

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.10.2023 13:03:31

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОПОП


Т.В.Бойко
«19» июня 2019 г.

УТВЕРЖДАЮ

Декан


С.В. Чернигова
«19» июня 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) - Ветеринарная медицина

Обеспечивающая преподавание дисциплины
кафедра -

Разработчик (и) РП:

Канд. ветеринар. наук, доцент

Внутренние эксперты:

Председатель МК,
канд. ветеринар. наук, доцент

Начальник управления информационных
технологий

Заведующий методическим отделом УМУ

Директор НСХБ

Ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных



Н.Б.Довгань



И.Г.Алексеева



П.И. Ревякин



Г.А. Горелкина



И.М. Демчукова

Омск 2019

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

1.1 Основания для введения учебной дисциплины Б1.Б.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по специальности 36.05.01 Ветеринария и уровню высшего образования специалитет, утверждённый приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974;
- Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – специалитет по специальности 36.05.01 – Ветеринария, направленность (профиль) «Ветеринарная медицина»

1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является дисциплиной обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п. 9 рабочей программы.

2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОПОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку студента к экспертно-контрольной, воспитательной видам деятельности, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по специальности, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

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

2.2 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины студент должен обладать следующими компетенциями:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности

	при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	промысла для осуществления профессиональной деятельности			
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировок и животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

2.3. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций		Формы и средства контроля формирования компетенций		
				компетенция не сформирована	минимальный		средний	высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено			Зачтено	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов,	ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.	Отчеты о лаб. работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бакисследование мяса» (очная форма Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность		

транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	осуществления профессиональной деятельности				2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр (очная форма Итоговый тест за 8 семестр (очная форма Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом	

					достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических	

					(профессиональных) задач.	
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бакисследование мяса» (очная форма Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр(очная форма Итоговый тест за 8 семестр(очная форма Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку,	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений	

			оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера	

			импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
--	--	--	---	---	--	--

2.3.1 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знать и понимать	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Имеющихся знаний методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в целом достаточно для решения простых практических (профессиональных) задач	Хорошо знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, решает стандартные задачи	Знаний достаточно много, хорошо методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла четко решает профессиональные задачи	Экзамен, тест курсовая работа
		уметь делать (действовать)	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения,	Слабо справляется с решением простых профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и	Хорошо умеет и справляется с решением стандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля	Показывает отличное умение выполнять простые и сложные профессиональные задачи в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья	Экзамен, тест курсовая работа

растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности			происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	продукции пчеловодства и водного промысла	растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	
		владеть навыками (иметь навыки)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не освоил навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил некоторые навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	В совершенстве владеет основными навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил не только основные, но и дополнительные практические навыки в профессиональной деятельности, отлично применяет навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Экзамен, тест курсовая работа, доклад, презентация, самостоятельная работа
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов,	Знать и понимать	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает как проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Слабо знает проведение ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Хорошо знает и отвечает по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Отлично усвоил основные и дополнительные знания по дисциплине по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Экзамен, тест курсовая работа, доклад, презентация, самостоятельная работа
		уметь делать	Умеет проводить	Не умеет проводить	Слабо проводит	Хорошо умеет и	Показывает отличные	Экзамен,

экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	транспортной перевозки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтроль ветеринарному надзору	(действовать)	ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	показывает хороший результат умений при проведении ветеринарно-санитарной оценки, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	умения проведения ветеринарно-санитарной оценки, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	тест курсовая работа, доклад, презентация, самостоятельная работа
		владеть навыками (иметь навыки)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Плохо владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Имеет хорошие навыки ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Отлично освоил навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Экзамен, тест курсовая работа, доклад, презентация, самостоятельная работа

2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Учебные дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной учебной дисциплины		Код и наименование учебных дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Код и наименование учебных дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Код и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Б1.О.09 Анатомия животных	Знать дифференциально значимые анатомические особенности строения скелета и внутренних органов разных видов животных	Б1.О.30 Государственный ветеринарный надзор	Б1.О.22 Внутренние незаразные болезни
Б1.О.15 Ветеринарная микробиология и микология	Знать дифференциально значимые признаки возбудителей инфекционных болезней животных, уметь определять возбудителей бактериальных болезней, владеть навыками микроскопической диагностики токсикоинфекций		Б1.О.23 Общая и частная хирургия
Б1.О.16 Вирусология и биотехнология	Знать методы диагностики вирусных инфекционных болезней, устойчивость вирусов к воздействиям окружающей среды, физическим и химическим воздействиям		Б1.О.24 Акушерство и гинекология
Б1.О.17 Ветеринарная фармакология.	Знать основные законы фармакокинетики лекарственных средств, применяемых в животноводстве и ветеринарии, органы и ткани наибольшего накопления лекарственных веществ, пути их выведения, а также условия, влияющие на кумуляцию и выведение ЛВ из организма животных		Б1.О.25 Паразитология и инвазионные болезни
Б1.О.19 Ветеринарная токсикология	Знать характерные симптомы отравления животных, уметь составлять план токсикологического исследования и комплекса профилактических мероприятий		Б1.О.26 Эпизоотология и инфекционные болезни
Б1.О.20 Гигиена животных	Знать методы содержания и выращивания животных, правила получения сырья в соответствии с гигиеническими требованиями, владеть навыками составления плана контрольных санитарно-гигиенических мероприятий.		Б1.О.31 Организация ветеринарного дела
Б1.О.21 Диагностика болезней животных	Владеть навыками диагностического исследования животных и птицы		Б1.В.08 Секционный курс и судебная ветеринарная медицина
Б1.О.27 Патологическая анатомия	Знать патологоанатомические изменения, характерные для разных инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных		Б2.В.04(П) Врачебно-производственная практика
Б1.О.33 Ветеринарная радиобиология	Знать методы и способы контроля радиационной безопасности		
Б1.В.05 Производственный ветеринарно-санитарный контроль	Знать принципы построения системы производственного ветеринарно-санитарного контроля и её влияние на качество продукции животного и растительного происхождения на		

	всех этапах производства и реализации		
* - Для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе			

2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины;
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;

2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается: в 8-9 семестрах 4-5 курса (очная форма обучения).

Продолжительность 8 семестра 11 и 3/6 недель, 9 семестра 12 и 4/6 недели.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7 зачетные единицы, 252 часа (в т.ч. 1 зачетная единица, 36 часов, на экзамен).

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма		заочная форма	
	8 сем.	9 сем.	5 курс	6 курс
1. Аудиторные занятия, всего	72	50	12	10
- Лекции	36	12	6	2
- Практические занятия (включая семинары)	10	6	2	2
- Лабораторные занятия	26	32	4	6
2. Внеаудиторная академическая работа студентов	36	58	92	125
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	–	–	--	--
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»	2	--	2	--
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»	2	--	2	--
Электронная презентация «Определение видовой принадлежности мяса»	9	--	30	--
Рабочая тетрадь (контрольная работа)	-	-	42	71
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	–	34	–	34
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	9	10	8	12
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп.2.1 – 2.2):	14	14	8	8
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	–	4	--
4. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	–	36	-	9
* КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для студентов заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.				

4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе										
Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел		
	Общая	Аудиторная работа				ВАРС				
		всего	лекции	занятия		всего			фиксированные виды	
				практические (всех форм)	лабораторные					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Очная форма обучения										
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.	29,5	18	8	8	2	11,5	4,5	Отчет о лаб.работе №7 Тест «Организация убой животных» Тест «Значение лимфатической системы при ВСЭ» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр	ПК-51 ПК-5.2
	1.1 (Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы)									
	1.2. (Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убой животных)									
	1.3 (Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания)									
	1.4 (Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов)									
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиены производства мяса и мясных продуктов	90,5	64	27	4	32	27,5	8,5	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,6,8,9,10 Тест «Видовая принадлежность» Тест «ВСЭ при трихинеллезе и цистицеркозе» Тест «Контроль качества колбасы» Тест «контроль качества мясных полуфабрикатов» Тест «Контроль качества мясных консервов» Тест «Контроль качества жиров» Таблица «Топография лимфоузлов» Таблица «Категории упитанности животных» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр Итоговый тест за 9 семестр	ПК-51 ПК-5.2
	2.1 (Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных)									
	2.2 (Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса)									
	2.3 (ВСЭ мяса и других продуктов убой при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии)									
	2.4 (Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов)									
	2.5 (Основы технологии, гигиена консервирования мяса и других продуктов убой)									
	2.6 (Основы технологии, гигиена производства и экспертиза готовых мясных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья)									
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	48	9	4	1	4	39	-	Отчет о лаб работе №5 Тест «Доброкачественность рыбы» Конспект по теме	ПК-51 ПК-5.2

	3.1 (ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи) 3.2 (ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных)								самостоятельного изучения 1 Конспект по теме самостоятельного изучения 2 Итоговый тест за 8 семестр	
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц 4.1 (Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока) 4.2 (Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов) 4.3 (Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц)	29	20	7	1	12	9	-	Отчеты о лаб. Работах № 12,13 Тест «ВСЭ молока и молочной продукции» Письменная контрольная «ВСЭ яиц и яйцепродуктов» Итоговый тест за 9 семестр	ПК-51 ПК-5.2
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда. 5.1 (Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов) 5.2 (Ветеринарно-санитарная экспертиза меда)	19	12	2	2	8	7	-	Отчет о лаб. Работах № 14,15 Опрос «Вет-сан.контроль растительной продукции» Тест «ВСЭ меда и продукции пчеловодства» Итоговый тест за 9 семестр	ПК-51 ПК-5.2
Итого по учебной дисциплине		216	122	48	16	58	94	13		
Доля лекций в аудиторных занятиях, %		39,3								
Заочная форма обучения										
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов. 1.1 (Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы) 1.2. (Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убоя животных) 1.3 (Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания) 1.4 (Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов)	51	6	2	4	-	45	37	Тест «Организация убоя животных» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов 2.1 (Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных) 2.2 (Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса) 2.3 (ВСЭ мяса и других продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии) 2.4 (Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов)	55	8	4	-	4	47	41	Отчеты о лаб работах № 1,2 Таблица «Топография лимфоузлов» Таблица «Категории упитанности животных» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5

	2.5 (Основы технологии, гигиена консервирования мяса и других продуктов убоя)									
	2.6 (Основы технологии, гигиена производства и экспертиза готовых мясных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья)									
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	64	2	-	-	2	62	22	Отчет о лаб работе №5 Тест «Доброкачественность рыбы» Конспект по теме самостоятельного изучения 1 Конспект по теме самостоятельного изучения 2 Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	3.1 (ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи)									
	3.2 (ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных)									
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц	43	6	2	-	4	37	25	Отчеты о лаб. работах № 12 Тест «ВСЭ молока и молочной продукции» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	4.1 (Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока)									
	4.2 (Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов)									
	4.3 (Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц)									
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда.	26	-	-	-	-	26	22	Тест «ВСЭ меда и продукции пчеловодства» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-5
	5.1 (Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов)									
	5.2 (Ветеринарно-санитарная экспертиза меда)									
Итого по учебной дисциплине		239	22	8	4	10	217	147		
Доля лекций в аудиторных занятиях, %		36,4								

4.2. Лекционный курс.
Примерный тематический план чтения лекций по разделам учебной дисциплины

