметь навыки: обеззараживания условно годного и потенциально опасного для здоровья и жизни человека продуктов и сырья	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного и растительного происхождения	Практические задания	Зачет, экзамен

2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продemonстрированы предпологаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрированы предпологаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрированы предпологаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продemonстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
4.	Курсовая работа/проект	Самостоятельная творческая работа студента, в рамках которой происходит овладение методами современных научных исследований, углублённое изучение какой-либо проблемы, темы, раздела дисциплины (включая изучение литературы).	Тематика курсовых работ/проектов	В работе и на ее защите показаны глубокие знания темы, умение выделить главное, сформулировать выводы, владение навыками творческого подхода по использованию и самостоятельного анализа современных аспектов проблемы. Обобщены фактические материалы, сделаны интересные выводы и предложены направления решения исследуемой проблемы. Правильно, в соответствии с требованиями оформлена работа. При необходимости представлен презентационный материал. Все задания выполнены в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				В работе и на ее защите показано полное знание материала, умение выделить главное, всесторонне осветить вопросы темы, но проявлено недостаточно творческое отношение к работе, имеются незначительные ошибки в её оформлении. Все задания выполнены в полном объеме.	Оценка «Хорошо» (4)
				В работе и на ее защите правильно раскрыты основные вопросы избранной темы, показаны знания темы, но наблюдаются затруднения в логике изложения материала, допущены те или иные неточности, умение выделить главное в полной мере не проявлено, работа оформлена с ошибками. Задания выполнены не в полном объеме.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Курсовая работа не выполнена.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
6.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		по окончании изучения дисциплины.		анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.	
				Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Пр продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.	Оценка «Хорошо» (4)
				Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий и курсовой работы.

ОПК-5. Способен оформлять специальную документацию, анализировать результаты профессиональной деятельности и представлять отчетные документы с использованием специализированных баз данных.

ОПК-5.6. Проводит предубойный осмотр животных, определяя допустимость убоя их на мясо, и ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя и других продуктов животноводства.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: основы технологии и гигиены первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц.

Тестовые задания закрытого типа

1. Исследование мяса на свежесть начинают с...(выберите один вариант ответа)
 - а) поверхностных лимфатических узлов
 - б) органолептических исследований
 - в) головы
 - г) внутренних органов
2. Методы определения свежести мяса...(выберите один вариант ответа)
 - а) аналитические и лабораторно-физические
 - б) физические и бактериологические
 - в) лабораторные
 - г) органолептические и лабораторные
3. Процедура, которую выполняют прежде всего при органолептическом методе исследования туш (полутуш) ...(выберите один вариант ответа)
 - а) определение внешнего вида и цвета
 - б) определение запаха
 - в) определение прозрачности и аромата бульона
 - г) определение состояния жира и консистенции
4. В реакции с сульфатом меди мясо образует хлопья...(выберите один вариант ответа)
 - а) сомнительной свежести
 - б) свежее
 - в) мясо медведя
 - г) мясо лошади
5. Если во время бактериоскопии мазков-отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа, мясо...(выберите один вариант ответа)
 - а) свежее.
 - б) сомнительной свежести
 - в) несвежее
 - г) почти свежее

Ключи

1.	б
2.	г
3.	а
4.	а
5.	а

6. Установите правильную последовательность порядка исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфатом

- а) Внесение в 2 см³ фильтрата 3-х капель 5% водного раствора меди сульфата
- б) Приготовление бульона из мяса
- в) Оценка результатов исследования
- г) Пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин.

