Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комарова Светлана Юриевна
Должность: Проректор по образовательной деятельности
Дата подписания: 23.10.2023 12:06:10
Уникальный программный ключ:
43ba42f5deae4116bbfcbb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

**Факультет ветеринарной медицины**

**ОПОП по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

# МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по освоению учебной дисциплины**

## Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения»**

| | |
|---|---|
| Внутренние эк Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - | |
| Разработчик,<br>Канд. биол. наук | И.Ю. Жидик |

**Омск 2019**

СОДЕРЖАНИЕ


Введение 3
1. Место учебной дисциплины в подготовке 4
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины 7
2.1. Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины 7
2.2. Содержание дисциплины по разделам 7
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к экзамену 8
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося 8
3.2. Условия допуска к экзамену по дисциплине 9
4. Лекционные занятия 9
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним 9
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины 10
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС 11
7.1. Рекомендации по написанию рефератов 15
7.1.1. Шкала и критерии оценивания 17
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем 17
7.2.1. Шкала и критерии оценивания 18
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося 18
8.1. Вопросы для входного контроля 18
8.2. Текущий контроль успеваемости 19
8.2.1. Шкала и критерии оценивания 23
9. Промежуточная (семестровая) аттестация 24
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины 24
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена 24
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины 25
9.3.1. Шкала и критерии оценивания 28
9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену 28
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины 31
Приложение 1 Форма титульного листа реферата 32
Приложение 2 Результаты проверки реферата 33

## ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОПОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

**Уважаемые обучающиеся!**

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

## 1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОПОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

***Цель дисциплины*** – подготовить будущего бакалавра, 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.

***В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:***

иметь целостное представление о: о санитарно-пищевом законодательстве, санитарно-эпидемиологическом надзоре за пищевыми объектами, санитарно-эпидемиологических требованиях к благоустройству и санитарному режиму предприятий;

владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной оценки;

знать: влияние факторов внешней среды на качество и безопасность пищевых продуктов, а также на состояние здоровья потребителей и персонала;

уметь: проводить ветеринарно-санитарную оценку продуктов животного и растительного происхождения

**1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:**

| **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 |
| **Общепрофессиональные компетенции** | | | | | |
| ОПК-1 | Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных и качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения | ИД-1$_{ОПК-}$ Способен определить биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | знает методику определения биологический статус животного любого вида | умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). |
| | | ИД-2$_{ОПК-}$ Способен определить нормативные общеклинические показатели органов и систем организма жи-вотных любого вида (в т.ч. дикого промыслового) и показатели качества получаемого сырья и продуктов животного и растительного происхождения | знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | владеет навыками определения общеклинических показателей органов и систем организма животных любого вида |
| ОПК-4 | Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при | ИД-1$_{ОПК}$ 4 Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. |
| | | ИД-1$_{ОПК}$4 Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных тех- | Знать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с ис-пользованием приборно- |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | решении общепрофессиональных задач | нологий с использованием приборно-инструментальной базы. | | | инструментальной базы. |
| ОПК-5 | способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности | ИД-1$_{ОПК\ 5}$ В совершенстве владеть навыками документооборота с использованием специализированных профессиональных баз данных и программного обеспечения. | знает профессиональные базы данных и программное обеспечение документооборота | умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | владеет навыками документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных |
| | | ИД-2$_{ОПК\ 5}$ Способен использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. |