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1	<i>Тема: Введение в дисциплину</i>	2	2	Лекция –визуализация
		1) Определение дисциплины. Роль ВСЭ в подготовке ветеринарного врача.			
		2) История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.			
		3) История развития кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных ИВМиБ Омского ГАУ			
2	2	<i>Тема: Животные – как сырьё для мясоперерабатывающей промышленности. Основные требования к убойным животным</i>	2	1	Лекция –визуализация
		1) Общие сведения об убойных животных. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче и приеме убойных животных.			
		2) Товароведение убойных животных.			
2	3	<i>Тема: Транспортировка убойных животных на предприятия мясной промышленности</i>	2	1	Лекция –визуализация
		1) Способы транспортировки животных на боенские предприятия.			
		2) Болезни животных, связанные с транспортировкой.			
		3) Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.			
2	4	<i>Тема: Предприятия по переработки животных и ветеринарно-санитарные требования к ним</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Типы предприятий мясной промышленности.			
		2) Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных и птицы.			
2	5	<i>Тема: Основы технологии и гигиена переработки убойных животных и птиц</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Подготовка животных к убою на мясо.			
		2) Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов.			
		3) Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы.			
2	6	<i>Тема: Морфология, химия и основы товароведения мяса убойных животных</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Определение и характеристика мяса, как пищевого сырья			
		2) Морфология и химия мышечной ткани			
		3) Морфология и химия соединительной ткани			
		4) Основы товароведческой оценки мяса убойных животных			
2	7	<i>Тема: Созревание (ферментация) мяса, его сущность и ветеринарно-санитарное значение. Мясо с аномальным характером автолиза.</i>	2	1	Лекция –визуализация
		1) Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.			
		2) Признаки мяса с аномальным характером автолиза, варианты использования.			
1,2	8	<i>Тема: Ветеринарное клеймение мяса. Пороки мяса, связанные с неправильным его хранением.</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Правила клеймения мяса и мясопродуктов в РФ.			
		2) Ветеринарные клейма и штампы.			
		3) Порядок ветеринарного клеймения мяса и субпродуктов.			
		4) Виды порчи мяса при неправильном его хранении			
1,2,4	9	<i>Тема: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Классификация пищевых отравлений			
		2) Возбудители пищевых токсикоинфекций: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы			
		3) Возбудители пищевых бактериальных токсикозов: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы			

2	10	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях	2	–	Лекция –визуализация
		1) Основные нормативные документы по вопросу.			
		2) Варианты использования продуктов убоя после ветеринарно-санитарной оценки.			
		3) Болезни незаразной этиологии: общая характеристика.			
		4) Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при местных и общих патологических изменениях			
		5) Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях и патологиях отдельных органов			
		6) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и иных продуктов убоя при отравлении животных			
2	11	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	2	–	Лекция –визуализация
		1) Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через продукты убоя.			
		2) Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, не передающихся человеку через продукты убоя.			
2	12, 13	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	4	1	Лекция –визуализация
		1) Особенности убоя при инфекционных болезнях.			
		2) Классификация инфекционных болезней с точки зрения ВСЭ.			
		3) Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя			
2	14	Тема: Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	2	–	Лекция –визуализация
		1) Научнообоснованные принципы хранения продуктов.			
		2) Биологические принципы консервирования мяса и их характеристика.			
		3) Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках.			
		4) Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве мясных консервов.			
		5) Консервирование мяса поваренной солью. Хранение и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.			
2	15, 16	Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного сырья, пищевого жира и крови убойных животных	4	–	Лекция –визуализация
		1) Классификация пищевых субпродуктов.			
		2) Основы технологии и гигиены первичной обработки субпродуктов.			
		3) Номенклатура комплектов кишок.			
		4) Основы технологии кишечного сырья.			
		5) Консервирование и хранение кишечного сырья.			
		6) Экспертиза и пороки кишечного товара.			
		7) Морфология и химия жирового сырья.			
		8) Технология и гигиена вытопки жира.			
		9) Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров.			
3	17	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	2	–	Лекция –визуализация
		1) Общая характеристика и классификация рыбы, как пищевого сырья.			
		2) Пищевая полезность рыбы и рыбных продуктов			
		3) Живая товарная рыба. Требования к условиям			

		содержания и транспортирования, изменения качества живой рыбы.			
		4) Болезни и паразиты рыб.			
		5) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов.			
		6) Основы консервирования рыбы.			
3	18	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза икорных товаров и нерыбных объектов водного промысла 1) Основы товароведения и санитарной оценки икорных товаров. 2) Ветеринарно-санитарная оценка нерыбных объектов водного промысла.	2	–	Лекция –визуализация
4	19, 20	Тема: Качество и безопасность молока и молочных продуктов 1) Химический состав, пищевая ценность сырья для молочной промышленности. 2) Характеристика состава молочного сырья. 3) Свойства молочного сырья. 4) Пороки молока и способы их устранения.	4	2	Лекция –визуализация
4	21	Тема: Основы технологии и контроль качества молочных продуктов 1) Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных 2) Требования национальных стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты 3) Производственный контроль качества и безопасности молочных продуктов.	2	–	Лекция –визуализация
5	22	Тема: Экспертиза качества и безопасности натурального меда. 1) Классификация меда. 2) Химический состав и свойства натурального меда. 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	–	Лекция –визуализация
1	23	Тема: Основы технологии переработки и ветеринарно-санитарной оценки технического сырья животного происхождения 1) Классификация животного технического сырья. 2) Шкуры убойных животных (обработка, консервирование, обезвреживание). Основные пороки и клеймение шкур. 3) Обработка рогокопытного сырья и волос. Переработка не пищевых отходов.	2	–	Лекция –визуализация
1	24	Тема: Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания. 1) История фальсификации продуктов питания 2) Общие положения об идентификации продуктов питания 3) Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов питания 4) Виды, способы и методы идентификации	2	–	Лекция –визуализация
Общая трудоёмкость лекционного курса			48	8	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		48 час	Из них в интерактивной форме:		48 час
- очная форма обучения		48 час	- очная форма обучения		48 час
- заочная форма обучения		8 час	- заочная форма обучения		8 час
Примечания:					
- материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6.					
- обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2					

**4.3. Примерный тематический план практических занятий
по разделам учебной дисциплины**

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Использу-емые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Тема практического занятия: <i>Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных</i> 1) Общие положения ВСЭ продуктов убоя животных 2) Организация ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината 3) Морфофункциональная характеристика лимфатической системы и её значение в экспертизе продуктов убоя животных 4) Порядок ВС осмотра туш и внутренних органов убойных животных различных видов	4	2	–	УЗ СРС
2	3	Тема семинара: <i>Определение видовой принадлежности мяса</i> 1) Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса животных различных видов (крупного рогатого скота и лошадей; нутрий, кроликов и кошек; свиней, овец и собак; лошадей и диких промысловых животных (олень, лось). 2) Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям (температура плавления жира; коэффициент преломления жира; качественная реакция на гликоген; йодное число) 3) Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса	4	–	Семинар-конференция	ОСП ПР СРС
1,2,3	10	Тема практического занятия: <i>Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества мясной и рыбной продукции</i>	2	–	–	ОСП
1	19	Тема практического занятия: <i>Методы определения фальсификации пищевых продуктов</i>	4	2	–	ОСП
5	20	Тема практического занятия: <i>Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках</i>	2	–	–	ОСП
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			16 час	Из них в интерактивной форме:		4 час
- очная форма обучения			16	- очная форма обучения		4
- заочная форма обучения			4	- заочная форма обучения		-
В том числе в формате семинарских занятий:			4			
- очная форма обучения			4			
- заочная форма обучения			–			

* Условные обозначения:

ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС; ...

Примечания:

- материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6

- обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2

**4. 3 Лабораторный практикум.
Примерный тематический план лабораторных занятий
по разделам учебной дисциплины**

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы
раздела *	занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	2	1	Тема: Определение свежести мяса убойных животных	4	2	+	-	РМГ
2	4	2	Тема: Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных	4	-	+	-	РМГ
2	5	3	Тема: Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	4	-	+	-	–
2	6	4	Тема: Санитарное исследование соленого мяса	4	-	+	-	РМГ
3	7	5	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4	2	+	-	РМГ
2	8	6	Тема: Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	4	-	+	-	РМГ
1	9	7	Тема: Оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные объекты	2	-	+	-	–
2	11	8	Тема: Санитарное исследование мясных консервов	4	2	+	-	РМГ
2	12	9	Тема: Санитарное исследование мясных полуфабрикатов	4	-	+	-	РМГ
2	13	10	Тема: Санитарное исследование животных жиров	4	-	+	-	РМГ
4	14	11	Тема: Санитарное исследование пищевых яиц	4	-	+	-	–
4	15	12	Тема: Ветеринарно-санитарное исследование молока	4	2	+	-	РМГ
4	16	13	Тема: Ветеринарно-санитарное исследование кисломолочных продуктов	4	2	+	-	РМГ
5	17	14	Тема: Ветеринарно-санитарное исследование меда	4	-	+	-	РМГ
5	18	15	Тема: Санитарное оценка растительных пищевых продуктов	4	-	+	-	РМГ
Итого ЛР			Общая трудоёмкость ЛР	58	Из них в интерактивной форме:			48
			- очная форма обучения	58	- очная форма обучения			48
			- заочная форма обучения	10	- заочная форма обучения			10

* Условные обозначения:

РМГ работа малыми группами для решения ситуационной задачи

Примечания:

- материально-техническое обеспечение лабораторного практикума – см. Приложение 6
- обеспечение лабораторного практикума учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1 и 2

5. ПРОГРАММА ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:
<i>для всех форм обучения</i>
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»
Мультимедиа-презентация «Определение видовой принадлежности мяса»
<i>для заочной формы обучения</i>
Рабочая тетрадь (контрольная работа)
2. Самостоятельное изучение тем программы
3 Самоподготовку к аудиторным занятиям
4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины

5.1. ВЫПОЛНЕНИЕ И ЗАЩИТА (СДАЧА) КУРСОВОГО ПРОЕКТА (РАБОТЫ) ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Курсовая работа по дисциплине не предусмотрена

5.2 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ФИКСИРОВАННЫХ ВИДОВ ВАРС

5.2.1 Место электронной презентации в структуре учебной дисциплины

Электронные презентации выполняются обучающимися *очной и заочной формы*. Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается подготовкой электронной презентации:

№ раздела и подраздела	Наименование раздела и подраздела
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.
1.3	<i>Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания</i>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов
2.4	<i>Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</i>

Перечень примерных тем электронных презентаций

- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.
- Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
- Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 - температура плавления жира;
 - коэффициент преломления жира;
 - качественная реакция на гликоген;
 - йодное число.
- Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

На первом занятии по дисциплине обучающиеся выбирают тему для подготовки электронной презентации. Темы электронных презентаций с докладами могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

Электронная презентация выполняется в рамках освоения темы «Определение видовой принадлежности мяса» и защищается в форме устного доклада перед группой на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

- **оценка «отлично»** выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «хорошо»** выставляется, если имеются незначительные замечания к оформлению отчетного материала в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, в целом теоретическое содержание темы раскрыто, обучающийся выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал владение подготовленным материалом.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, при оформлении имеются предельно допустимые отклонения от требований, библиографическая ссылка на заимствованный материал оформлена с отклонениями от установленных требований, теоретическое содержание темы раскрыто поверхностно, выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил не на все дополнительные вопросы аудитории, показал не достаточно свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «не удовлетворительно»** выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

5.2.2 Внеаудиторная академическая работа обучающихся очной формы, сопровождающаяся оформлением и сдачей конспектов-таблиц

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Конспект-таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Конспект-таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»

Данные виды работ предусматривают оформление рукописного конспекта, таблицы или схемы в отдельной тетради, с предъявлением выполненного задания преподавателю для очной оценки во внеаудиторное время. После получения оценки «зачтено» выполненные задания возвращаются обучающемуся.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

Конспект (таблица, схема) составляется каждым обучающимся самостоятельно, в письменном (рукописном) формате согласно перечня, приведенного выше, оформляется в отдельной тетради, при выполнении задания должна быть использованы только актуальные нормативные документы. После написания и оформления выполненное задание сдается для оценки преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» тетрадь возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспект-таблицы

- соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки качества процесса подготовки задания

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспект-таблицы;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

– **оценка «зачтено»** присваивается при соответствии оформления и содержания конспекта (таблицы, схемы) выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, при соблюдении обязательного условия: использования только актуальной нормативной документации..

