

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 05.08.2025 12:53:02
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

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

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____

«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой продукции

Год начала подготовки - 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, 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 образования и науки 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 Коновалова О.В. _____

канд.вет.наук, доцент Зайцева А.А. _____

канд.вет.наук, доцент Пашенко О.А. _____

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023 г)

Заведующий кафедрой _____

Бордюгова С.С.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023 г).

Председатель методической комиссии _____

Нестерова Л.Ю.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Бордюгова С.С.

1. Цель и задачи дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства – 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, комплекс органолептических и лабораторных исследований продукции.

Цель дисциплины – теоретическая и практическая подготовка бакалавра к самостоятельному проведению ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства 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; 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 «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» относится к дисциплинам обязательной части (Б1В.06) основной профессиональной образовательной программы высшего образования (далее – ОПОП ВО).

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

Дисциплина читается в 8 семестре, поэтому предшествует дисциплинам «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарная вирусология и биотехнология», «Ветеринарная микробиология, микология и иммунология», «Физиология и этология животных», «Основы технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции», «Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза», «Внутренние незаразные болезни животных», «Клиническая диагностика и инструментальные методы диагностики».

Преподавание курса «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства» 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» (Б1В.06).

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
ПК-1	Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: концепцию организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения. Уметь: осуществлять контроль за качеством продукции животного происхождения. Владеть: методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
		ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества продукции животного происхождения. Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животного происхождения. Владеть: органолептическими, физико-химическими методами контроля качества продукции животного происхождения.
		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Владеть: методиками контроля качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
ПК-2	Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и	ПК-2.1 Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей. Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животного происхождения. Владеть: методиками контроля качества мяса и пищевого мясного сырья.

	нерыбной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	ПК-2.3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры. Владеть: методиками контроля качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.
ПК-3	Способен производить предубойный и послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья	ПК-3.3 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Знать: тенденции и разработки мероприятий по контролю технологических процессов и операций по переработке сырья животного происхождения. Уметь: осуществлять контроль за технологическими процессами и операциями, влияющими на качество вырабатываемого сырья и продуктов Владеть: методами планирования и проведения исследований анализа и разработки производства качественного сырья, а также продуктов животного происхождения.
ПК-4	Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или	ПК-4.2 Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и	Знать: концепцию организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; -нормативную базу по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения. Уметь: осуществлять контроль за качеством продукции животного происхождения. Владеть: методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля технологических процессов по производству,

	незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции	необходимости проведения лабораторных исследований	переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.
--	--	--	--

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		
	всего зач.ед./часов	объём часов	объём часов
		8 семестр	семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед. часов, в том числе:	4/144	4/144	-
Аудиторная работа:	54	54	-
- лекционные занятия	18	18	-
- практические (семинарские) занятия	-	-	-
- лабораторные работы	36	36	-
Предэкзаменационные консультации			-
Самостоятельная работа обучающихся, часов	54	54	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	экзамен	экзамен	-

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	8	-	10	14
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках.	2	-	4	4
2.	Тема 2. Созревание мяса. Факторы, влияющие на скорость и полноту созревания.	2	-	2	2
3.	Тема 3. Основы технологии и ВСЕ субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного, эндокринного, кожного и технического сырья.	4	-	4	8
	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях.	10	-	26	36
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инфекционных болезнях.	2		6	8
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	2	-	6	8
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях	2	-	4	8
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при незаразных заболеваниях.	2	-	4	6
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	2		6	6
	Всего	18		36	54

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках

- 1.1. Характеристика убойных животных как сырья для мясоперерабатывающей промышленности.
- 1.2. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке мяса и мясопродуктов.
- 1.3. Правило оформления мяса и мясопродуктов.

Тема 2. Созревание мяса. Факторы, влияющие на скорость и полноту созревания.

- 2.1 Созревание мяса.
- 2.2 Признаки созревания мяса.
- 2.3 Факторы, влияющие на скорость и полноту созревания.

Тема 3. Основы технологии и ВСЭ субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного, эндокринного, кожного и технического сырья.

- 3.1 Морфологическая особенность субпродуктов.
- 3.2. ВСЭ пищевых животных жиров.
- 3.3. ВСЭ крови.
- 3.4. ВСЭ кишечного сырья.
- 3.5. Обработка и ВСЭ шкур.

Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инфекционных болезнях.

- 4.1. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язвы.
- 4.2. Санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
- 4.3. Санитарная оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
- 4.4. Санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
- 4.5. Санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе.
- 4.6. Санитарная оценка продуктов убоя при чуме свиней (классическая)
- 4.7. Санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.
- 4.8. Санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауэски.

Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.