Ключ

багв

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Что изучает ветеринарно-санитарная экспертиза
2. Назначение предприятий по переработке убойных животных
3. Основные технологические процессы убоя животных
4. Организация послеубойной ВСЭ
5. Методы проведения ВСЭ

Ключи

1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза – это комплекс диагностических и специальных исследований по определению качества и безопасности продукции животного и растительного происхождения, которая предназначена для питания человека, кормление животных или последующей переработке.
2.	Мясокомбинаты, бойни, убойно-санитарный пункт, полевой убойный пункт
3.	1. Оглушение. 2. Обескровливание и сбор крови. 3. Обработка туши. 4. Нутровка. 5. Распиловка. 6. Туалет туши и определение категории упитанности.
4.	На предприятиях с конвейерной системой предусмотрены места (точки) проведения ВСЭ. На современных предприятиях оборудованы три конвейера: 1-для крупных животных; 2-для свиней; 3 - для МРС. Для КРС 4 точки проведения ВСЭ. Для свиней 5 точек проведения ВСЭ. Для МРС 3 точки проведения ВСЭ.
5.	Основной метод – органолептический. Дополнительные методы: бактериологическое исследования; гистологическое исследование; химико-токсикологическое исследование; физико-химическое исследование. Результат дополнительного исследования – экспертиза.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы.

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?
2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулы личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?
3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?
4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?
5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 1. обработка срезов 50% водным раствором глицерина. 2. обработка 5% раствором едкого калия. 3. обработка 10% раствором соляной кислоты. 4. обработка 0.5% раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см ² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	1. Проводит осмотр транспортного средства. 2. Выдать ветеринарные документы 3. Проводит поголовный клинический осмотр. 4. Следит за погрузкой животных.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всэ проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ОПК 5.7. Оформляет учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов ветеринарного надзора.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: государственные законы, нормативные документы, обеспечивающие ветеринарно-санитарную экспертизу; требования к оформлению сопроводительной документации на сырье и продукты.

Тестовые задания закрытого типа

1. Документы, которые должны сопровождать партию животных, отправляющихся на убой...(выберите один вариант

ответа)

- а) официальная справка, подписанная ветеринарным специалистом предприятия
 - б) ветеринарное свидетельство (форма №1) (в пределах района - ветеринарная справка)
 - в) вывод официального врача ветеринарной медицины
 - г) заключение, подписанное руководителем предприятия
 - д) ветеринарное свидетельство (форма №2) (в пределах района - ветеринарная справка).
2. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке...(выберите один вариант ответа)
- а) живых животных, птицы, рыбы, пчел
 - б) мяса, молока
 - в) шерсти
 - г) шкур
3. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения...(выберите один вариант ответа)
- а) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - б) ветеринарное свидетельство (форма № 1)
 - в) ветеринарное свидетельство (форма № 2)
 - г) ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
4. Какой документ выдают на каждую партию скоропортящихся продуктов при перевозке автотранспортом...(выберите один вариант ответа)
- а) ветеринарное свидетельство
 - б) сопроводительная
 - в) накладная с указанием часа выпуска продукции и сроков реализации.
 - г) путевой лист
5. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и справки. Как поступить с такой партией...(выберите один вариант ответа)
- а) поставить на карантин
 - б) поставить в изолятор
 - в) переработать па санитарной бойне
 - г) ее не принимать на убой и отправить в хозяйство

Ключи

1.	б
2.	а
3.	в
4.	в
5.	г

6. Установите правильную последовательность порядка приема убойных животных на МПП
- а) проверка наличия документации
 - б) взвешивание
 - в) количество поголовья
 - г) выгрузка
 - д) подписание документов
 - е) клинический осмотр

Ключ

а в б г е д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: оформлять ветеринарные сопроводительные документы на продукцию и сырьё согласно ветеринарному законодательству и локальным нормативным документам в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Какие установлены следующие формы ветеринарной отчетности и порядок их представления на уровне хозяйство – район – область:
2. Какие документы являются документальными способами подтверждения соответствия продукции животного происхождения?
3. Каким способом осуществляется информационное обеспечение ВСЭ?
4. Какую деятельность осуществляет Государственный ветеринарный надзор?
5. Что составляет нормативно-правовую базу ВСЭ РФ?