– **оценка «не зачтено»** присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания задания теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта (таблицы, схемы), использования нормативных документов утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

5.2.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения фиксированных видов ВАРС

1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения фиксированных видов ВАРС – см. Приложение 6.

2) Обеспечение процесса выполнения фиксированных видов ВАРС учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

5.2.4 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

5.3 САМОСТОЯТЕЛЬНОЕ ИЗУЧЕНИЕ ТЕМ

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ тем, выносимых на самостоятельное изучение

- «зачтено» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

5.4 ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ РАБОЧЕЙ ТЕТРАДИ (КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ) СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Обучающимися заочной формы в программе выполнения фиксированных видов внеаудиторной работы студентов (ВАРС) выполняется контрольная работа.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ

1. - Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
4. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
6. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.
7. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
8. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
9. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
10. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
11. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.

12. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
13. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные требования при переработке скота.
15. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
16. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
20. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
21. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
22. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
23. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
24. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
25. Факторы, влияющие на качество мяса.
26. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
38. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
51. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
52. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
53. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
56. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
57. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
58. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
59. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
61. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
62. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
63. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
64. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Животные как сырье для мясной промышленности.

66. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
67. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
68. Определение упитанности свиней и их характеристика.
69. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
70. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
71. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
72. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
73. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
74. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
75. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
76. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
77. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
78. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
79. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
80. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
81. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.
82. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
83. Санитарные требования при переработке скота.
84. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
85. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
89. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
90. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
91. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
92. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.
93. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях.
94. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
95. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
96. Санитарная бойня и ее назначение.
97. Факторы, влияющие на качество мяса.
98. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
99. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
110. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
111. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
112. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
113. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
114. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
115. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
116. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
117. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гиподерматозе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).

121. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
123. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
124. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
125. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
126. Пороки мяса и причины их возникновения.
127. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
128. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
129. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
130. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
131. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
132. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
133. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
134. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
135. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
136. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
137. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
138. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
139. Виды и методы дезинфекции.
140. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
141. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
142. Методы постановки формальной пробы в мясе крупного рогатого скота.
143. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
144. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
145. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
146. Контроль качества дезинфекции.
147. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
149. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
150. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
151. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
152. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
153. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (только для заочников)

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он представляет необходимый материал, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям, демонстрирует глубокую проработку нормативной базы по изучаемым вопросам, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы.

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

5.5 САМОПОДГОТОВКА К АУДИТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	План проведения и основные вопросы семинарского занятия	1. Ознакомление с темой и основными вопросами, выносимыми на семинарское занятие 2. Ознакомления с литературой по теме семинарского занятия 3. Составление конспект-плана (конспект-схемы) по тематике семинарского занятия	1
Практические занятия	Подготовка по теме практического	План проведения практического	1. Предварительное ознакомление темой и заданиями для выполнения	3

	занятия	занятия	практической работы 2.Изучение учебной и учебно-методической литературы по теме практической работы	
Лабораторные занятия	Подготовка по теме лабораторного занятия	План проведения лабораторного занятия	1.Предварительное ознакомление темой и заданиями для выполнения лабораторной работы 2.Изучение учебной и учебно-методической литературы по теме лабораторной работы 3.Ознакомление с формой отчетности о проведении лабораторной работы	15

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки к аудиторным занятиям

- «зачтено» выставляется студенту, если он знает необходимый материал, ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не знает необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях.

5.6 САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Вид контроля	Контрольно-оценочное учебное мероприятие, работа			Расчетная трудоемкость, час.
	тип контроля по охвату студентов	форма	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
Входной	Фронтальный	Тестирование	Контроль базовых знаний по анатомии, микробиологии, вирусологии, фармакологии и токсикологии	Без самоподготовки
Текущий	Фронтальный	Тестирование	Основные положения Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясопродуктов»	1
	Фронтальный	Тестирование	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Определение свежести мяса убойных животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Определение видовой принадлежности мяса	1
	Фронтальный	Контрольная работа	Определение мяса, полученного от убойных и здоровых животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	1
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	1
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	1
	Фронтальный	Тестирование	Санитарное исследование мясных консервов, мясных полуфабрикатов и животных жиров	2
	Фронтальный	Контрольная работа	Ветеринарно-санитарное исследование яиц	2
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	2
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	2
	Фронтальный	Сдача отчетов о лабораторных работах	Отчет малых рабочих групп о результатах проделанных лабораторных работ, обсуждение в группе, рефлексия	В рамках трудоемкости, отведенной на аудиторные

				занятия
Рубежный	Фронтальный	Тестирование	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества и безопасности мясной и рыбной продукции (по программе 8-го семестра)	6
	Фронтальный	Тестирование	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества и безопасности молока и молочной продукции, яиц, растительной продукции и иных подконтрольных грузов (по программе 9-го семестра)	6
Выходной	X	X	X	X
Заочная / очно-заочная форма обучения				
Входной	X	X	X	X
Текущий	Фронтальный	Тестирование	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	4
Рубежный	X	X	X	X
Выходной	X	X	X	X

6. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ СТУДЕНТОВ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования специалитет и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
6.2.1. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины в 8 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт трудоёмкости, отведённой на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную), отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование;
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	
6.2.2. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для студентов, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	смешанный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы № 1 - № 5 (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

7. ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

7.1 Библиотечное, информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

7.2 Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5. Данное приложение в обязательном порядке актуализируются на начало каждого учебного года.

7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.4 Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине представлены в Приложении 8, которое в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года.

7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются

ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, обучающимся обеспечивается доступ к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочей программе. В информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для самостоятельной работы.

в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Шмат, Е. В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности — URL: https://e.lanbook.com/book/113356 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Ветеринария, 2011. — 128 с. — ISBN 978-5-905501-10-0. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / Федоткина, С. Н. — М.: Ветеринария, 2011. — 128 с. — ISBN 978-5-905501-10-0. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Урбан, В. Г. — М.: Ветеринария, 2011. — 128 с. — ISBN 978-5-905501-10-0. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп. — М.: Ветеринария, 2011. — 128 с. — ISBN 978-5-905501-10-0. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.). — М.: Ветеринария, 2011. — 128 с. — ISBN 978-5-905501-10-0. — Режим доступа: для авториз. пользователей.
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ
ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»
И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,
необходимых для освоения дисциплины**

**1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа,
сформированные на основании прямых договоров с правообладателями
(электронные библиотечные системы - ЭБС)**

Наименование		Доступ
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система Znanium.com		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		http:// studentlibrary.ru
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»,		http://e.lanbook.com
Универсальная база данных ИВИС		https://eivis.ru/
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по дисциплине Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Учебно-методическая литература		
Автор, наименование, выходные данные		Доступ
–	–	–
2. Учебно-методические разработки на правах рукописи		
Автор(ы)	Наименование	Доступ
–	–	–

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
по освоению дисциплины Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
представлены отдельным документом

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,
используемые при осуществлении образовательного процесса
по дисциплине
Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины		
Наименование программного продукта (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт	
Пакет офисных программ	Лекции, практические занятия, ВАРС	
2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса		
Наименование справочной системы	Доступ	
Сводная энциклопедия Википедия	https://ru.wikipedia.org/wiki	
«Гарант»	Учебные аудитории Университета http://www.garant.ru/	
«Консультант+»	Учебные аудитории Университета http://www.consultant.ru/	
3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса		
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение
Учебная аудитория университета	комплект мультимедийного оборудования	Лекции, практические занятия, ВАРС
4. Электронные информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
ИОС ОмГАУ-Moodle	http://do.omgau.ru	Практические занятия, ВАРС, текущий контроль

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук Микроскоп биологический, Микроскоп МБР-3, Электроплита.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ
по дисциплине
Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формы организации учебной деятельности по дисциплине: занятия лекционного и семинарского типа.

Лекционные занятия для обучающихся проводятся в интерактивной форме в виде лекций-визуализаций.

Занятия семинарского типа проводятся в виде семинаров-конференций, практических занятий и лабораторных работ.

В ходе изучения дисциплины обучающемуся необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующего вида работы: выполнение и сдача электронных презентаций с докладами.

Рубежный контроль результатов освоения дисциплины обучающимися проводится посредством контроля предоставления обучающимися всех предусмотренных групповых и индивидуальных отчетов по освоенным темам и прохождения итогового тестирования по программе 8-го и 9-го семестров. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация обучающихся в форме зачета (8 семестр) и экзамена (9 семестр).

На самостоятельное изучение обучающимся выносятся темы:

- *Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи*
- *Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих*

По итогам изучения каждой из перечисленных тем обучающийся выполняет письменную контрольную работу, во внеаудиторное время, за счет времени, отведенного для подготовки и выполнения фиксированных видов ВАРС. Результаты оценки письменных контрольных работ проставляются преподавателем в журнале успеваемости студентов.

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекционных занятий; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям и лабораторным работам, активная работа на занятиях, выступление на семинаре-конференции с презентацией и докладом;
- активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с последующим их обсуждением на семинарских занятиях. В этих условиях на лекциях особенно большое значение имеет реализация следующих задач:

- 1) глубокое осмысливание ряда понятий и положений, введенных в теоретическом курсе;
- 2) раскрытие прикладного значения теоретических сведений;
- 3) развитие творческого подхода к решению практических и некоторых теоретических вопросов;
- 4) закрепление полученных знаний путем практического использования.

Наряду с перечисленными выше образовательными целями, лекционные занятия должны преследовать и важные цели воспитательного характера, а именно:

- а) воспитание настойчивости в достижении конечной цели;
- б) воспитание дисциплины ума, аккуратности, добросовестного отношения к работе;
- в) воспитание критического отношения к своей деятельности, умения анализировать свою работу, искать оптимальный путь решения, находить свои ошибки и устранять их.

При изложении материала учебной дисциплины, преподавателю следует обратить внимание, во-первых, на то, что студенты получили определенное знание о методологии организации и проведения на современном уровне ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения; о порядке и методах ветеринарно-санитарного контроля за процессом получения сырья и продуктов животного происхождения, проведении экспертизы по арбитражным спорам, во-вторых, необходимо избегать дублирования материала с другими учебными дисциплинами, которые студенты уже изучили либо которые предстоит им изучить. Для этого необходимо преподавателю ознакомиться с учебно-методическими комплексами дисциплин, взаимосвязанных с дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Преподаватель должен четко дать связанное, последовательное изложение материала в соответствии с новейшими данными науки, представить студентам основное ее содержание в сжатом, систематизированном виде. Преподаватель должен излагать учебный материал с позиций междисциплинарного подхода, давать четкие определения понятийного аппарата, который используется при изучении дисциплины.

В учебном процессе преподаватель должен использовать активные и интерактивные формы обучения студентов, которые должны опираться на творческое мышление студентов, в наибольшей степени

активизировать познавательную деятельность, делать их соавторами новых идей, приучать их самостоятельно принимать оптимальные решения и способствовать их реализации.