- 5.1 Ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе (финноз).
- 5.2 Ветеринарно-санитарная оценка при эхинококкозе.
- 5.3. Ветеринарно-санитарная оценка при фасциолезе.
- 5.4. Ветеринарно-санитарная оценка при эхинококкозе, дикроцелиозе, диктиокаулезе.
- 5.5. Ветеринарно-санитарная оценка при саркоцистозе, эймериозе (кокцидиозы) и токсоплазмозе.

Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях.

- 6.1. Правила ВСЭ рыбы.
- 6.2. Ветсаноценка рыбы при заразных заболеваниях.

Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при незаразных заболеваниях.

- 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.
- 7.2. Ветеринарно-санитарный осмотр туш и органов животных в случае отравления или лечения антибиотиками.

Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.

- 8.1. Закупки и переработка кроликов.
- 8.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.
- 8.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.
- 8.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.
- 8.5. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи.
- 8.6. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.
- 8.7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.

4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Очная форма обучения			
	Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	8	-
1.	Тема 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках.	2	-
2.	Тема 2. Созревание мяса. Факторы, влияющие на скорость и полноту созревания.	2	-
3.	Тема 3. Основы технологии и ВСЕ субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного, эндокринного, кожного и технического сырья.	4	-
	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях.	10	-
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инфекционных болезнях.	2	-
5.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	2	-
6.	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях	2	-
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при незаразных заболеваниях.	2	-
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи.	2	-
	Всего	18	-

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
Очная форма обучения			
	Модуль 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	10	-
1.	Тема 1. Основные понятия и виды экспертизы. Ветеринарно -санитарная экспертиза сырья животного происхождения (мяса).	4	-
2.	Тема 2. Определение в продуктах животноводства гормонов	2	-
3.	Тема 3. Определение в продуктах животноводства микроскопических грибов и их метаболитов – микотоксинов.	4	-
	Модуль 2 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях.	26	-
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при контаминации техногенными загрязнителями.	6	-
5.	Тема 5. Химико-токсикологические исследования мяса, мясопродуктов, молока и меда.	6	-
6.	Тема 6. Определение фенолов, бензапирена, нитратов и нитритов в мясных продуктах.	4	-
7.	Тема 7. Сырье животного происхождения как возможный фактор заболевания человека.	4	-
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при контаминации биогенными загрязнителями.	6	-

Всего	36	-
--------------	-----------	----------

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 «Санитарная микробиология» 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). Не предусмотрены

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

№ п/п	Темы рефератов
1.	Определение степени свежести мяса в ЛВСЭ продовольственных рынков.
2.	Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации в ЛВСЭ продовольственных рынков.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инфекционных болезнях.
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инвазионных болезнях.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при незаразных болезнях.
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при экспортно-импортных поставках.
7.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при хранении.
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... на транспорте.

№ п/п	Темы докладов
1.	Анализ отечественной и международной нормативно-законодательной базы в сфере ветеринарии.
2.	Отечественные и международные научные разработки и изобретения в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
3.	Современные проблемы в ВСЭ мяса и мясных продуктов и пути их решения.
4.	Современные проблемы в сфере государственного надзора за качеством сельскохозяйственной продукции и пути их решения.
5.	Ветсанэкспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем.
6.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на рынках города.
7.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на оптовых рынках.
8.	Организация ветеринарно-санитарного контроля и ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергнутых воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.
9.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства в оптово-розничных торговых комплексах.

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
	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 1,2 / Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.	14	-
	Раздел 2 Ветеринарно-санитарная экспертиз и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 1,2 /	36	

		Коновалова О.В., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А.		
Всего			54	-

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей по практическим занятиям (семинарам)
2.	Выполнение индивидуальных занятий по организации и поведению мониторинговых исследований биологической безопасности продуктов животноводства.

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 в соответствующем разделе УМК.

5. 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
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: 11.06.2023).
2.	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/171871 (дата обращения: 11.06.2023).
3.	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877

(дата обращения: 11.06.2023).

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза, стандартизация и сертификация продуктов / под ред. К. Е. Елемесова, Н. Ф. Шуклина. — Алматы: Кредо, 2002. — 435 с.
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: 22.03.2023)
3.	Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами молока и молочных продуктов: Учебное пособие. - СПб.: Гиорд, 2013. – 136 с.
54	Справочник по товароведению продовольственных товаров / [Т.Г. Родина и др.]; Под ред. Т.Г.Родиной. - Москва : КолосС, 2003 (ООО Тип. ИПО профсоюзов Профиздат). - 607, [1] с. : ил., табл.; 24 см.; ISBN 5-9532-0026-9 (в пер.)