**1.2. 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 | | | | | | | | |
| ОПК-1 | ИД-1$_{ОПК-1}$ | Полнота знаний | Способен определить биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Не знает методику определения биологический статус животного любого вида | Поверхностно знает методику определения биологический статус животного любого вида | Хорошо знает методику определения биологический статус животного любого вида | Отлично знает методику определения биологический статус животного любого вида | Конспект, Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины |
| | | Наличие умений | | Не умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Поверхностно умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Хорошо умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Отлично умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | | Не владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Поверхностно владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Хорошо владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Отлично владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | |
| | ИД-2$_{ОПК-1}$ | Полнота знаний | Способен определить нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида (в т.ч. дикого промыслового) и показатели качества получаемого сырья и продуктов животно-го и расти- | Не знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Поверхностно знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Хорошо знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Отлично знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | |
| | | Наличие умений | | Не умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Поверхностно умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Хорошо умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Отлично умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | | Не владеет навыками определения общеклинических показателей орга- | Поверхностно владеет навыками определения общеклинических пока- | Хорошо владеет навыками определения общеклинических показа- | Отлично владеет навыками определения общеклинических показа- | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | тельного происхождения. | нов и систем организма животных любого вида | зателей органов и систем организма животных любого вида | телей органов и систем организма животных любого вида | телей органов и систем организма животных любого вида | |
| ОПК-4 | ИД-1$_{опк-4}$ | Полнота знаний | Знать и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Поверхностно знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Хорошо знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Отлично знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | |
| | | Наличие умений | | Не умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Поверхностно умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Хорошо умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Отлично умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | | Не владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | Поверхностно владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | Хорошо владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | Отлично владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | |
| | ИД-2$_{опк-4}$ | Полнота знаний | Владеть навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы.; | Не знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы; | Поверхностно знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Хорошо знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Отлично знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | |
| | | Наличие умений | | Не умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Поверхностно умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Хорошо умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Отлично умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | | Не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | Поверхностно владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | Хорошо владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | Отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | |
| ОПК-5 | ИД-1$_{опк\ 5}$ | Полнота знаний | В совершенстве | Не знает профессиональ- | Поверхностно знает | Хорошо знает професси- | Отлично знает профес- | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | владеть навыками документооборота с использованием специализированных профессиональных баз данных и программного обеспечения | ные базы данных и программное обеспечение документооборота | профессиональные базы данных и программное обеспечение документооборота | ональные базы данных и программное обеспечение документооборота | сиональные базы данных и программное обеспечение документооборота | |
| | | Наличие умений | | Не умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | Поверхностно умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | Хорошо умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | Отлично умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | | Не владеет навыками документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | Поверхностно владеет документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | Хорошо владеет документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | Отлично владеет документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | |
| | ИД-2опк 5 | Полнота знаний | Способен использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | Не знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | Поверхностно знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | Хорошо знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | Отлично знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | |
| | | Наличие умений | | Не умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | Поверхностно умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | Хорошо умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | Отлично умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | |

| | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Наличие навыков (владение опытом) | | Не владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | Поверхностно владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | Хорошо владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | Отлично владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | |

**1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины (для дисциплин с зачетом)**

| 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.<br>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.<br>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач. | | | |
| Критерии оценивания | | | | | | | | |
| ОПК-1_ | ИД-1$_{опк-1-}$ | Полнота знаний | знает методику определения биологический статус животного любого вида | Не знает методику определения биологический статус животного любого вида | Отлично знает методику определения биологический статус животного любого вида | | | Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация |
| | | Наличие умений | умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Не умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Отлично умеет определять биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | | | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Не владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | Отлично владеет навыками определения биологический статус животного любого вида (в т.ч. дикого промыслового). | | | |
| | ИД-2$_{Уопк1}$ | Полнота знаний | знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Не знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Отлично знает методы определения общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | | | Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация |
| | | Наличие умений | умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Не умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | Отлично умеет определять общеклинические показатели органов и систем организма животных любого вида | | | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | владеет навыками определения общеклинических показателей органов и систем орга- | Не владеет навыками определения общеклинических показателей органов и систем орга- | Отлично владеет навыками определения общеклинических показателей органов и систем организма животных любого вида | | | |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | низма животных любого вида | низма животных любого вида | | |
| ОПК-4 | ИД-1$_{опк-4}$ | Полнота знаний | знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Не знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Отлично знает основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация |
| | | Наличие умений | умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Не умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | Отлично умеет использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач. | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | Не владеет навыками владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | Отлично владеет навыками владеет навыками использования естественными, биологическими и профессиональными понятиями и методами при решении. | |
| | ИД-2$_{опк-4}$ | Полнота знаний | знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы; | Не знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы; | Отлично знает современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | |
| | | Наличие умений | умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Не умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | Отлично умеет использовать современные технологии в профессиональной деятельности с использованием приборно-инструменттальной базы | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | Не владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | Отлично владеет навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы. | |
| ОПК-5 | ИД-1$_{ОПК}$ 5 | Полнота знаний | знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | Не знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | отлично знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | Вопросы текущего (промежуточного) и заключительного тестирования по результатам освоения дисциплины, презентация |