В аудиторной работе со студентами предполагаются следующие формы проведения и виды лекций: вводная лекция и лекция-визуализация с элементами беседы.

Вводная лекция - первоначальное ознакомление студентов с понятийным аппаратом, основными целями и задачами дисциплины.

Лекция-визуализация – лекция, представляющая собой подачу лекционного материала с помощью технических средств обучения (аудио- и/или видеотехники). Основная цель – формирование у студентов профессионального мышления через восприятие устной и письменной информации, преобразованной в визуальную форму. Этот вид лекции наиболее эффективно использовать на этапе введения студентов в новый раздел, тему, дисциплину. Чтение лекции-визуализации сводится к развернутому или краткому комментированию просматриваемых визуальных материалов. Для стимулирования активности обучающихся в процессе изложения нового материала преподаватель задает студентам вопросы, предлагает самим привести примеры или подобрать аргументы в подтверждения какого-то тезиса.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЗАНЯТИЙ СЕМИНАРСКОГО ТИПА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Рабочей программой предусмотрены занятия семинарского типа, которые могут проводиться в следующих формах: практических и семинарских занятиях и лабораторных работ. Форма проведения семинаров – семинар-конференция.

Семинар-конференция проводится как научно-практическое занятие, с заранее поставленной проблемой и системой докладов, длительностью 7-10 минут. Каждое выступление представляет собой представление электронной презентации, сопровождаемой логически законченным текстом, заранее подготовленными обучающимися в рамках предложенной преподавателем программы. Совокупность представленных презентаций и докладов позволит всесторонне осветить проблему. В конце семинара преподаватель подводит итоги самостоятельной работы и выступлений студентов, дополняя или уточняя предложенную информацию и формулирует основные выводы. Очные доклады по темам электронных презентаций предусмотрены только для обучающихся очной формы. Обучающиеся заочной формы выполненные презентации сдают посредством размещения их в ИЭОС ОмГАУ Moodle, на странице курса.

Практические занятия и лабораторные работы предназначены для углубленного изучения дисциплины. Лабораторные работы проводятся студентами малыми рабочими группами. Практические занятия должны сыграть решающую роль в выработке у студентов навыков применения полученных знаний для решения практических задач совместно с преподавателем.

Рекомендуемая структура практических занятий и лабораторных работ:

- вступление преподавателя;
- ответы на вопросы студентов по неясному материалу;
- плановая лабораторная работа/ плановая практическая работа;
- оформление отчетного материала по занятию;
- обсуждение полученных результатов всеми участниками группы совместно с преподавателем;
- заключительное слово преподавателя.

4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

4.1. Самостоятельное изучение тем

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение.

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа

Примечание:

Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

- 1) ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме, с нормативно-правовыми актами (ориентируясь на вопросы для самоконтроля);
- 2) на этой основе составить развернутое представление по проблематике темы;

3) пройти этап выполнения письменной контрольной работы по изученной теме.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ контрольных работ по итогам самостоятельного изучения тем

- «зачтено» выставляется, если обучающийся он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

Преподаватель в начале семестра выдает студентам все темы для самостоятельного изучения и определяет сроки предоставления отчетных материалов для контроля.

4.2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся сопровождающаяся оформлением и сдачей конспект-таблиц

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»

Данные виды работ предусматривают оформление рукописных конспект-таблиц в отдельной тетради, с предъявлением выполненного задания преподавателю для очной оценки во внеаудиторное время. После получения оценки «зачтено» выполненные задания возвращаются обучающемуся.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

Конспект (таблица, схема) составляется каждым обучающимся самостоятельно, в письменном (рукописном) формате согласно перечня, приведенного выше, оформляется в отдельной тетради, при выполнении задания должна быть использованы только актуальные нормативные документы. После написания и оформления выполненное задание сдается для оценки преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» тетрадь возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспект-таблицы

- соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки качества процесса подготовки задания

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспект-таблицы;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

– **оценка «зачтено»** присваивается при соответствии оформления и содержания конспекта (таблицы, схемы) выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, при соблюдении обязательного условия: использования только актуальной нормативной документации..

– **оценка «не зачтено»** присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания задания теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта (таблицы, схемы), использования нормативны документов утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

4.3. Место электронной презентации в структуре учебной дисциплины

Электронные презентации выполняются обучающимися как очной, так и заочной форм. Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается подготовкой электронной презентации:

№ раздела и подраздела	Наименование раздела и подраздела
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.
1.3	<i>Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания</i>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиены производства мяса и мясных продуктов
2.4	<i>Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</i>

Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
2. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
3. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.
4. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
5. Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 - температура плавления жира;
 - коэффициент преломления жира;
 - качественная реакция на гликоген;
 - йодное число.
6. Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

На первом занятии по дисциплине обучающиеся выбирают тему для подготовки электронной презентации. Темы электронных презентаций с докладами могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

Электронная презентация выполняется в рамках освоения темы «Определение видовой принадлежности мяса» и защищается в форме устного доклада перед группой на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

- **оценка «отлично»** выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «хорошо»** выставляется, если имеются незначительные замечания к оформлению отчетного материала в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, в целом теоретическое содержание темы раскрыто, обучающийся выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал владение подготовленным материалом.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, при оформлении имеются предельно допустимые отклонения от требований, библиографическая ссылка на заимствованный материал оформлена с отклонениями от установленных требований, теоретическое содержание темы раскрыто поверхностно, выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил не на все дополнительные вопросы аудитории, показал не достаточно свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «не удовлетворительно»** выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

4.4. Самоподготовка обучающихся к занятиям семинарского типа по дисциплине

Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа осуществляется в виде подготовки к семинарским и практическим занятиям по заранее известным темам и вопросам.

Преподавателю необходимо акцентировать внимание студентов на следующий алгоритм самоподготовки:

Таблица - Алгоритм самоподготовки к семинарским и практическим занятиям

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	План проведения и основные вопросы семинарского занятия	1. Ознакомление с темой и основными вопросами, выносимыми на семинарское занятие 2. Ознакомления с литературой по теме семинарского занятия 3. Составление конспект-плана (конспект-схемы) по тематике семинарского занятия	1
Практические занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении практической работы	3
Лабораторные занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении практической работы	15

4.5. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Обучающимися заочной формы в программе выполнения фиксированных видов внеаудиторной работы студентов (ВАРС) выполняется контрольная работа.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ

1. - Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
4. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
6. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.
7. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
8. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
9. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом
10. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
11. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
12. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
13. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные требования при переработке скота.
15. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
16. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
20. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
21. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
22. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
23. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
24. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
25. Факторы, влияющие на качество мяса.
26. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.

29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
38. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
51. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
52. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
53. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
56. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
57. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
58. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
59. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
61. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
62. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
63. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
64. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Животные как сырье для мясной промышленности.
66. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
67. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
68. Определение упитанности свиней и их характеристика.
69. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
70. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
71. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
72. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
73. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
74. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
75. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
76. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
77. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
78. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
79. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
80. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
81. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.

82. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
83. Санитарные требования при переработке скота.
84. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
85. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
89. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
90. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
91. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
92. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.
93. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях
94. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
95. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
96. Санитарная бойня и ее назначение.
97. Факторы, влияющие на качество мяса.
98. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
99. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
110. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
111. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
112. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
113. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
114. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
115. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
116. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
117. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гиподерматозе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).
121. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
123. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
124. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
125. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
126. Пороки мяса и причины их возникновения.
127. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
128. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
129. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
130. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
131. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
132. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
133. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
134. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
135. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
136. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
137. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.

138. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
139. Виды и методы дезинфекции.
140. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
141. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
142. Методы постановки формальной пробы в мясе крупного рогатого скота.
143. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
144. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
145. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
146. Контроль качества дезинфекции.
147. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
149. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
150. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
151. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
152. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
153. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (только для заочников)

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он представляет необходимый материал, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям, демонстрирует глубокую проработку нормативной базы по изучаемым вопросам, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы.

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности обучающихся к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы анатомии и патологической анатомии, токсикологии, микробиологии, инфекционных, паразитарных и незаразных болезней животных. Входной контроль проводится в виде тестирования.

Критерии оценки входного контроля:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

В течение семестра на занятиях семинарского типа осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам занятий, проводится заслушивание и обсуждение подготовленных презентаций с докладами, проводится проверка индивидуальных и групповых отчетов по темам лабораторных и практических занятий.

В течение семестра по итогам изучения дисциплины проводится рубежный контроль в конце каждого семестра в виде проверки конспектов и отчетов о выполненных лабораторных работах и практических занятиях, а также в формате тестирования.

Критерии оценки рубежного контроля:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:
 - сданы все отчеты о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
 - сданы все отчетные формы по темам практических занятий;
 - выполнены и оценены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу;
 - пройдено семестровое итоговое тестирование.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:
 - не сданы один или несколько отчетов о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
 - не сданы одна или несколько отчетных форм по темам практических занятий;
 - не пройдено семестровое тестирование;
 - не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

Основные условия допуска обучающегося к экзамену:

Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине.

Плановая процедура проведения экзамена:

1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
2. Форма экзамена – смешанная, обучающийся готовит письменно развернутый план ответа на вопросы билета, фиксируя основные тезисы своего ответа, затем дает развернутые устные комментарии экзаменатору.
3. Время подготовки – 60 минут.

КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**1. Требование ФГОС**

Реализация программы специалитета обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы специалитета на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу специалитета, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу специалитета, должна быть не менее 60 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы специалитета (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу специалитета, должна быть не менее 5 процентов.

Общее руководство научным содержанием программы специалитета определенной направленности (профиля) должно осуществляться штатным научно-педагогическим работником организации, имеющим ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации), осуществляющим самостоятельные научно-исследовательские (творческие) проекты (участвующим в осуществлении таких проектов) по специальности, имеющим ежегодные публикации по результатам указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности в ведущих отечественных и (или) зарубежных рецензируемых научных журналах и изданиях, а также осуществляющим ежегодную апробацию результатов указанной научно-исследовательской (творческой) деятельности на национальных и международных конференциях.