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/ ,	2009
2.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsnb.ru	2011
3.	Ветеринарный врач: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://vetvrach-vnivi.ru/	2013
4.	Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины)	1. Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name	2016

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 частной ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 1 е изд., испр. и доп. - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Коновалова О.В., Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 23 с.
2.	Методические рекомендации к лабораторным занятиям по частной ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства (для бакалавров 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» факультета ветеринарной медицины). Часть 2 е изд., испр. и доп. - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Коновалова О.В., Бордюгова С.С, Зайцева А.А., Пащенко О.А., Белянская Е.В., Атаманюк А.А. - Луганск, 2021. - 28 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]// Agrozoо: базы данных по теме сельского.	http://agrozoо.ru/base_gvc/vetzac/start.html ; (дата обращения: 21.10.2015).
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015.	Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ; (дата обращения: 21.10.2015).

3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015.	Режим доступа: http://elibrary.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015).
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] // Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014.	Режим доступа: http://www.complexdoc.ru/norms/oks/ ; (дата обращения: 21.10.2015).
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015.	Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps ; (дата обращения: 21.10.2015).
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015)

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 мяса и мясопродуктов на рынках.
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и сырья при инфекционных болезнях.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях

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	- 2 компьютера, 2 принтера, сканер;

	профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	- учебные стенды
--	--	------------------

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Ветеринарная санитария на предприятии, Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано	

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

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

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства»

Для направления (специальности) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза и безопасность сырья и пищевой
продукции

Год начала подготовки - 2023

Квалификация выпускника – бакалавр

Луганск, 2023

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
ПК 1	Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;	ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиз и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиз и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: Проведением ветеринарно-санитарную экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиз и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Практические задания	Экзамен

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Проведение ветеринарно-санитарного осмотра экспертизы меда, молока и молочных продуктов	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Проводить ветеринарно-санитарный осмотр экспертизы меда, молока и молочных продуктов.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиз и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра экспертизы меда, молока и молочных продуктов	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Практические задания	Экзамен
		ПК.1.3. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: Проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: Проведением ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Практические задания	Экзамен

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
ПК 2	Способен к проведению лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения их качества и безопасности	ПК-2.1 Проведение лабораторной ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продукции животного происхождения.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиз и санитарная оценка убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками контроля качества мяса и пищевого мясного сырья.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Практические задания	Экзамен
		ПК-2.3 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: методы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками контроля качества пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства	Практические задания	Экзамен
ПК 3	Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний	ПК-3.3 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: тенденции и разработки мероприятий по контролю технологических процессов и операций по переработке сырья животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять контроль за технологическими процессами и операциями, влияющими на качество вырабатываемого сырья и продуктов	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методами планирования и проведения исследований анализа и разработки производства качественного сырья, а также продуктов животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	Практические задания	Экзамен

Код контролируемой	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
ПК-4	Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции;	ПК-4.2 Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: концепцию организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; -нормативную базу по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Тесты закрытого типа	Экзамен
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь: осуществлять контроль за качеством продукции животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Экзамен
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть: методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	Практические задания	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	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании	Вопросы к экзамену	Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать	Оценка «Отлично» (5)

№ п/п	Наимено вание оценочн ого средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представлен ие оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		изучения дисциплины.		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. 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	Оценка «Удовлетвори тельно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				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.	
				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

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.

ПК 1. Способен проведению ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

ПК.1.1. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы.

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.

Ключи

1	2	3	4
б	а	г	в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: Проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней птицы

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

.	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.
.	Мясокомбинаты, бойни, убойно-санитарный пункт, полевой убойный пункт
.	1. Оглушение. 2. Обескровливание и сбор крови, 3. Обработка туши. 4. Нутровка. 5. Распиловка. 6. Туалет туши и определение категории упитанности.
.	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.
.	Основной метод – органолептический. Дополнительные методы: бактериологическое исследование; гистологическое исследование; химико-токсикологическое исследование; физико-химическое исследование. Результат дополнительного исследования – экспертиза.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: Проведением ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, растительных пищевых продуктов, яиц, домашней 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 капсулу 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. 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.
.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 1. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 2. обработка 5%-ным раствором едкого калия. 3. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 4. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов
.	При обнаружении на 40 см² 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. При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию. Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
.	1. Проводит осмотр транспортного средства 6 ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно). 2. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных. 3. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 4. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.
.	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.

ПК.1.2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов.

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

Ключи

1	2	3	4	5	6
а	в	б	г	е	д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов.

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Как поступить с молоком, полученным от серонегативных по лейкозу коров, которые содержатся отдельно от серопозитивного поголовья на неблагополучной ферме?
2. Что включает первичная обработка молока на фермах?
3. Описать основные этапы производства пастеризованного молока.
4. Дайте определение понятия «медовая падь».
5. В зависимости от свертывания молока при помощи каких методов получают творог?