Ключи

1.	Форма N 1-BET Сведения о заразных болезнях животных; Форма N 1-BET А Сведения о противоэпизоотических мероприятиях; Форма N 2-BET Сведения о незаразных болезнях животных; Форма N 3-BET Сведения о болезнях рыб и других гидробионтов; Форма N 4 BET Сведения о работе ветеринарных лабораторий; Форма N 5-BET Сведения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья и продуктов животного происхождения; Форма N 7-BET Сведения о ветеринарном надзоре при импорте, экспорте и перевозках животных, продуктов и сырья животного происхождения между государствами СНГ, Прибалтики и Грузии.
----	--

2.	Документальными способами подтверждения соответствия служат <i>ветеринарные сертификаты</i> , выдаваемые на продукцию животного происхождения, которая ввозится на территорию России, ветеринарные свидетельства на продукцию, перемещаемую по территории страны в пределах региона производства этой продукции (форма № 3 свидетельства) или за его пределы (форма № 5). На непромышленную продукцию животного и растительного происхождения, производимую и реализуемую физическими лицами на рынках, выдается ветеринарная справка.
3.	<i>Информационное обеспечение ВСЭ</i> осуществляется с помощью не только ветеринарных сертификатов, свидетельств, справок, но и ветеринарной или товароведной маркировки мяса. Правила маркирования мясных туш устанавливаются соответствующими инструкциями.
4.	<i>Государственный ветеринарный надзор</i> — деятельность органов управления, учреждений и организаций Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору России, направленная на профилактику животных и обеспечение безопасности в ветеринарном отношении продуктов животноводства путем предупреждения, обнаружения и пресечения нарушений ветеринарного законодательства РФ.
5.	Нормативно-правовую базу ВСЭ составляют Закон РФ «О ветеринарии», законодательные акты, разрабатываемые на его основе, а также инструкции Государственной ветеринарной службы России и санитарные правила. Ветеринарное законодательство РФ регулирует отношения в области ветеринарии в целях защиты животных от болезней, выпуска безопасных в ветеринарном отношении продуктов животноводства и защиты населения от болезней, общих для человека и животных.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: правилами оформления ветеринарной документации в системе «Меркурий».

Практические задания:

1. Как получить доступ к системе «Меркурий».
2. Описать положительные аспекты автоматизированной системы «Меркурий»
3. Написать какие могут быть вероятные ошибки при работе с электронными ВСД.
4. Как оформить транспортный ВСД.
5. Перечислите основания для оформления бумажных ВСД.

Ключи

1.	необходимо предоставить, следующую информацию: Ф.И.О. должностного лица; наименование СВХ или ЗТК; должность; контактный телефон; личный адрес электронной почты (на него будут высланы реквизиты доступа), в качестве темы письма указать: «О доступе к Меркурий».
2.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде; Сокращение времени оформления поднадзорной продукции; Снижение трудовых, материальных и финансовых затрат на оформление документов; Учет количества ввезенной продукции на СВХ и ЗТК; Учет фактически ввезенного количества продукции на территорию Федерации; Исключение возможности оформления поднадзорной продукции, поступающей из неблагополучных в эпизоотическом отношении территорий, или с предприятий, на которые наложены временные ограничения; Исключение возможности ввоза продукции более количества, указанного в разрешении Россельхознадзора на ввоз; Исключение незаконного перемещения поднадзорных грузов; Создание электронного архива документов для быстрого поиска и анализа информации и уменьшение бумажного документооборота.
3.	1. При добавлении данных в систему «Меркурий» важно обращать особое внимание на строки, помеченные звездочкой. Их заполнять нужно обязательно. В противном случае система не пропустит информацию и будет постоянно выделять незаполненную строку. 2. Пользователь должен иметь права на работу в определенной подсистеме «Меркурий». Если доступ закрыт, произвести операцию будет невозможно. В таком случае придется обратиться к Администратору ХС за расширением прав. Также можно подать заявку в соответствующее Управление. 3. Если пользователь наделен ролью «Гашение ВСД», но не имеет право на оформлении возвратных ВСД в «Меркурии», то он не сможет разделить товарную партию, вернув часть поставщику. Возврат удастся оформить только при получении соответствующих прав.
4.	Транспортная ВСД оформляется при перемещении подконтрольного товара или смене его владельца. Процедура требует авторизации в подсистеме Меркурий ХС. При покупке непосредственно у производителя его наименование обязательно должно числиться в списке обслуживаемых предприятий. Различают три разновидности транспортной ВСД: -транспортировка со сменой владельца (пример: оптовик продает товар розничной точке); -перемещение без смены владельца (продукция перемещается в другое подразделение внутри предприятия); -смена владельца без транспортировки (документально груз переходит в собственность другому лицу, но сам при этом остается на месте). При оформлении транспортной ВСД обязательно указывается одна из вышеперечисленных причин.
5.	Бумажные ВСД актуальны при возникновении следующих ситуаций: -аварий стихийного или техногенного характера, военные действия; -отсутствие доступа к интернет-связи (если в населенном пункте она вообще не предусмотрена); -в ВСД содержатся данные, которые приравниваются к государственной тайне. После оформления в бумажном виде ВСД подлежат учету в системе «Меркурий». Зафиксировать их в электронном виде необходимо в течение 1 месяца. Обязанность по формированию документа возложена на лицо, заполнявшее бумажный документ. ВСД на бумажном носителе хранится у получателя в течение 3 лет. Но этот срок не может быть меньше срока годности подконтрольной продукции.