ПРИЛОЖЕНИЕ 9

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»
Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) «Ветеринарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных	
Разработчик: к.в.н., доцент		Н.Б.Довгань

СОДЕРЖАНИЕ	
Элемент документа	Стр.
Введение	3
Часть 1. Ожидаемые результаты изучения обучающимися ОП учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в части 3 оценочных средств	4
Часть 2. Общая схема оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины. Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств	5
2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля	5
2.2 Общие критерии оценки результатов изучения учебной дисциплины	7
2.3 Реестр элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине в составе ОП	7
2.4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	8
Часть 3. Оценочные средства учебной дисциплины	12
3.1 Типовые контрольные задания, необходимые оценки входных знаний, умений, навыков	12
3.2 Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	14
3.3 Средства для текущего контроля	20
3.4 Средства для рубежного контроля	21
3.5 Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины	32
<i>Лист изменений и дополнений к ФОС</i>	52

УСЛОВНЫЕ ОБОЗНАЧЕНИЯ И СОКРАЩЕНИЯ, использованные в данном документе	
ОП -	образовательная программа
ВО -	высшее образование
ФГОС -	федеральный государственный образовательный стандарт
ФОС -	фонд оценочных средств
РПУД -	рабочая программа учебной дисциплины
УМКД -	учебно-методический комплекс дисциплины
МКН -	методическая комиссия университета по направлению подготовки в системе ВО
ППС -	профессорско-преподавательский состав
уч. год -	учебный год
уч. ст. -	учёная степень
уч. зв. -	учёное звание

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.
2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.
3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.
4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.
5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

ЧАСТЬ 1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ
студентом учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в части 3 оценочных средств

Компетенции, в формировании кото- рых задействована дисциплина		Код и наиме- нование ин- дикатора до- стижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и пони- мать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку и животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

очередным потоком студентов

Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- Электронная презентация с докладом	2.1	Контроль на соответствие оформления и содержательной части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	Доклад по теме презентации на семинаре-конференции, обсуждение в группе	Собеседование		
Конспект статьи 307 УПК РФ	2.2.	Контроль на соответствие оформления и содержательной части условию задания		Собеседование		
Структура правил Вет. осмотра животных и ВСЭ продукции убоя	2.3.			Собеседование		
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»	2.4			Собеседование		
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»	2.5			Собеседование		
Схема «Бактериологическое исследование мяса»	2.6			Собеседование		
- Самостоятельное изучение тем	2.7	Самоконтроль усвоения материала по контрольным вопросам тем, выносимым на самостоятельное изучение		Письменная контрольная работа		
Текущий контроль:	3					
- в рамках	3.1	Вопросы для самоподготовки	Обсужде-	Вопросы		

семинарских занятий и подготовки к ним		Контроль на соответствие содержательной части презентации заявленной теме, контроль за полнотой раскрытия темы	ние в группе	докладчику с целью проверки глубины проработки материала; собеседование; опрос;		
- в рамках лабораторных занятий	3.2	Самоконтроль хода выполнения лабораторной работы; Подготовка по теме предыдущего занятия с целью прохождения текущего контроля знаний	Работа малыми группами, обсуждение результатов в группе	Оценка отчетных форм; оценка результатов прохождения тестов и письменных контрольных		
Рубежный контроль:	4	Самоконтроль при подготовке к итоговому семестровому тестированию		Оценка результатов семестрового тестирования		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5					
Получение дифференцированного зачета	5.1.	Подготовка к итоговому семестровому тестированию		Оценка результатов семестрового тестирования		
Сдача экзамена	5.2	Вопросы для подготовки к экзамену		Оценка ответов на экзамене		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения обучающимися дисциплины

1. Формальный критерий получения студентом положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины студентом выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине студент успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы студента в рамках изучения дисциплины:	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения студентом программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Шкала и критерии оценивания качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Шкала и критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине в составе ОПОП

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1. Средства для входного контроля	Вопросы для проведения входного контроля Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень заданий для контрольной работы по вариантам
	Шкала и критерии оценивания индивидуальных результатов выполнения контрольной работы
	Примерная тематика рефератов
	Процедура выбора темы магистром
	Шкала и критерии оценивания реферата
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Шкала и критерии оценивания самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для проведения рубежного контроля Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации бакалавров по итогам изучения дисциплины	Тестовые вопросы для проведения тестирования по результатам освоения дисциплины
	Вопросы для проведения итогового контроля (экзамена)
	Экзаменационная программа по учебной дисциплине
	Пример экзаменационного билета
	Плановая процедура проведения экзамена Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы итогового контроля

2.4. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций		Формы и средства контроля формирования компетенций		
				компетенция не сформирована	минимальный		средний	высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-	ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах	Отчеты о лаб. работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бакисследование мяса» (очная форма Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр (очная форма Итоговый тест за 8 семестр (очная форма		

экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности					функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических	

		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Не владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	(профессиональных) задач. 1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, подконтрольных	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бакисследование мяса» (очная форма Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр(очная форма Итоговый тест за 8 семестр(очная форма

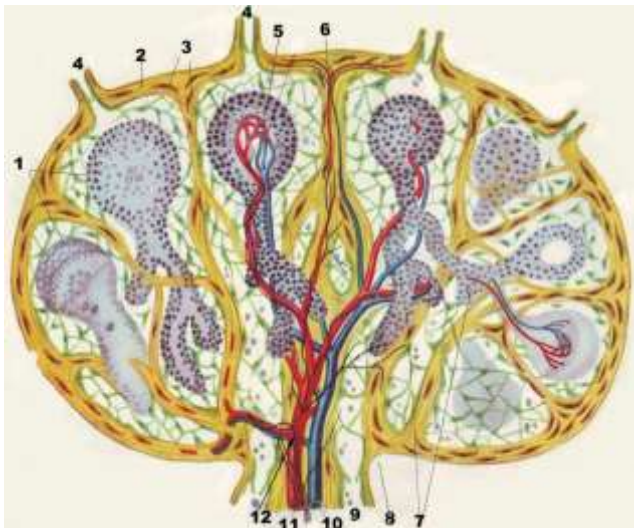
импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ветеринарному надзору				физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	форма Контрольная работа (заочная форма)
		Наличие умений	Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения	

					сложных практических (профессиональных) задач.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся навыков исследования животного; методами оценки экстерьера и интерьера животных в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	

ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

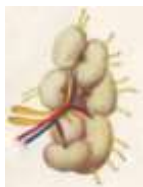
Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые оценки входных знаний, умений, навыков (Входной контроль)

- **На рисунке изображено строение лимфатического узла, необходимо подписать основные структурные части согласно приведенной ниже нумерации**



- а) Мозговые тяжи.
- б) Трабекула.
- в) Капиллярная сеть фолликула.
- г) Портальная часть л/у.
- д) Фолликулы л/у.
- е) Капсула.
- ж) Гладкая мышечная ткань.
- з) Нервы.
- и) Приносящий лимфатический сосуд.
- к) Выносящий лимфатический сосуд.
- л) Артерия.
- м) Вена.

- **На рисунке изображены околоушные лимфатические узлы разных видов животных. Необходимо определить их принадлежность**



а



б



в



г

- **К центральным органам лимфатической системы относятся:**

1) фабрициева сумка; 2) селезенка; 3) пиерovy бляшки; 4) красный костный мозг; 5) тимус.

- **Лимфа, прошедшая лимфоузлы,**

1) смешивается с венозной кровью и поступает в малый круг кровообращения; 2) смешивается с артериальной кровью и поступает в большой круг кровообращения; 3) поступает в лимфатический проток.

- **Основные (преимущественные) функции лимфатической системы:**

1) иммунная; 2) гемопоэтическая; 3) выделительная; 4) дренажная; 5) лимфопоэтическая.

- **К периферическим органам лимфатической системы относятся:**

- 1) вилочковая железа; 2) миндалины; 3) селезенка; 4) солитарные фолликулы; 5) красный костный мозг

- **Лимфа поступает в лимфоузлы:**

- 1) из венозной крови; 2) из всех близлежащих органов; 3) из определенного органа или участка тела

- **Лимфатическая система имеет специфические особенности:**

- 1) вырабатывать антитела; 2) генерализована не по всему телу, а только вблизи основных жизненно важных органов; 3) ее клетки постоянно циркулируют с кровью и лимфой по всему организму; 4) обезвреживает преимущественно вирусы; 5) генерализована по всему телу

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на тестовые вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

Часть 3.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

3.2.1 Выполнение электронной презентации с докладом

Электронные презентации выполняются обучающимися очной и заочной формы. Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается подготовкой электронной презентации:

№ раздела и подраздела	Наименование раздела и подраздела
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.
1.3	<i>Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания</i>
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов
2.4	<i>Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов</i>

Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
2. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
3. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.
4. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
5. Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 - температура плавления жира;
 - коэффициент преломления жира;
 - качественная реакция на гликоген;
 - йодное число.
6. Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

На первом занятии по дисциплине обучающиеся выбирают тему для подготовки электронной презентации. Темы электронных презентаций с докладами могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

Электронная презентация выполняется в рамках освоения темы «Определение видовой принадлежности мяса» и защищается в форме устного доклада перед группой на занятии.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

- **оценка «отлично»** выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «хорошо»** выставляется, если имеются незначительные замечания к оформлению отчетного материала в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, в целом теоретическое содержание темы раскрыто, обучающийся выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал владение подготовленным материалом.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, при оформлении имеются предельно допустимые отклонения от требований, библиографическая ссылка на заимствованный материал оформлена с отклонениями от установленных требований, теоретическое содержание темы раскрыто поверхностно, выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил не на все дополнительные вопросы аудитории, показал не достаточно свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «не удовлетворительно»** выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

3.2.2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся, сопровождающаяся оформлением и сдачей конспект-таблиц

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»

Данные виды работ предусматривают оформление рукописного конспект- таблиц в отдельной тетради, с предъявлением выполненного задания преподавателю для очной оценки во внеаудиторное время. После получения оценки «зачтено» выполненные задания возвращаются обучающемуся.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

Конспект-таблица составляется каждым обучающимся самостоятельно, в письменном (рукописном) формате согласно перечня, приведенного выше, оформляется в отдельной тетради, при выполнении задания должна быть использованы только актуальные нормативные документы. После написания и оформления выполненное задание сдается для оценки преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» тетрадь возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспект-таблицы

- соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки качества процесса подготовки задания

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспект-таблицы;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

– **оценка «зачтено»** присваивается при соответствии оформления и содержания конспект-таблицы выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, при соблюдении обязательного условия: использования только актуальной нормативной документации..

– **оценка «не зачтено»** присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания задания теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспект- таблицы, использования нормативных документов утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

3.2.3. Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/ вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час.	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных и пернатой дичи	17	Письменная контрольная работа
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих	17	Письменная контрольная работа
Примечание: Учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1, 2, 3, 4.			

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов(план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)/презентация/эссе/доклад
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, пройти рубежное тестирование по разделу на аудиторном занятии и заключительное тестирование в установленное для внеаудиторной работы время

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ тем, выносимых на самостоятельное изучение

- «**зачтено**» выставляется студенту, если он ясно, четко, логично и грамотно отвечает на вопросы в ходе выполнения письменной контрольной работы: дает определение основным понятиям, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы;

- «**не зачтено**» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

3.2.4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ФОРМИРОВАНИЯ ЭЛЕМЕНТА РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ «КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Обучающимися заочной формы в программе выполнения фиксированных видов внеаудиторной работы студентов (ВАРС) выполняется учебный элемент Рабочая тетрадь «Контрольная работа».

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ

154. - Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
155. Животные как сырье для мясной промышленности.
156. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
157. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
158. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
159. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.
160. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
161. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
162. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
163. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
164. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
165. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
166. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
167. Санитарные требования при переработке скота.
168. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
169. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
170. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
171. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
172. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
173. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
174. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
175. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
176. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
177. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
178. Факторы, влияющие на качество мяса.
179. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
180. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
181. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
182. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
183. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
184. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
185. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
186. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
187. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
188. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
189. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
190. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
191. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
192. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
193. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
194. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
195. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
196. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
197. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
198. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
199. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
200. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
201. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
202. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
203. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.

204. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
205. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
206. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
207. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
208. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
209. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
210. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
211. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
212. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
213. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
214. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
215. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
216. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
217. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
218. Животные как сырье для мясной промышленности.
219. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
220. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
221. Определение упитанности свиней и их характеристика.
222. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
223. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
224. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
225. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
226. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
227. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
228. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
229. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
230. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
231. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
232. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
233. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
234. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.
235. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
236. Санитарные требования при переработке скота.
237. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
238. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
239. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
240. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
241. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
242. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
243. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
244. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
245. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.
246. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях.
247. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
248. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
249. Санитарная бойня и ее назначение.
250. Факторы, влияющие на качество мяса.
251. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
252. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
253. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
254. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
255. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
256. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
257. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
258. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
259. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.

260. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
261. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
262. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
263. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
264. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
265. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
266. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
267. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
268. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
269. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
270. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гиподерматозе.
271. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
272. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
273. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).
274. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
275. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
276. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
277. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
278. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
279. Пороки мяса и причины их возникновения.
280. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
281. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
282. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
283. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
284. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
285. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
286. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
287. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
288. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
289. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
290. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
291. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
292. Виды и методы дезинфекции.
293. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
294. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
295. Методы постановки формальной пробы в мясе крупного рогатого скота.
296. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
297. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
298. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
299. Контроль качества дезинфекции.
300. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
301. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
302. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
303. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
304. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
305. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
306. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РАБОЧЕЙ ТЕТРАДИ «КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА» (только для заочников)

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он представляет необходимый материал, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям, демонстрирует глубокую проработку

нормативной базы по изучаемым вопросам, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму. Обучающимся должно быть выполнено не менее 60% заданий контрольной работы.

- «*не зачтено*» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

Часть 3.3 Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию студент изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии студент демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа. Представляет реферат. Для усвоения материала по теме занятия обучающийся решает задачи.

Тема 1. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных.

- 1) Общие положения ВСЭ продуктов убоя животных
- 2) Организация ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината
- 3) Морфофункциональная характеристика лимфатической системы и её значение в экспертизе продуктов убоя животных
- 4) Порядок ВС осмотра туш и внутренних органов убойных животных различных видов

Тема 2. Определение видовой принадлежности мяса.

- 1) Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса животных различных видов (крупного рогатого скота и лошадей; нутрий, кроликов и кошек; свиней, овец и собак; лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
- 2) Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям (температура плавления жира; коэффициент преломления жира; качественная реакция на гликоген; йодное число)
- 3) Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса

Тема 3. Основные положения ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества мясной и рыбной продукции.

- 1) Особенности проведения экспертизы мясной продукции
- 2) Особенности проведения экспертизы рыбной продукции
- 3) Критерии оценки качества мясной и рыбной продукции

Тема 4. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

- 1) Органы контроля и надзора за качеством продукции на рынках
- 2) Организация лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках
- 3) Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «*зачтено*» выставляется, если студент на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «*не зачтено*» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде реферата на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

Часть 3.4. Средства для рубежного контроля

В течение семестра по итогам изучения дисциплины проводится рубежный контроль в конце каждого семестра в виде проверки конспектов и отчетов о выполненных лабораторных работах и практических занятиях, а также в формате тестирования по итогам каждого семестра.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о лабораторных работах

<i>Тема: Определение свежести мяса убойных животных</i>
<i>Тема: Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных</i>
<i>Тема: Санитарное исследование соленого мяса</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства</i>
<i>Тема: Санитарное исследование мясных консервов</i>
<i>Тема: Санитарное исследование мясных полуфабрикатов</i>
<i>Тема: Санитарное исследование животных жиров</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование молока</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование кисломолочных продуктов</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование меда</i>
<i>Тема: Санитарное оценка растительных пищевых продуктов</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения семестрового тестирования

Исследованию на трихинеллез НЕ подлежат ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ туши всеядных и плотоядных животных, используемых в пищу
- b) ☐ свиные сало-шпик, копчености и субпродукты
- c) ☐ туши коз (кроме козлят до 3-х недельного возраста)
- d) ☐ туши, полутуши, четвертины свиней (кроме поросят до 3-х недельного возраста)

Для определения свежести мяса образцы отбирают...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ от недоброкачественной мясной туши или ее части отдельными кусочками из каждого пораженного участка
- b) ☐ от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском
- c) ☐ выборочно от мясной туши или ее части

Органолептические показатели свежей рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ прозрачную слизь («мазка»)
- b) ☐ выпуклые глаза
- c) ☐ внутренние органы желто-зеленого цвета
- d) ☐ стенка брюшка напряжена
- e) ☐ жабры серо-розового цвета

Выберете вариант правильной санитарной оценки мяса при установленном пороке «загар мяса»

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ при поверхностном поражении мяса его протирают полотенцем, смоченным в растворе уксусной кислоты или поваренной соли, проветривают, подсушивают и направляют в промпереработку, при глубоком поражении – на промпереработку после зачистки, а при не исчезающем запахе – на утилизацию;
- b) ☐ санитарная обработка, (зачистка, промывание водой, подсушивание и проветривание), после чего мясо направляют на промпереработку (изготовление колбас);
- c) ☐ мясо разрубает на куски, проветривают в течение 24 часов и, при восстановлении нормальных показателей органолептики, реализуют без ограничения, в противном случае – направляют на техническую утилизацию;
- d) ☐ при удовлетворительных результатах органолептических исследований и отрицательных результатах биохимических и бактериологического исследований мясо направляют на проварку или мясные хлеба, а при не удовлетворительных результатах органолептических исследований – на техническую утилизацию или уничтожение;
- e) ☐ после зачистки пораженных частей туши мясо направляют в промпереработку (изготовление колбас);

Использования внутреннего жира при трихинеллезе

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ техническая утилизация
- b) ☐ перетопка при 100°C 20 мин
- c) ☐ без ограничений

Промежуточными хозяевами цистицерков являются

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ овцы
- b) ☐ кролики
- c) ☐ крупный рогатый скот
- d) ☐ человек
- e) ☐ свиньи

У свежей рыбы число Несслера не должно превышать ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 1,6-2,4 и выше
- b) ☐ 0,5
- c) ☐ 1,6-2,4 и выше
- d) ☐ 1

Оценка результатов микроскопирования мазков-отпечатков при определении свежести мяса (выбрать верные утверждения)

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ Мясо считают сомнительной свежести, если в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено не более 20 кокков или палочек, а также следы распада мышечной ткани; ядра мышечных волокон в состоянии распада, исчерченность волокон слабо различима.
- b) ☐ Мясо считают свежим, если в мазках-отпечатках не обнаружена микрофлора или в поле зрения препарата видны единичные (до 10 клеток) кокки и палочковидные бактерии и нет следов распада мышечной ткани.
- c) ☐ Мясо считают несвежим, если в поле зрения мазка-отпечатка обнаружено свыше 30 кокков или палочек, наблюдается значительный распад тканей: почти полное исчезновение ядер и полное исчезновение исчерченности мышечных волокон.

Порок, возникновение которого связано с интенсивным развитием на поверхности мяса слизееобразующих бактерий (молочнокислые бактерии, бактерии групп: "кишечная палочка", протей, сенной палочки, а также аэробные дрожжи)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ ослизнение мяса;
- b) ☐ кислое брожение мяса;
- c) ☐ гниение мяса;
- d) ☐ плесневение мяса;
- e) ☐ свечение мяса;

Возможна ли прижизненная диагностика на трихинеллез

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ нет
- b) ☐ да

Рыба относится к продуктам ... при хранении

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ относительно стойким
- b) ☐ стойким
- c) ☐ нестойким

Масса образца из одного места должна быть не менее

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ 600 г
- b) ☐ 100 г
- c) ☐ 200 г
- d) ☐ в зависимости от массы туши или ее части

е) ☐ 50 г

Средняя проба для лабораторных исследований рыбы должна составлять (при массе одного экземпляра до 2 кг)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ 3-4 шт
- б) ☐ от каждой двух рыб по половине
- в) ☐ 2-3 шт
- г) ☐ 1-2 шт

Для определения газообразного аммиака в охлажденной рыбе (из-за возможности конденсации паров воды и появления "ложного облачка") необходимо применять ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ 0,2% раствор бензидина
- б) ☐ реактив по Эберу
- в) ☐ спиртовой раствор Люголя
- г) ☐ реактив по Несслеру

Для выявления цистицеркоза исследованию подлежат

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) ☐ печень
- б) ☐ голова
- в) ☐ почки
- г) ☐ диафрагма
- д) ☐ сердце

Отрицательная реакция на пероксидазу свидетельствует о том, что ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ рыба сомнительной свежести
- б) ☐ рыба свежая
- в) ☐ реакция на пероксидазу у рыбы не проводится
- г) ☐ рыба недоброкачественная

Trichinella spiralis и Trichinella pseudospiralis в стадии имаго паразитирует в ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ соединительной ткани
- б) ☐ кишечнике
- в) ☐ жировой ткани
- г) ☐ лимфе и крови
- д) ☐ мышечной ткани

Факторы, влияющие на порчу рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) ☐ рыхлой структурой мышечной ткани
- б) ☐ высокий уровень гликогена
- в) ☐ пониженная активность кишечных ферментов
- г) ☐ преобладание в жире рыбы непредельных жирных кислот
- д) ☐ низкий уровень гликогена

Перечислите признаки, характерные для порока «загар мяса»:

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) ☐ поверхность мяса с корочкой подсыхания;

б) ☐ цвет медно-красный, желто-красный, коричнево-красный;

в) ☐ запах кислый;

г) ☐ цвет коричневый, серо-красный, темно-красный;

д) ☐ консистенция мягкая;

е) ☐ отсутствие микрофлоры гниения или брожения;

ж) ☐ поверхность мяса липкая;

з) ☐ запах - кисловато-затхлый, неприятный;

и) ☐ запах затхлый, прогорклый;

й) ☐ цвет - серо-белый, буро-зеленый;

Средняя проба для лабораторных исследований рыбы должна составлять (при массе одного экземпляра до 1 кг)

Тип вопроса: Одиночный выбор

а) ☐ 1-2 шт

б) ☐ 3-4 шт

в) ☐ 4-5 шт

г) ☐ 2-3 шт

Для проведения исследований мяса на свежесть образцы отбирают из следующих мест:

Тип вопроса: Множественный выбор

а) ☐ в области лопатки

б) ☐ в области крестцово-подвздошного сочленения

в) ☐ в области подчелюстных лимфатических узлов

г) ☐ в области бедра из толстых частей мышц

д) ☐ у зареза, против 4 и 5-го шейных позвонков

Перечислите признаки, характерные для порока «ослизнение мяса»:

Тип вопроса: Множественный выбор

а) ☐ цвет коричневый, серо-красный, темно-красный;

б) ☐ отсутствие микрофлоры гниения или брожения.

в) ☐ цвет медно-красный, желто-красный, коричнево-красный;

г) ☐ запах кислый;

д) ☐ запах гнилостный, прогорклый;

е) ☐ запах - кисловато-затхлый, неприятный;

ж) ☐ поверхность мяса с корочкой подсыхания;

з) ☐ поверхность мяса липкая;

и) ☐ цвет - серо-белый, буро-зеленый;

й) ☐ консистенция мягкая;

6. Выберите вариант правильной санитарной оценки мяса при установленном пороке «плесневение мяса»

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ при поверхностном поражении мяса его протирают полотенцем, смоченным в растворе уксусной кислоты или поваренной соли, проветривают, подсушивают и направляют в промпереработку, при глубоком поражении – на промпереработку после зачистки, а при не исчезающем запахе – на утилизацию;
- б) ☐ мясо разрезают на куски, проветривают в течение 24 часов и, при восстановлении нормальных показателей органолептики, реализуют без ограничения, в противном случае – направляют на техническую утилизацию;

- с) [] при удовлетворительных результатах органолептических исследований и отрицательных результатах биохимических и бактериологического исследований мясо направляют на проварку или мясные хлеба, а при не удовлетворительных результатах органолептических исследований – на техническую утилизацию или уничтожение;
- д) [] санитарная обработка, (зачистка, промывание водой, подсушивание и проветривание), после чего мясо направляют на промпереработку (изготовление колбас);
- е) [] после зачистки пораженных частей туши мясо направляют в промпереработку (изготовление колбас);

Для определения свежести мяса образцы отбирают...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) [] выборочно от мясной туши или ее части
- б) [] от недоброкачественной мясной туши или ее части отдельными кусочками из каждого пораженного участка
- с) [] от каждой исследуемой мясной туши или ее части целым куском

Санитарная оценка туш и органов при цистицеркозах

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) [] Кишки и шкуры выпускают без ограничения.
- б) [] Внутренний и наружный жир (шпик) - снимают и направляют на вытапливание для пищевых целей. Шпик разрешается так же обеззараживать - замораживанием или посолом.
- с) [] При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши не более трех живых или погибших финн - тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию.
- д) [] 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.