Ключи

.	Молоко можно сдавать на молокоперерабатывающие предприятия без предварительной пастеризации
.	Очистка молока от механических примесей Известны два способа очистки: фильтровальный и центробежный. При доении коров в условиях небольших фермерских хозяйств фильтрацию проводят, как правило, вручную при переливании молока из доильного ведра во фляги с помощью марлевых, вафельных, фланелевых фильтров или лавсановой ткани. Молоко фильтруется через марлю в четыре-шесть слоев, тканевые или лавсановые фильтры - в два слоя. Центробежный способ базируется на использовании сепараторов-молокоочистителей, в которых под действием центробежной силы, развиваемой барабаном, происходит разделение молока и механических примесей. Охлаждение и хранение молока В последнее время для охлаждения и временного хранения молока в фермерских хозяйствах все большее применение находят танки-охладители молока ТММ вместимостью 1200, 1600 и 2000 л.
.	Молоко пастеризованное питьевое производится в соответствии с ГОСТ Р 52090-2003 "Молоко питьевое". Технические условия Молоко пастеризованное питьевое производится следующим образом: приемка молока и оценка его качества, очистка молока и охлаждение, нормализация по содержанию жира, подогрев и гомогенизация, пастеризация молока, охлаждение, фасование в тару, укупорка и маркировка тары, хранение и транспортирование готовой продукции.
.	«Медовая падь» - это сладкая густая жидкость, которую выделяют тля и другие мелкие насекомые, обитающие на растениях и потребляют их сок
.	В зависимости от свертывания молока творог получают при помощи двух методов: 1. Кислотный (кислотная коагуляция белков) - получение творога молочнокислым брожением; 2. Кисотно-сычужный (кисотно-сычужная коагуляция белков) – кроме закваски вносят хлористый кальций и сычужный фермент.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов

Практические задания:

1. При контрольной дойке у коровы был обнаружен мастит двух четвертей вымени. Как поступить с таким молоком?
2. Ферма является неблагополучной по лейкозу. Опишите, как поступать с молоком от серонегативных по лейкозу коров с этой фермы.
3. На рынок поступил мед. Ветеринарно-санитарному эксперту необходимо определить консистенцию меда.
4. В продаже в супермаркете йогурт в стеклянной банке и бутылке. Как объяснить покупателю, есть ли отличия при производстве этих йогуртов.
5. На рынок для продажи поступил мед в оцинкованной таре. Ветеринарно-санитарный эксперт не допустил мед к реализации. Укажите причину

Ключи

.	Молоко, полученное из четвертей вымени, пораженных клиническим маститом: пастеризуют при 70 ° С в течение 20 мин. и сдают на молокозавод или скармливают животным
.	Молоко, полученное от серонегативных по лейкозу коров, которые содержатся отдельно от серопозитивного поголовья на неблагополучной ферме можно сдавать на молокоперерабатывающие предприятия без предварительной пастеризации
.	Жидкий мед - на шпателе небольшое количество меда, который стекает мелкими, частыми каплями. Редкая консистенция характерна для акациевого, клеверного меда и при содержании воды более 21%; Вязкий мед - на шпателе значительное количество меда стекает большими, редкими, вытянутыми каплями. Вязущая консистенция свойственна цветочному меду большинства видов; Сильно вязкий мед - на шпателе значительное количество меда, который при стекании образует длинные тяжи. Очень вязкая консистенция характерна для падевого меда и цветочного в процессе кристаллизации; Густая консистенция - шпатель погружается в мед с натиском.
.	При термостатном способе производства кисломолочной продукции созревание продукта проходит в упаковке. Молочный сгусток формируется внутри и доходит до потребителя в первозданном виде. При резервуарном способе сквашивание происходит в огромных промышленных резервуарах. Продукт постоянно перемешивается и сгусток нарушается.
.	Нельзя фасовать (и хранить) мед в тару медную, оцинкованную и из черного железа, так как с этими материалами кислоты меда образуют ядовитые, извращающие его окраску и вкус соли. Тара для упаковки меда может быть деревянной (бочки изготовлены из бука, березы, вербы, липы, осины и ольхи с парафинированной поверхностью внутри или с пленочными мешками-вкладышами, ящики), металлической (фляги, бидоны), стеклянной, полимерной (разрешение Министерством здравоохранения РФ к использованию в пищевой промышленности). В правильно подобранной таре мед хранится от одного до трех лет при соблюдении режима хранения.

ПК 3. Способен производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья, меда, молочной продукции, растительного сырья, рыбы, рыбной и нерыбной продукции с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных и сохранности сырья.

ПК-3.3 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: предубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья для выявления заболеваний животных и сохранности сырья.