ОПК 6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней

ОПК 6.3. Анализирует и осуществляет оценку опасности риска возникновения и распространения заболеваний у людей

Первый этап (пороговый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: заболевания животных (птицы), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний.

Тестовые задания закрытого типа

1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза... (выберите один вариант ответа)
 - а) внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки
 - б) продукты убоя используют для изготовления вареных и варено-копченых колбас
 - в) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза уничтожают
 - г) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза выпускают без ограничения
 - д) продукты убоя используют для изготовления копченых колбас
2. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение... (выберите один вариант ответа)
 - а) 10 суток
 - б) 12 суток
 - в) 14 суток
 - г) 18 суток
 - д) 20 суток
3. В случае выявления фасциолеза и дикроцелиоза при послеубойном осмотре... (выберите один вариант ответа)
 - а) тушу и внутренние органы утилизируют
 - б) пораженные части внутренних органов утилизируют или уничтожают, а непораженные и тушу выпускают без ограничений. При интенсивном поражении внутренних органов их утилизируют
 - в) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничений
 - г) внутренние органы и тушу уничтожают
 - д) внутренние органы и тушу выпускают без ограничений
4. Во время трихинеллоскопии свежей свинины исследуют срезы в количестве... (выберите один вариант ответа)
 - а) 120 шт.
 - б) 24 шт.
 - в) 48 шт.
 - г) 72 шт.
 - д) 32 шт.
5. Ветеринарно-санитарная оценка туши свиней при ангинозной форме сибирской язвы... (выберите один вариант ответа)
 - а) утилизируют (перерабатывают на сухие корма)
 - б) уничтожают (сжиганием)
 - в) выпускают без ограничений
 - г) направляют на проваривание
 - д) направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбас

Ключи

1.	а
2.	в
3.	б
4.	в
5.	б

6. Установите правильную последовательность порядка исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу
 - а) Внесение в 2 см³ экстракта, 5 капель 0,2% раствора бензидина
 - б) Приготовление вытяжки из мяса. Внесение в 2 см³ экстракта, 5 капель 0,2% раствора бензидина. Добавление в смесь 2 капель 1% раствора перекиси водорода. Оценка цвета смеси
 - в) Добавление в смесь 2 капель 1% раствора перекиси водорода
 - г) Оценка цвета смеси

Ключ

	багв
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве. Проводить профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Туши каких животных исследуют на трихинеллез?
2. На сколько групп подразделяют инфекционные болезни животных с учетом опасности их для человека?
3. Как поступают с тушей и продуктами убоя при обнаружении некробактериоза?
4. Отличается ли санитарная оценка мяса исхудалых животных и истощенных?
5. Влияет ли стресс на качество мяса?