Trichinella spiralis и Trichinella pseudospiralis в личиночной стадии паразитирует в ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) [] лимфе и крови
- б) [] соединительной ткани
- с) [] мышечной ткани
- д) [] кишечнике
- е) [] жировой ткани

Порок, характеризующийся разложением белковых и других азотистых веществ, вызываемым ферментами гнилостной микрофлоры. В мясе при этом накапливаются продукты распада не только белков, но также жиров и углеводов

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) [] гниение мяса;
- б) [] свечение мяса;
- с) [] плесневение мяса;

- д) [] кислое брожение мяса;
- е) [] ослизнение мяса;

У рыб подозрительной свежести в мазках отпечатках обнаруживают

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) [] из поверхностных слоев мускулатуры не более 30 микроорганизмов
- б) [] из глубоких слоев мускулатуры 20-30 микроорганизмов
- с) [] из глубоких слоев мускулатуры не более 5 микроорганизмов
- д) [] из глубоких слоев мускулатуры не более 20 микроорганизмов
- е) [] из поверхностных слоев мускулатуры не более 20 микроорганизмов
- ф) [] из поверхностных слоев мускулатуры 30-60 микроорганизмов

Санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме более трех живых или погибших трихинелл тушу и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на техническую утилизацию.
- б) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной личинки трихинеллы, независимо от ее жизнеспособности туша и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на техническую утилизацию.
- с) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной личинки трихинеллы туша и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на промышленную переработку.
- д) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной личинки трихинеллы тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), подвергают обеззараживанию, а обезличенные мясные продукты направляют на техническую утилизацию.
- е) [] При обнаружении в любом из 24 срезов в компрессориуме хотя бы одной жизнеспособной личинки трихинеллы туша и субпродукты имеющие поперечнополосатую мышечную ткань (пищевод, прямая кишка), и обезличенные мясные продукты – направляют на техническую утилизацию.

При проведении люминесцентного анализа рыбы поверхностные покровы флуоресцировали однородным матово-сероватым цветом с фиолетовым оттенком, непигментированные места имели голубоватую окраску, спинные мышцы на разрезе имели сиренево-голубоватую

окраску, кровь - темнокоричневую. Результат испытания.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ Рыба свежая
- b) ☐ Рыба подозрительной свежести
- c) ☐ Рыба недоброкачественная

Для микроскопического исследования на трихинеллез необходимо следующее оборудование

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ компрессор
- b) ☐ микроскоп
- c) ☐ аппараты типа АВТ (автоматизированное выделение личинок трихинеллы)
- d) ☐ набор предметных и покровных стекол
- e) ☐ трихинеллоскоп
- f) ☐ сушильный шкаф

Для определения газообразного аммиака в охлажденной рыбе (из-за возможности конденсации паров воды и появления "ложного облачка") необходимо применять ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ спиртовой раствор Люголя
- b) ☐ 0,2% раствор бензидина
- c) ☐ реактив по Нesslerу
- d) ☐ реактив по Эберу

К методам послеубойной диагностики на трихинеллез НЕ относятся ...

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ РСК
- b) ☐ рентгенологическое трихинеллоскопирование
- c) ☐ иммуноферментный анализ
- d) ☐ биохимический
- e) ☐ микроскопический

Трихинеллезом болеют ...

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ всеядные животные и человек
- b) ☐ только свиньи и дикие промысловые животные
- c) ☐ всеядные животные, птицы и человек
- d) ☐ всеядные животные

Безмикробная порча мяса, возникающая при неправильном охлаждении парной туши, под влиянием тканевых ферментов, характеризующаяся сильно кислым запахом, размягченной консистенцией и изменением цвета.

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ гниение мяса;

Определить семейства промысловых рыб

Тип вопроса: Соответствие

- b) ☐ загар мяса;
- c) ☐ плесневение мяса;
- d) ☐ ослизнение мяса;
- e) ☐ свечение мяса;

Факторы, влияющие на порчу рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ преобладание в жире рыбы непредельных жирных кислот
- b) ☐ высокий уровень гликогена
- c) ☐ пониженная активность кишечных ферментов
- d) ☐ рыхлой структурой мышечной ткани
- e) ☐ низкий уровень гликогена

К факторам, отрицательно влияющим на качество мяса, относятся:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ слабая аэрация
- b) ☐ задержка удаления внутренних органов
- c) ☐ наличие корочки подсыхания
- d) ☐ плохое обескровливание

12. Органолептические показатели свежей рыбы

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ жаберы серо-розового цвета
- b) ☐ внутренние органы желто-зеленого цвета
- c) ☐ прозрачную слизь («мазка»)
- d) ☐ выпуклые глаза
- e) ☐ стенка брюшка напряжена

13. Характерным признаком рыб, семейства лососевых является наличие ... плавника

Тип вопроса: Открытый

Для выявления цистицеркоза исследованию подлежат

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ печень
- b) ☐ диафрагма
- c) ☐ голова
- d) ☐ сердце
- e) ☐ почки

15. Трихинеллезом болеют ...

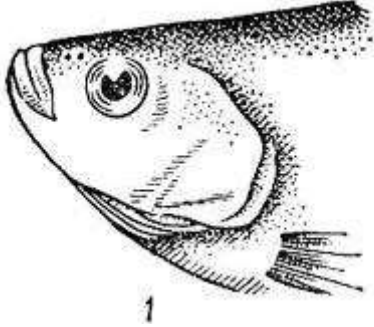
Тип вопроса: Одиночный выбор

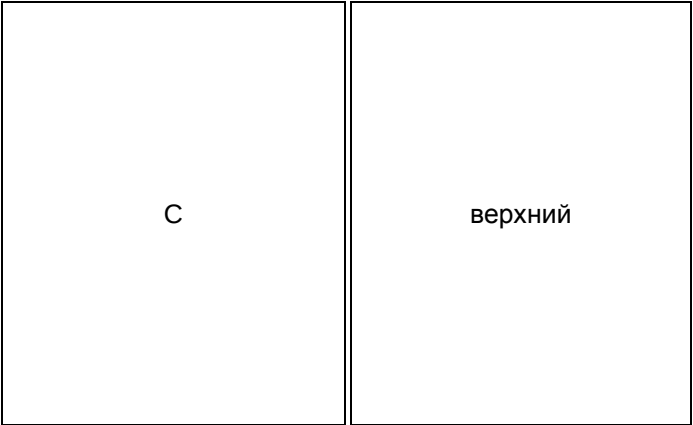
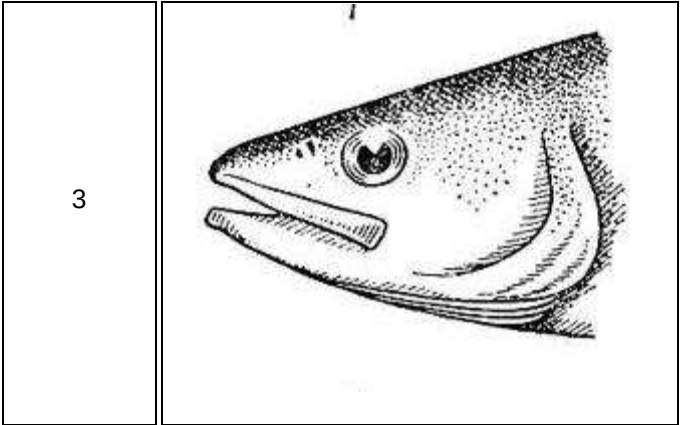
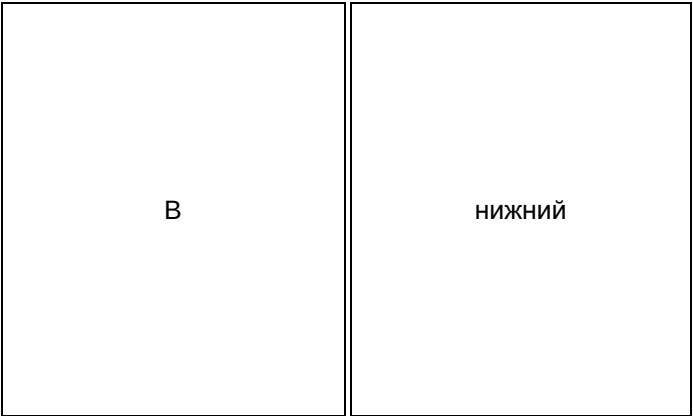
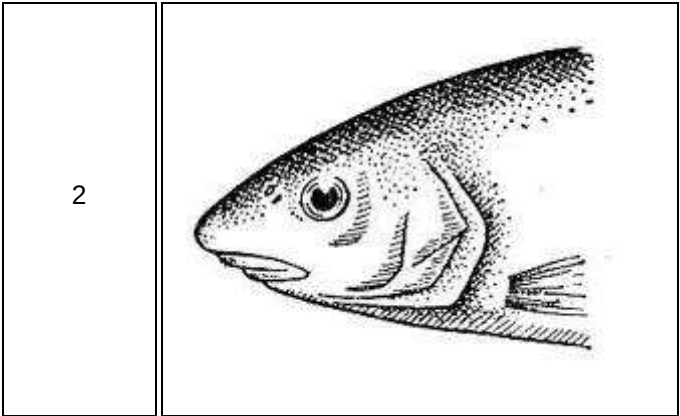
- a) ☐ всеядные животные и человек
- b) ☐ всеядные животные, птицы и человек
- c) ☐ всеядные животные
- d) ☐ только свиньи и дикие промысловые животные