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Наличие умений | умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | Не умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | отлично умеет использовать профессиональные базы данных и программное обеспечение в документообороте | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | владеет навыками документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | Не владеет навыками документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | отлично владеет навыками документооборота, используя программное обеспечение и профессиональные базы данных | |
| | ИД-2$_{ОПК}$ 5 | Полнота знаний | знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | Не знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | отлично знает современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ | |
| | | Наличие умений | умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | Не умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | отлично умеет использовать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов в профессиональной деятельности | |
| | | Наличие навыков (владение опытом) | владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | Не владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | отлично владеет навыками работы с использованием современного программного обеспечения, базовых системных программных продуктов, а также техническими средствами реализации информационных процессов. | |

## 2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

| Вид учебной работы | | Трудоемкость, час | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | семестр, курс* | | | |
| | | очная форма | | | заочная форма |
| | | № сем. 6 | № сем. 7 | № сем. 8 | № курса |
| **1. Аудиторные занятия, всего** | | 48 | 46 | 72 | |
| - лекции | | 12 | 18 | 24 | |
| - практические занятия (включая семинары) | | 6 | 8 | 14 | |
| - лабораторные работы | | 30 | 20 | 34 | |
| **2. Внеаудиторная академическая работа** | | 60 | 62 | 72 | |
| **2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:** | | 10 | 10 | 16 | |
| Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде** | | | | | |
| - Выполнение конспекта | | | 10 | 16 | |
| - Выполнение и сдача электронной презентации | | 10 | | | |
| **2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы** | | 10 | 12 | 16 | |
| **2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям** | | 20 | 20 | 20 | |
| **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):* | | 20 | 20 | 20 | |
| **3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины** | | + | | | |
| **3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины** | | - | 36 | 36 | |
| **ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:** | Часы | 108 | 144 | 180 | |
| | -Зачетные единицы | 3 | 4 | 5 | |

*Примечание:*
* – ***семестр*** – для очной и очно-заочной формы обучения, ***курс*** – для заочной формы обучения;
** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

*2.2.* 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 | №№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Общая | Аудиторная работа | | | | ВАРС | | | |
| | | | всего | лекции | занятия: практические (всех форм) | занятия: лабораторные | всего | Фиксированные виды | | |
| 1 | | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 10 | 11 |
| **Очная форма обучения** | | | | | | | | | | |
| **6 семестр** | | | | | | | | | | |
| 1 | *Общая ветеринарно-санитарная экспертиза* | **108** | **48** | **12** | **6** | **30** | **60** | **10** | | ОПК-1,опк-4 |
| | 1.1. Предмет, цель, задача и содержание дисциплины. Методы ветсанэкспертизы. Краткая историческая справка развития дисциплины. Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе. Техника безопасности при ветсанэкспертизе. Положение о государственном и производственном ветеринарном надзоре на боенских и перерабатывающих предприятиях. | 23 | 11 | 3 | 2 | 6 | 12 | 2 | Рубежное тестирование | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1.2. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировании, приемке, размещении и переработке животных на мясокомбинатах. | 22 | 10 | 3 | 1 | 6 | 12 | 2 | | |
| | 1.3.Лимфатическая система животных, ее значение при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и оценке, продуктов убоя животных | 21 | 9 | 2 | 1 | 6 | 12 | 2 | | |
| | 1.4.Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных при проведения ветсанэкспертизы. | 21 | 9 | 2 | 1 | 6 | 12 | 2 | | |
| | 1.5. Клеймение и товароведческая маркировка туш и шкур убойных животных. | 21 | 9 | 2 | 1 | 6 | 12 | 2 | | |
| | **7 семестр** | | | | | | | | | |
| 2 | *Частная ветеринарно-санитарная экспертиза* | **108** | **46** | **18** | **8** | **20** | **62** | **10** | Рубежное тестирование | |
| | 2.1.Ветеринарно-санитарный контроль при переработке кишечного сырья. | 29 | 11 | 4 | 2 | 5 | 18 | 2 | | |
| | 2.2.Ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови и эндокринного | 31 | 13 | 6 | 2 | 5 | 18 | 2 | | |
| | 2.3.Ветеринарно-санитарный контроль в шкуропосолочных цехах | 23 | 11 | 4 | 2 | 5 | 12 | 4 | | |
| | 2.4.Морфологические особенности мяса различных видов животных. Послеубойные процессы при созревании мяса здорового и больного скота. | 25 | 11 | 4 | 2 | 5 | 14 | 2 | | |
| | **8 семестр** | | | | | | | | | |
| 3 | *Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологиях различной этиологии* | **50** | **30** | **10** | **4** | **16** | **20** | **8** | Рубежное тестирование | |
| | 3.1.Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях. | 12 | 7 | 2 | 1 | 4 | 5 | 2 | | |
| | 3.2.Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях. | 12 | 7 | 2 | 1 | 4 | 5 | 2 | | |
| | 3.3.Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. | 12 | 7 | 2 | 1 | 4 | 5 | 2 | | |
| | 3.4.Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях, поражении радиоактивными веществами, лечении антибиотиками. | 14 | 9 | 4 | 1 | 4 | 5 | 2 | | |
| 4 | *Методы исследований в в етеринарно-санитарной экспертизе* | **94** | **42** | **14** | **10** | **18** | **52** | **8** | Рубежное тестирование | |
| | 4.1.Трихинеллоскопия. Дифференциальная диагностика трихинеллеза, саркоцистоза, цистицеркоза и других инвазионных болезней. | 16 | 8 | 2 | 2 | 4 | 8 | 2 | | |
| | 4.2.Способы обеззараживания продуктов убоя больных животных в условиях перерабатывающих предприятий | 10 | 6 | 2 | 2 | 2 | 4 | 2 | | |

| | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 4.3.Отбор проб для лабораторного анализа продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов. | 14 | 6 | 2 | 2 | 2 | 8 | 1 | | ОПК-1, ОПК-4 |
| | 4.4.Ветеринарно-санитарный контроль яиц.. | 13 | 5 | 2 | 1 | 2 | 8 | 1 | | |
| | 4.5.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов.. | 13 | 5 | 2 | 1 | 2 | 8 | 2 | | |
| | 4.6.Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, полуфабрикатов. | 13 | 5 | 2 | 1 | 2 | 8 | | | |
| | 4.7.Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья растительного происхождения. | 15 | 7 | 2 | 1 | 4 | 8 | | | |
| Итого по учебной дисциплине | | 360 +72 | 16 6 | 54 | 28 | 84 | 194 | 36 | | |
| Доля лекций в аудиторных занятиях, % | | 32,53% | | | | | | | | |

## 3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

### 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования;:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятиям, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

### 1.2 Условия допуска к экзамену

Экзамен является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения реферата с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

## 4. Лекционные занятия

*Таблица 3* - Лекционный курс.

| Номер раздела | Номер лекции | Тема лекции. Основные вопросы темы | Трудоемкость по разделу, час. Очная форма | Применяемые интерактивные формы обучения |
|---|---|---|---|---|
| 6 семестр | | | | |
| **1** | **1-2** | Тема: Введение в дисциплину<br>1) Определение дисциплины ветеринарно-санитарной экспертизы в подготовке ветеринарно-санитарного врача.<br>2) История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. | 6 | Лекция-беседа |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| | | 3) Положения о Государственном и производственном ветеринарном надзоре. | | |
| | 3 | Тема: Животное как сырье для мясной промышленности.<br>1) Требование к убойным животным.<br>2) Правила приема и проведения предубойного осмотра животных. | | Лекция-беседа |
| | 4 | Тема: Ветеринарно-санитарные требования к транспортировке животных.<br>1) Ветеринарно-санитарные требования к транспортировке животных. | 2 | Лекция-беседа |
| | 5-6 | Тема: Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования к ним<br>1) Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования к ним | 4 | Лекция-беседа |
| | 7 семестр | | | |
| 2 | 5 | Тема: Основы технологии и гигиена переработки убойных животных и птиц. Клеймение мяса.<br>1) Основы технологии и гигиена переработки убойных животных и птиц.<br>2) Клеймение мяса. | 6 | Лекция-беседа |
| | 6 | Тема: Морфология и химия мяса и товароведение убойных животных<br>1) Морфология и химия мяса и товароведение убойных животных | 4 | Лекция-беседа |
| | 7 | Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезнях животных<br>1) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней животных | 2 | Лекция-беседа |
| | 8 | Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.<br>1) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. | 4 | Лекция-беседа |
| | 9 | Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.<br>1) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. | 2 | Лекция-беседа |
| | 8 семестр | | | |
| 3 | 10 | Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов<br>1) ВСЭ и технология получения молока, кефира, творога,сметаны. | 4 | Лекция-беседа |
| | 11 | Тема: ВСЭ продуктов убоя при отравлениях. Ксенобиотики.<br>1) ВСЭ продуктов убоя при отравлениях.<br>2) Ксенобиотики. | 4 | Лекция-беседа |
| | 12 | Тема: ВСЭ мяса при радиоактивном заражении животных. Методы обезвреживания условно годного сырья.<br>1) ВСЭ мяса при радиоактивном заражении животных.<br>2) Методы обезвреживания условно годного сырья. | 2 | Лекция-беседа |
| **4** | 13 | Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья.<br>1) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и эндокринно-ферментного сырья. | 4 | Лекция-беседа |
| | 14 | Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и пищевых животных жиров.<br>1) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови и пищевых животных жиров. | 2 | Лекция-беседа |
| | 15 | Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья убойных животных<br>1) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья убойных животных | 2 | Лекция-беседа |
| | 16 | Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья<br>1) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья | 4 | Лекция-беседа |
| | 17 | Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц.<br>1) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птиц. | 2 | Лекция-беседа |
| Общая трудоёмкость лекционного курса | | | 54 | х |
| Всего лекций по учебной дисциплине: | | час | Из них в интерактивной форме: | час |