Ключи

1.	Санитарной оценке подлежат туши свиней (<u>кроме поросят до 3-недельного возраста</u>), диких кабанов, медведей, барсуков и др. всеядных и плотоядных животных, а так же нутрий, лошадей, которые подлежат обязательному исследованию на трихинеллез, согласно общепринятой методике.
2.	1. Болезни, предающиеся человеку через продукты убоя при переработке животных, во время кулинарной обработки мяса или употреблении в пищу не обезвреженного мяса, при обработке сырья и т.д. (сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, ящур, рожа свиней, ку-лихорадка, лептоспироз, туляремия, листериоз и др.). 2. Болезни, не передающиеся человеку через мясные продукты: а) встречающиеся у человека, но не передающиеся через продукты убоя (актиномикоз, ботриомикоз, столбняк, злокачественный отек, псевдотуберкулез и др.); б) не встречающиеся у человека (пастереллез, чума свиней, злокачественная катаральная горячка, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, инфекционный атрофический ринит свиней и др.).
3.	При местном патологическом процессе (поражение конечностей и т. д.) тушу используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов и при удовлетворительной упитанности туши решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.).
4.	<u>Мясо исхудалых животных</u> направляют на промышленную переработку. <u>При истощении</u> с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызывавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и отечности лимфатических узлов, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.
5.	Изменение и снижение качества мяса при стрессах объясняются изменением обменных процессов, процесса гликолиза, а также изменениями в поступлении адреналина, распаде АТФ и т.д. Изменения в мясе развиваются в первые минуты и часы после убоя животных, и поэтому чаще устанавливаются не во время послеубойного исследования, а при переработке мяса. У части животных, подвергшихся стрессу, мясо имеет бледный цвет (PSE – мясо) или, наоборот, темный (DFD - мясо).

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции **«владеть»:** профессиональными навыками обеззараживания условно годного и потенциально опасного для здоровья и жизни человека продуктов и сырья.

Практические задания:

1. При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?
2. На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?
3. При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.
4. На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?
5. При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

Ключи

1.	Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бактериальное исследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.
2.	Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный, если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.
3.	Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.
4.	Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.
5.	Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, курсовой работы и устного экзамена.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Вопросы для зачета

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и ее социальное и экономическое значение.
2. Предприятия по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.

3. Характеристика убойных животных и требования предъявляемые к ним.
4. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
5. Ветеринарно-санитарный контроль при сдаче-приемке убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия.
6. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
7. Организация и цель послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
8. Топография лимфоузлов головы убойных животных.
9. Топография лимфоузлов внутренних органов убойных животных.
10. Топография лимфоузлов туши убойных животных.
11. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы головы убойных животных.
12. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
13. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы туши убойных животных.
14. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарное клеймение продуктов убоя животных на мясокомбинатах.
15. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больного скота на мясокомбинатах, методы лабораторного контроля мяса.
16. Органолептические и лабораторные методы определения мяса больных животных.
17. Порядок приема на переработку и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при экстренном убое животных.
18. Способы обеззараживания и пути реализации мяса при убое больных животных.
19. Возбудители пищевых токсикоинфекций и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
20. Возбудители пищевых токсикозов бактериального происхождения и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
21. Бактериологический контроль безопасности продуктов убоя животных. Правила отбора проб для бактериологических исследований.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий.
26. Органолептические показатели мяса животных различных видов.
27. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.
28. Основы организации и проведения судебной ветсанэкспертизы.
29. Оформление результатов судебной ветсанэкспертизы.
30. Изменение мяса при хранении. Виды порчи мяса при неправильном хранении: загар, ослизнение, плесневение, свечение.
31. Особенности порчи мяса при гниении. Органолептические и лабораторные показатели мяса разной степени свежести.
32. Методы консервирования мяса, их санитарное и экономическое значение. Биологические принципы консервирования.
33. Консервирование мяса низкой температурой (сущность, классификация мяса по термическому состоянию).
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясopодуlктов на холодильниках. Дезинфекция и дератизация на холодильниках.
35. Химический состав, физико-химические свойства молока.
36. Биологические свойства молока.
37. Источники бактериальной обсемененности молока
38. Первичная обработка молока.
39. Пастеризация молока.
40. Санитарная обработка молочного оборудования на фермах.
41. Требования к заготавливаемому молоку.
42. Пороки молока.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
44. Классификация кисломолочных продуктов.
45. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока.
46. Технология изготовления сметаны и творога.
47. Основы технологии сливок и сливочного масла.
48. Технология и ВСЭ сыра.
49. Состав и свойства жира-сырца.
50. Технология и гигиена вытопки животных жиров.
51. Пороки топленого жира.
52. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов.
53. ВСЭ крови.
54. Гигиена получения и ВСЭ эндокринно-ферментного сырья.
55. Обработка и ВСЭ шкур.
56. Номенклатура и обработка кишечного сырья.
57. Консервирование и хранение кишечного сырья.
58. Пороки кишок.
59. Состав и пищевая ценность мяса рыбы.
60. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях.
61. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях, опасных для человека:

62. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях, не опасных для человека:
63. Мед-ценный продукт питания.
64. Химический состав мёда.
65. Классификация меда.
64. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение натурального меда.
65. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках.
66. Химический состав и строение яйца.
67. Санитарная оценка яиц.
68. Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.

Темы курсовой работы:

1. Определение степени свежести мяса в ЛВСЭ продовольственных рынков.
2. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации в ЛВСЭ продовольственных рынков.
3. Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...
4. Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...разных предприятий-изготовителей.
5. Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка ... отечественного и импортного производства.
6. Факторы (корма, препараты), влияющие на ветеринарно-санитарные показатели ...
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза... при хранении.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза... на транспорте.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инфекционных болезнях.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инвазионных болезнях.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза... при незаразных болезнях.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза ... при экспортно-импортных поставках.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль ...
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (кормовых добавок).
15. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
16. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
17. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы масла растительного.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза йогуртов
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасы

Вопросы для экзамена

1. Ветсанэкспертиза как наука, ее цели и задачи. Решения, которые может принять ветсанэксперт по отношению к продукции.
2. Отличие прижизненных ран от посмертных.
3. Стадии обработки молока на молокозаводе. Виды термической обработки молока.
4. Характеристика убойных животных и требования, предъявляемые к ним.
5. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезного характера. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
6. Лабораторные исследования рыбы.
7. Влияние транспортировки на животных. Транспортная документация.
8. Функции лаборатории ВСЭ на рынке.
9. Биологические свойства молока. Фазы, возникающие в молоке при хранении.
10. Методы распознавания мяса, полученного от здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии.
11. Классификация пищевых заболеваний по этиологическому принципу. Санитарная оценка продуктов, обсемененных возбудителями клостридиозов.
12. Этапы внедрения системы НАССР на предприятиях.
13. Порядок приема и сдачи убойных животных на перерабатывающее предприятие. Режим предубойного содержания животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Методы бактериологического исследования молока. Определение общей обсемененности молока. Исследование молока на наличие антибиотиков.
15. Исследование рыбы на зараженность личинками гельминтов. Санитарная оценка рыбы при дифиллоботриозе.
16. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют для убою на санитарную бойню.
17. Выявление фальсификации и эффективности пастеризации молока.
18. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убой при лептоспирозе.
19. Назначение предприятий по переработке убойных животных и задачи, возлагаемые на эти предприятия.
20. Способы производства кисломолочных продуктов. Способы получения творога в условиях производства.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких животных. Основные правила послеубойной диагностики.
22. Основные технологические операции убой и переработки крупного рогатого скота.
23. Токсикозы, вызываемые *Staphylococcus aureus*. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных *Staphylococcus aureus*.
24. ВСЭ овощей и растительных масел.
25. Особенности технологии переработки туш свиней, лошадей, мелкого рогатого скота.
26. Ветсанэкспертиза сыров. Виды и определение товарного сорта сыров.
27. ВСЭ мяса и мясoproductов на рынке.