Тестовые задания закрытого типа

1. Причиной порчи мяса «загар» являются ... (выберите один вариант ответа)
 - а) плесневые грибы
 - б) микроорганизмы
 - в) аутолитические процессы
 - г) аутолитические процессы и плесневые грибы
 - д) микроорганизмы и плесневые грибы
2. Место зареза здорового животного, которого забили в нормальном физиологическом состоянии будет ... (выберите один вариант ответа)
 - а) ровное и пропитано кровью
 - б) ровное, но не пропитано кровью
 - в) бледное
 - г) неровное и пропитано кровью
 - д) темного цвета
3. Санитарное оценивание пораженной одиночными эхинококками печени при нормальной упитанности туш ... (выберите один вариант ответа)
 - а) обесвреживают
 - б) зачищают и используют без ограничений
 - в) утилизируют
 - г) уничтожают
 - д) отправляют на вареные колбасы
4. Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение двух суток ... (выберите один вариант ответа)
 - а) обесзараживают
 - б) выпускают без ограничений
 - в) уничтожают
 - г) утилизируют
 - д) отправляют на вареные колбасы
5. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при наличии воспалительных процессов в матке ... (выберите один вариант ответа)
 - а) направляют на промышленную переработку
 - б) при отсутствии истощения продукты убоя используют в зависимости от результатов микробиологического исследования; в случае истощения тушу и внутренние органы утилизируют
 - в) матку утилизируют, а тушу и другие внутренние органы выпускают без ограничения
 - г) выпускают без ограничений

Ключи

1.	в
2.	г
3.	б
4.	г
5.	б

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

Ключи

1	2	3	4	5	6
а	в	б	г	е	д

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»: проводить предубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья для выявления заболеваний животных и сохранности сырья

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Опишите послеубойный осмотр селезенки.
2. Что осматривает врач ветеринарной медицины на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?
3. От туш каких домашних животных отбирают пробы для исследования на трихинеллез?
4. Что такое партия скота, как она формируется?
5. В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?

Ключи

1.	при послеубойном осмотре селезенку осматривают внешне, пальпируют, разрезают вдоль, при необходимости делают мазки-отпечатки, которые окрашивают и микроскопируют для обнаружения возбудителя сибирской язвы
2.	подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
3.	для исследования на трихинеллез пробы отбирают от туш свиней и лошадей
4.	партия скота – это группа животных, сформированных по полу, возрасту и упитанности, направляемых на убой
5.	животные подлежат убою только на санитарной бойне положительно реагирующие на туберкулез, бруцеллез, лейкоз, лептоспироз

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: проведением предубойного ветеринарно-санитарного осмотра голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и сырья для выявления заболеваний животных и сохранности сырья

Практические задания:

1. При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?
2. На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?

3. При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?

4. 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.

5. 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?

Ключи

1.	Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.
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.	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 бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.
4.	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.
5.	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.

ПК 4. Способен выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

ПК-4.2 Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**знать**»: концепцию организации и контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; -нормативную базу по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

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.

Ключи

1	2	3	4
б	а	г	в

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**уметь**»: осуществлять контроль за качеством продукции животного происхождения

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Опишите санитарную оценку туши и продуктов убоя при некробактериозе.
2. Как определяют запах колбасных изделий при органолептической оценке?
3. По каким показателям определяют мясо больных животных?
4. Какие органолептические показатели имеют колбасные изделия сомнительной свежести?
5. Что значит «ненастоящий бомбаж»?

Ключи

.	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.).
.	Сначала определяют запах на поверхности продукта. При необходимости определения запаха в толще продукта определяют по запаху только вынутой из толще продукта специальной деревянной или металлической спицы или иглы. Запах в глубине продукта оценивают сразу после быстрого разламывания бетона.
.	Мясо больных животных определяют по некоторым органолептическим и патологоанатомическим показателям (плохое обескровливание, увеличение и гиперемия лимфатических узлов, гипостаз, состояние места зареза), а также лабораторными методами, основанными на различии химических показателей мяса здоровых и больных животных.
.	<i>Сомнительной свежести колбасные</i> изделия имеют влажную, липкую оболочку, с налетом плесени, которая легко отделяется от фарша, но не рвется. Упругость продукта снижена в периферийной области. Колбасные изделия имеют темно-серый ободок на периферии, в центре сохраняется нормальная окраска, шпик местами желтоватый. Вкус и запах затхлый, кисловатый, посторонний, аромат специй ослаблен.
.	Ненастоящим считается бомбаж <i>физический</i> - в случае передозировки содержимого банки, если он перед закладкой был переохлажден, и в условиях заморозки консервов. В этих случаях содержимое увеличивается в объеме, что ведет к вздутию крышки и доньшка. При нажатии пальцем крышка не продавливается, а при постукивании - тупой звук. Физический бомбаж не ведет к изменениям качества консервов.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «**владеть**»: методиками проведения исследований, анализа и разработки методов контроля технологических процессов по производству, переработке, транспортировке и реализации продукции животного происхождения.

Практические задания:

1. В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

Как поступить ветеринарному специалисту?

2. При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.

2. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

3. В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.

2. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

4. Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.

2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

3. Каковы могут быть последствия?

Ключи

.	При отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку. Патоморфологически измененные внутренние органы, кишки и кровь во всех случаях направляют на утилизацию. Шкуры дезинфицируют.
.	Банки консервов деформировались при неправильной укладке в тару. Деформированные банки проверяют на герметичность (погружают в воду при температуре 85°C на 5-7 мин.). Появление пузырьков воздуха свидетельствует о негерметичности банки. В случае деформации и нарушении герметизации - консервы выбраковывают. Если наблюдается только деформация, но сохраняется герметичность, то такие консервы можно выпускать для использования в сети общественного питания.
.	К <i>диетическим</i> относят яйца, срок хранения которых не превышает 7 дней, не учитывая дня снесения, при температуре не выше +20 °C и не ниже 0 °C. Скорлупа у диетических яиц матовая, желток занимает центральное положение и неподвижный. Такие яйца не могут относиться к диетическим и продавец таким образом фальсифицирует продукцию.
.	Согласно ГОСТ Р 59296-2021 влажность мясокостной муки составляет не более 8 %. Влага в кормах животного происхождения характеризует длительность и качество их хранения. Повышенное содержание влаги способствует развитию грибов и бактерий, приводит к самосогреванию кормов и их порче. Мясная, мясокостная и кровяная мука в этом случае не подлежит длительному хранению. После <i>2 месяцев хранения</i> эти продукты следует проверять на качество.

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.

Темы доклада:

1. Ветсанэкспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем.
2. Организация ветеринарно-санитарной контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на рынках города.
3. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на оптовых рынках.
4. Организация ветеринарно-санитарного контроля и ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергнутых воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства в оптово-розничных торговых комплексах.
6. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов растениеводства в оптово-розничных торговых комплексах.
7. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов растениеводства на оптовых рынках.
8. Гигиена получения и ВСЭ эндокринно-ферментного сырья
9. Обработка и ВСЭ шкур
10. Номенклатура и обработка кишечного сырья.
11. Консервирование и хранение кишечного сырья.
12. Пороки кишок.
13. Функции лаборатории ВСЭ на рынке.
14. Требования к реализации продуктов на рынке.
15. Технология переработки жира, субпродуктов, крови, эндокринно-ферментного и кишечного сырья, шкур.

Тестовые задания для экзамена

1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза:
 - б) внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки;
 - с) продукты убоя используют для изготовления вареных и варено-копченых колбас;
 - д) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза уничтожают;
 - е) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза выпускают без ограничения.
 - ф) продукты убоя используют для изготовления копченых колбас.
2. Документы, которые должны сопровождать партию животных, отправляющихся на убой:
 - б) Официальная справка, подписанная ветеринарным специалистом предприятия.
 - с) Ветеринарное свидетельство (форма №1) (в пределах района - ветеринарная справка).
 - д) Вывод официального врача ветеринарной медицины.
 - е) Заключение, подписанное руководителем предприятия
 - ф) Ветеринарное свидетельство (форма №2) (в пределах района - ветеринарная справка).
3. Количество точек ветеринарно-санитарной экспертизы на поточной линии по переработке крупного рогатого скота:
 - а) две точки для осмотра голов и туш;
 - б) четыре точки ветеринарно-санитарной экспертизы для осмотра: голов,

внутренних органов, туш и финальная;

- с) пять точек для осмотра: входная, голов, внутренних органов, туш и финальная;
- д) три точки: входная, туш и финальная
- е) пять точек для осмотра: подчелюстных лимфоузлов, голов, внутренних органов, туш и финальная.

4. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение:

- б) 10 суток
- с) 12 суток;
- д) 14 суток;
- е) 18 суток;
- ф) 20 суток.

5. Самый распространенный вид оглушения животных:

- а) электрооглушение;
- б) применение углекислого газа (CO_2) или смесь газов;
- с) оглушения молотом;
- д) оглушения с помощью стреляющих аппаратов
- е) смешанные способы оглушения

6. «Бомбаж» консервных банок, это:

- а) деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки;
- б) механическое повреждение банки;
- с) одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки;
- д) загрязнение поверхности банок содержанием других негерметичных банок;
- е) ржавые пятна на поверхности банки.

7. Мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных:

- а) отличается только по цвету и запаху;
- б) удовлетворительное обескровливания и ярко красный цвет;
- с) имеет плохое обескровливание, мясо светло-красного цвета;
- д) имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно-красный или синюшный цвет;
- е) хорошее обескровливание и ярко-красный цвет.

8. При какой температуре внутри куска во время проваривания мяса считается обезвреженным?

- а) Не ниже 80°C ;
- б) 100°C ;
- с) Не ниже 60°C ;
- д) Не ниже 90°C ;
- е) Не выше 75°C .