A		1	тресковые
B		2	осетровые
C		3	карповые
D		4	сельдевые
E		5	лососевые

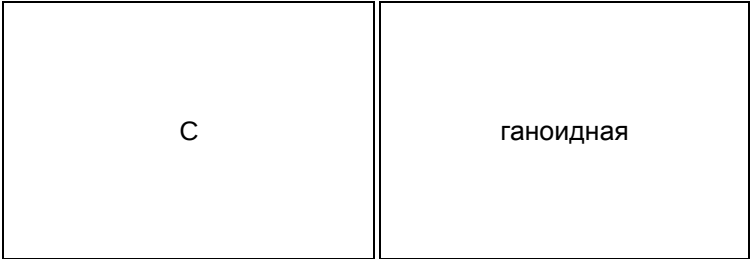
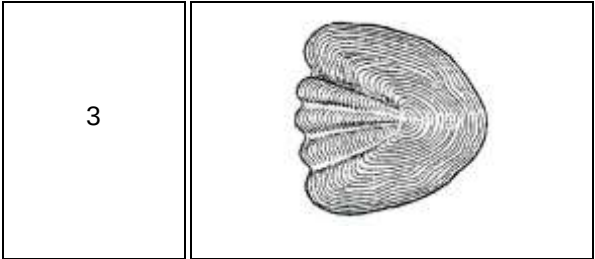
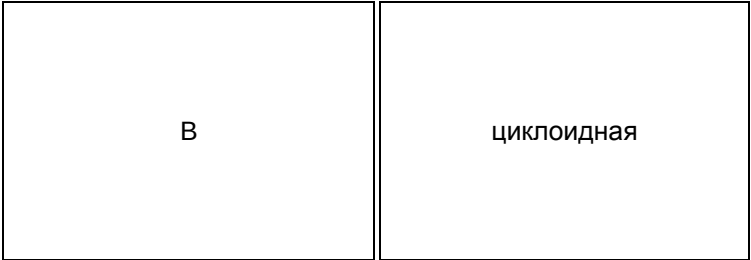
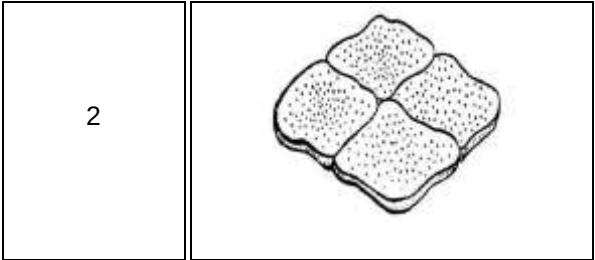
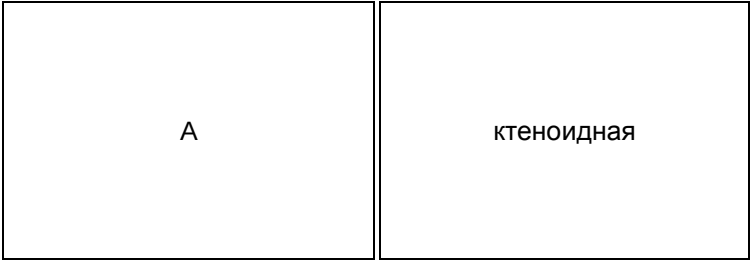
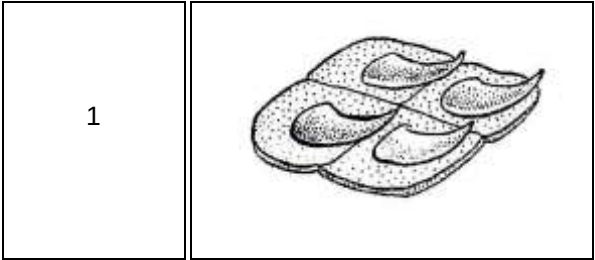
Определить тип положения рта рыб, зависящий от характера её питания

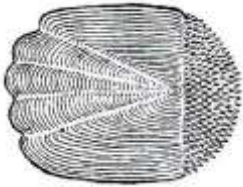
Тип вопроса: Соответствие

1		A	конечный
---	---	---	----------



Определить тип чешуи
 Тип вопроса: Соответствие



4		D	плакоидная
---	---	---	------------

САМОПОДГОТОВКА И УЧАСТИЕ В КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ УЧЕБНЫХ МЕРОПРИЯТИЯХ (РАБОТАХ)

Вид контроля	Контрольно-оценочное учебное мероприятие, работа			Расчетная трудоемкость, час.
	тип контроля по охвату студентов	форма	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	
1	2	3	4	5
Очная форма обучения				
Входной	Фронтальный	Тестирование	Контроль базовых знаний по анатомии, микробиологии, вирусологии, фармакологии и токсикологии	Без самоподготовки
Текущий	Фронтальный	Тестирование	Основные положения Технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясопродуктов»	1
	Фронтальный	Тестирование	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Определение свежести мяса убойных животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Определение видовой принадлежности мяса	1
	Фронтальный	Контрольная работа	Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных	1
	Фронтальный	Тестирование	Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	1
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	1
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	1
	Фронтальный	Тестирование	Санитарное исследование мясных консервов, мясных полуфабрикатов и животных жиров	2
	Фронтальный	Контрольная работа	Ветеринарно-санитарное исследование яиц	2
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	2
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	2
	Фронтальный	Сдача отчетов о лабораторных работах	Отчет малых рабочих групп о результатах проделанных лабораторных работ, обсуждение в группе, рефлексия	В рамках трудоемкости, отведенной на аудиторные занятия
Рубежный	Фронтальный	Тестирование	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы	6

			при оценке качества и безопасности мясной и рыбной продукции (по программе 8-го семестра)	
	Фронтальный	Тестирование	Знание основных положений ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества и безопасности молока и молочной продукции, яиц, растительной продукции и иных подконтрольных грузов (по программе 9-го семестра)	6
Выходной	X	X	X	X
Заочная / очно-заочная форма обучения				
Входной	X	X	X	X
Текущий	Фронтальный	Тестирование	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование молока и молочных продуктов	4
	Фронтальный	Тестирование	Ветеринарно-санитарное исследование растительных продуктов и меда	4
Рубежный	X	X	X	X
Выходной	X	X	X	X

Критерии оценки рубежного контроля:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:
 - сданы все отчеты о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
 - сданы все отчетные формы по темам практических занятий;
 - выполнены и оценены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу;
 - пройдено семестровое итоговое тестирование.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:
 - не сданы один или несколько отчетов о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
 - не сданы одна или несколько отчетных форм по темам практических занятий;
 - не пройдено семестровое тестирование;
 - не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

В целом по итогам прохождения рубежного контроля обучающимся преподавателям выставляется в журнале учета успеваемости не дифференцированная оценка, свидетельствующая об успешном освоении программы дисциплины каждого семестра. При этом программой дисциплины каждого семестра предусмотрены отдельные виды аудиторных и внеаудиторных работ и контрольно-оценочных мероприятий (тестирование, выполнение письменной контрольной работы, защита электронной презентации, выполнение итогового тестирования по программе каждого семестра и пр.), за которые выставляется дифференцированная оценка. Дифференцированные оценки по итогам контрольно-оценочных мероприятий формируют средний балл успеваемости обучающегося в каждом семестре.

Часть 3.5. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

Промежуточная аттестация - это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным в рабочей программе учебной дисциплины, в программе практики.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится по всем учебным дисциплинам, модулям и практикам, включённым в рабочий учебный план по направлению подготовки (специальности).

3.5.1. Плановая процедура проведения промежуточной аттестации

Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования специалитет и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины в 8 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт трудоёмкости, отведённой на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную), отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование;
Процедура получения зачёта -	Дифференцированный зачет выставляется обучающемуся по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины в семестре студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	
Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для студентов, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	смешанный
Процедура проведения экзамена -	1. Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета

	2. Форма экзамена – смешанная, обучающийся готовит письменно развернутый план ответа на вопросы билета, фиксируя основные тезисы своего ответа, затем дает развернутые устные комментарии экзаменатору. 3. Время подготовки – 60 минут.
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине представлена ниже 2) охватывает разделы № 1 - № 5 (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств в ч.3.1-3.4 настоящего приложения

3.5.2. Перечень примерных вопросов для подготовки к экзамену

1. Понятие о дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза", цель и задачи дисциплины.
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Оформление ветеринарно-санитарной документации при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
16. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
17. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
18. Методы исследования мяса на доброкачественность
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
21. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
22. Клеймение мяса. Регистрация результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.
23. Мясо (морфология, химический состав, пищевое и биологическое значение) различных видов животных.
24. Товароведческая оценка мяса (классификация в зависимости от вида и возраста животных, термического состояния, упитанности).
25. Основные принципы определения сортности мяса. Разделка туш по действующим государственным стандартам.
26. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
27. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
28. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
29. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
30. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.

31. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
32. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
33. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса при их обнаружении.
34. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактика токсикозов по линии ветеринарной службы.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. botulinum*. Санитарная оценка продуктов. Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы.
36. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
37. Сибирская язва. Прижизненная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в предубойном цехе.
38. Сибирская язва. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в убойном цехе.
39. Туберкулез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
40. Бруцеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
41. Ящур. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
42. Лептоспироз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
43. Листериоз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
44. Лейкоз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
45. Пастереллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
46. Болезнь Ауески. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
47. Чума свиней. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
48. Рожа свиней. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
49. Диагностика инфекционных болезней птиц (туберкулез, орнитоз, сальмонеллез). Санитарная оценка тушек и внутренних органов.
50. Трихинеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
51. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
55. Биологические принципы и современные способы консервирования мяса и мясных продуктов.
56. Основы технологии и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов низкой температурой.
57. Основы технологии и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов поваренной солью. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
58. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.
59. Основы технологии и гигиена производства мясных баночных консервов. Методы исследований и санитарная оценка консервов.
60. Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
61. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жиров.
63. Кишечное сырьё. Обработка кишок на мясокомбинатах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
64. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
65. Эндокринное сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
66. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке.
67. Техническая утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
68. Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
69. Пороки молока и их предупреждение.
70. ГОСТР 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия».
71. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при незаразных болезнях и субклинических маститах.
73. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение.
74. Современные способы обеззараживания молока, полученного от больных животных.

75. Кисломолочные продукты. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
76. Сливочное масло. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
77. Сыры. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
78. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
80. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Методы исследования рыбы на свежесть. Санитарная оценка.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Методы обеззараживания.
82. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Методы исследования и санитарная оценка рыбопродуктов.
83. Краткая характеристика нерыбных объектов водного промысла . Ветеринарно-санитарная экспертиза получаемых из них продуктов.
84. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
86. Мед. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
87. Мед. Методы исследования по ГОСТ 54644-2011 "Мед натуральный. Технические условия" и действующим Правилам. Санитарная оценка.
88. Растительные пищевые продукты. Методы исследования и санитарная оценка.
89. Грибы. Методы исследования и санитарная оценка.
90. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» и ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия».

ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Наименование элемента	Значение элемента
Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	«Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВПО ОмГАУ им. П.А.Столыпина»
Основные условия допуска студента к экзамену:	Студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Время проведения экзамена	
Форма проведения экзамена	
Время ответа на вопросы	
	Письменный
	60 минут

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (пример)

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ОМСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ им. П.А.СТОЛЫПИНА»

Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных

СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 36.05.01 -ВЕТЕРИНАРИЯ Экзаменационный билет №1 по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
2. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
3. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» и ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшковые, цесариные, перепелиные, страусиные). Технические условия».

Одобрено на заседании кафедры. Протокол № ____ от __. _____.20__ г.

Экзаменатор по дисциплине к.в.н., доцент _____/Н.Б. Довгань

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины
Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

1. Рассмотрена и одобрена:	
а) На заседании кафедры <i>Ветеринарно-санитарная экспертиза по профилю специальности Ветеринария и технологии с-х. животных</i>	
протокол № <i>8</i>	от <i>14.05.2018</i> г.
Зав. кафедрой <i>Зав. кафедрой М. Р.</i>	
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.05.01 Ветеринария; протокол № <i>10</i> от <i>24.05.2018</i> г.	
Председатель МКН – 36.05.01 Ветеринария, к. в. н., доцент <i>А. С.</i>	
2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:	
Начальник главного управления ветеринарии главный ветеринарный инспектор Омской области <i>В. П. Плащенко</i>	
3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:	

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины
Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза
в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОП или председатель МКН

ПРИЛОЖЕНИЕ 10

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ к рабочей программе дисциплины Б.1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза в составе ОПОП 36.05.01 Ветеринария

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1	Обновление на 2020/21 учебный год	Актуализация списка литературы (Приложение 1)	Ежегодное обновление
		Актуализация профессиональных баз данных (Приложение 2)	Ежегодное обновление

Ведущий преподаватель _____ /Довгань Н.Б./

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании кафедры, протокол № _____ от 24.06.2020 г

Зав. кафедрой «Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных» _____ /Заболотных М.В./

Одобрено методической комиссией по специальности 36.05.01 Ветеринария

протокол №11 от 23.06.2020 г

Председатель МКС 36.05.01 Ветеринария _____ /Алексеева И.Г./