28. Значение, цели и порядок проведения послеубойного осмотра туш и внутренних органов.
29. Ветеринарно-санитарная оценка молока при инфекционных заболеваниях.
30. Основные принципы системы HACCP.
31. Методика, техника послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш, органов лошадей и свиней.
32. Свойства кисломолочных продуктов, их классификация.
33. ВСЭ яиц. Пороки яиц.
34. Клеймение туш животных различных видов. Клеймение тушек птицы.
35. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных заболеваниях. Санитарная оценка рыбы при анизакидозе.
36. Методы определения фальсификации меда.
37. Общие положения клеймения. Характеристика клейма. Разновидности штампов. Клеймение мяса, подлежащего обеззараживанию.
38. Исследование молока на мастит и его санитарная оценка.
39. Характеристики мяса с признаками DFD, PSE.
40. Определение видовой принадлежности мяса. Методы установления фальсификации видовой принадлежности мяса.
41. ВСЭ зерна и зернопродуктов.
42. Органолептическое исследование молока. Пороки органолептических показателей молока.
43. Определение степени свежести мяса по органолептическим методам исследования.
44. Химический состав молока. Факторы, влияющие на состав молока.
45. Пищевое значение яиц, их строение. Классификация яиц.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Органолептические методы исследования.
47. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые кишечной палочкой и протеем.
48. ВСЭ меда. Отбор проб, органолептическое исследование меда.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов. Органолептические методы исследования.
50. Послеубойная диагностика отравлений животных.
51. Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях. Санитарная оценка рыбы при краснухе, оспе.
52. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при цистицеркозе.
53. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при чуме свиней.
54. Методы лабораторного исследования молока.
55. Метод исследования на трихинеллез с искусственным желудочным соком. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при трихинеллезе.
56. Виды и характеристики кисломолочных продуктов и продуктов смешанного брожения.
57. ВСЭ рыбы. Отбор проб, органолептическое исследование.
58. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при туберкулезе и бруцеллезе.
59. Методы определения фальсификации меда.
60. ВСЭ молока и молочных продуктов на рынке. Нормы отбора проб продукции.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов. Лабораторные методы исследования.
62. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при роже свиней, пастереллезе.
63. Пороки яиц, относящиеся к техническому браку.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Лабораторные методы исследования.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловой дичи. Основные правила послеубойной диагностики.
66. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при гнойных воспалениях.
67. Организация рабочих мест по послеубойному ветеринарному осмотру туш и внутренних органов.
68. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных *E.coli*.
69. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при Болезни, связанные с транспортировкой животных.
70. Определение степени свежести мяса по лабораторным методам исследования.
71. Исследование молока на наличие антибиотиков.
72. ВСЭ муки, крахмала.
73. Решения, которые может принять ветеринарно-санитарный эксперт по отношению к продукции.
74. Обработка транспортных средств после перевозки скота.
75. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при ожогах.
76. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров.
77. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение натурального меда.
78. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обработках химическими веществами.
79. Источники микробного обсеменения молока. Первичная обработка молока на ферме.
80. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках.
81. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при алиментарной дистрофии (истощении).
82. Гигиена получения и ВСЭ эндокринно-ферментного сырья.
83. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые *Cl. perfringens*.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.
85. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов.
86. Пищевые отравления, вызываемые токсином *Cl. Botulinum* (ботулизм).
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.
88. Пищевые микотоксикозы.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.
90. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при Сибирской язве (Anthrax).

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Курсовая работа

Тема курсовой работы определяется преподавателем совместно со студентом. Требования к написанию курсовой работы изложены в методических указаниях по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 30 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.