9. Определите порядок осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота:

- а) легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша;
- б) голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша;
- с) голова - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша;
- д) туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка;
- е) туша - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - голова.

10. На линии по переработке однокопытных животных есть такие точки ВСЕ:

- а) голов (на сап), внутренних органов, туш, финальная;
- б) голов, туш, финальная;

- с) внутренних органов, туш, финальная;
- д) голов, продуктов убоя, лимфатических узлов;
- е) подчелюстных лимфоузлов, внутренних органов, туш, финальная.

11. В случае выявления фасциолеза и дикроцелиоза при послеубойном осмотре:

- б) тушу и внутренние органы утилизируют;
- с) пораженные части внутренних органов утилизируют или уничтожают, а непораженные и тушу выпускают без ограничений. При интенсивном поражении внутренних органов их утилизируют;
- д) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничений;
- е) внутренние органы и тушу уничтожают;
- ф) внутренние органы и тушу выпускают без ограничений.

12. Во время трихинеллоскопии свежей свинины исследуют срезы в количестве:

- б) 120 шт.;
- с) 24 шт.;
- д) 48 шт.;
- е) 72 шт.;
- ф) 32 шт.

13. Подчелюстные лимфатические узлы при послеубойном осмотре свиней:

- а) не вскрывают;
- б) вскрывают для исследования на сибирскую язву;
- с) вскрывают для исследования на трихинеллез;
- д) вскрывают при необходимости;
- е) вскрывают для исследования на сальмонеллез.

14. Мясо плохо обескровлено, с синюшным или сиренево-розовым оттенком лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:

- а) от здорового животного;
- б) в случае обнаружения трихинеллеза;
- с) в случае обнаружения эхинококкоза;
- д) от больного животного или от животного, забитого в агонии; =
- е) от здорового животного с повышенной температурой.

15. Ветеринарно-санитарная оценка туши свиней при ангинозной форме сибирской язвы:

- б) утилизируют (перерабатывают на сухие корма);
- с) уничтожают (сжиганием);
- д) выпускают без ограничений;
- е) направляют на проваривание;
- ф) направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбас.

16. Что осматривает врач ветеринарной медицины на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней?

- а) подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы;
- б) заглоточные лимфатические узлы;
- в) туши и полутуши;
- г) околоушные лимфатические узлы;
- д) подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на сап.

17. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвечиваются:

- а) мясо старых животных;
- б) мясо больных животных;
- в) мясо здоровых животных;
- г) мясо животных, забитых в агональном состоянии;
- д) мясо здоровых животных с температурой.

18. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

- а) свежее
- б) сомнительной свежести
- в) некачественное
- г) несвежее
- д) небезопасное.

19. При послеубойном осмотре селезенку осматривают внешне, пальпируют, разрезают вдоль, при необходимости делают мазки-отпечатки, которые окрашивают и микроскопируют для обнаружения возбудителя:

- А) колибактериоза
- Б) пастереллеза
- В) сибирской язвы
- Г) рожи свиней
- Д) бруцеллеза

20. Для исследования на трихинеллез пробы отбирают от туш:

- А) КРС и МРС
- Б) свиней и лошадей
- В) МРС и лошадей
- Г) КРС и свиней
- Д) лошадей и КРС

21. Причиной порчи мяса «загар» являются:

- А) плесневые грибы
- Б) микроорганизмы
- В) аутолитические процессы
- Г) аутолитические процессы и плесневые грибы
- Д) микроорганизмы и плесневые грибы

22. Место зареза здорового животного, которого забили в нормальном физиологическом состоянии будет:

- б) ровное и пропитано кровью;
- с) ровное, но не пропитано кровью,
- д) бледное;
- е) неровное и пропитано кровью;
- ф) темного цвета.

23. Санитарное оценивание пораженной одиночными эхинококками печени при нормальной упитанности туш:

- б) обезвреживают;
- с) зачищают и используют без ограничений;
- д) утилизируют;
- е) уничтожают;
- ф) отправляют на вареные колбасы.

24. Санитарная оценка мяса при наличии желтушности туши, которая не исчезает в течение двух суток:

- b) обеззараживают;
- c) выпускают без ограничений;
- d) уничтожают;
- e) утилизируют
- f) отправляют на вареные колбасы.

25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при наличии воспалительных процессов в матке:

- b) направляют на промышленную переработку;
- c) при отсутствии истощения продукты убоя используют в зависимости от результатов микробиологического исследования; в случае истощения тушу и внутренние органы утилизируют;
- d) матку утилизируют, а тушу и другие внутренние органы выпускают без ограничения;
- e) выпускают без ограничений

26. Характерно наличие гипостаз у туш:

- a) погибших животных
- b) молодых животных
- c) здоровых животных
- d) взрослых животных
- e) первично зараженных животных

27. При созревании pH мяса:

- a) меняется в кислую сторону, снижается до 5,6
- b) становится щелочным
- c) становится нейтральным
- d) не меняется
- e) меняется в кислую сторону, снижается до 4,6

28. Свежее созревшее мясо имеет pH:

- a) 6,8-7,5
- b) 6,3-6,4
- c) 5,6-6,2
- d) 6,2-6,6
- e) 4,6-6,3

29. При выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии:

тушу проваривают в течение 2 ч с момента убоя

- a) тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, сжигают
- b) тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, утилизируют
- c) тушу с органами после проваривания отправляют на изготовление консервов
- d) тушу проваривают в течение 8 ч с момента убоя

30. При локализованном туберкулезном поражении туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы:

- a) направляют на проваривание или изготовление мясных хлебов или консервов
- b) направляют на техническую утилизацию
- c) уничтожают (сжиганием)
- d) направляют на производство вареных колбас
- e) направляют на производство маринованных мясных изделий

31. При генерализованной форме туберкулеза туши животных:

- a) направляют на проваривание

- b) направляют на утилизацию
- c) сжигают
- d) направляют на производство вареных колбас
- e) направляют на производство маринованных мясных изделий

32. Санитарная оценка мяса при лейкозе (при выявлении патологических изменений в мышечной ткани):

- a) туша и другие продукты убоя (кроме шкур) направляются на утилизацию;
- b) лимфатические узлы и пораженные органы направляют на утилизацию, а туши и неповрежденные органы на проваривание;
- c) туша используется без ограничений;
- d) тушу отправляют на изготовление вареных колбас;
- e) тушу отправляют на изготовление копченых колбас.

33. Санитарная оценка при лептоспирозе: при наличии дистрофических изменений в мышцах, желтухе тушу и внутренние органы:

- a) утилизируют
- b) проваривают
- c) сжигают
- d) направляют на производство вареных колбас
- e) направляют на производство копченых колбас

34. При каком заболевании тушу, внутренние органы и кожу, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, направляют на уничтожение (сжигают)?

- a) сибирская язва
- b) туберкулез
- c) рожа свиней
- d) чума свиней
- e) сальмонеллез

35. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты:

- a) утилизируют
- b) используют на корм животным
- c) не используют
- d) используют для изготовления вареных и ливерных колбас и фаршевые консервов
- e) используют для изготовления сырокопченых колбас

36. Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл:

обезвреживают

- a) выпускают без ограничений
- b) уничтожают
- c) утилизируют
- d) перерабатывают на копченые колбасы

37. Укажите степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды:

- a) Доброкачественный
- b) подлежит срочной реализации
- c) подлежит перетопке
- d) недоброкачественный
- e) подлежит переработке на низкие сорта

Вопросы для экзамена

1. Анализ отечественной и международной нормативно-законодательной базы в сфере ветеринарии;
2. Отечественные и международные научные разработки и изобретения в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
3. Современные проблемы в ВСЭ мяса и мясных продуктов и пути их решения;
4. Современные проблемы в сфере государственного надзора за качеством сельскохозяйственной продукции и пути их решения.
5. Ветсанэкспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем.
6. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на рынках города.
7. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на оптовых рынках.
8. Организация ветеринарно-санитарного контроля и ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергнутых воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.
9. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства в оптово-розничных торговых комплексах.
10. Процедура, которую выполняют прежде всего при органолептическом методе исследования туш (полутуш).
11. Ветсанэкспертиза как наука, ее цели и задачи. Решения, которые может принять ветсанэксперт по отношению к продукции.
12. Отличие прижизненных ран от посмертных.
13. Стадии обработки молока на молокозаводе. Виды термической обработки молока.
14. Характеристика убойных животных и требования, предъявляемые к ним.
15. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезного характера. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
16. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою или направляют для убоя на санитарную бойню.
17. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при лептоспирозе.
18. Назначение предприятий по переработке убойных животных и задачи, возлагаемые на эти предприятия.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких животных. Основные правила послеубойной диагностики.
20. Основные технологические операции убоя и переработки крупного рогатого скота.
21. Токсикозы, вызываемые *Staphylococcus aureus*. Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных *Staphylococcus aureus*.
22. ВСЭ мяса и мясопродуктов на рынке.
23. Значение, цели и порядок проведения послеубойного осмотра туш и внутренних органов.
24. Основные принципы системы HACCP.
25. Методика, техника послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш, органов лошадей и свиней.
26. Характеристики мяса с признаками DFD, PSE.
27. Определение видовой принадлежности мяса. Методы установления фальсификации видовой принадлежности мяса.
28. Пищевые микотоксикозы.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.

30. 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 «неудовлетворительно» (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.

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 «неудовлетворительно» (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