| | | | |
|---|---|---|---|
| - очная форма обучения | 54 | - очная форма обучения | 20 |

*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

## 5. Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

| № раздела (модуля) | № занятия | Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий) | Трудоёмкость по разделу, час. очная форма | Используемые интерактивные формы | Связь занятия с ВАРС* |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 6 | 7 |
| 6 семестр | | | | | |
| 1 | 1-3 | Прием животных на мясоперерабатывающие предприятия. | 6 | дискуссия, ситуационная задача, межгрупповой диалог | УЗ СРС |
| 7 семестр | | | | | |
| 2 | 4-7 | Методика осмотра туш и внутренних органов. Клеймение. | 8 | дискуссия, ситуационная задача, межгрупповой диалог | ОСП |
| 8 семестр | | | | | |
| 3 | 8 | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и шкур. Клеймение. | 2 | дискуссия, ситуационная задача, межгрупповой диалог | ОСП |
| | 9 | Ветеринарно-санитарная экспертиза жира, кишечного сырья. | 2 | | ОСП |
| 4 | 10-14 | Обеззараживание продуктов убоя больных животных в условиях мясокомбината. | 10 | дискуссия, ситуационная задача, межгрупповой диалог | ПР СРС |
| Всего практических занятий по учебной дисциплине: | | | час | Из них в интерактивной форме: | час |
| - очная форма обучения | | | 28 | - очная форма обучения | 16 |
| В том числе в формате семинарских занятий: | | | | | |
| - очная форма обучения | | | 16 | | |

** 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 обучающимися 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

### Лабораторный практикум.
### Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

| № раздела * | № лабораторного занятия | № лабораторной работы (ЛР) | Тема лабораторной работы | Трудоемкость ЛР, час. очная форма | Связь с ВАРС: Предусмотрена самоподготовка к занятию +/- | Связь с ВАРС: Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/- | Используемые интерактивные формы |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 6 семестр | | | | | | | |
| 1 | 1 | 1-3 | Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продук- | 6 | + | - | Групповые дискуссии |

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | тов убоя животных. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов. | | | | |
| | 2 | 4-5 | Определение видовой принадлежности мяса. | 4 | - | - | |
| | 3 | 6-7 | Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов различных видов животных | 4 | - | - | |
| | 4 | 8-10 | Определение свежести мяса убойных животных. Виды порчи мяса. | 6 | - | - | |
| | 5 | 11-13 | ВСЭ мяса больных и здоровых животных. | 6 | - | - | |
| | 6 | 14,15 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы. | 4 | - | - | |
| 7 семестр | | | | | | | |
| 2 | 7 | 16 | Бак. исследование мяса и мясопродуктов на колитифную и другую аэробную микрофлору. Сан. оценка мяса | 2 | + | - | |
| | 8 | 17 | ВСЭ пищевых животных жиров. Основы гигиены и технологии производства. Сан. оценка. | 2 | - | - | |
| | 9 | 18 | Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе и цистицеркозах. | 2 | - | - | |
| | 10 | 19 | ВСЭ колбасных изделий. Основы гигиены и технологии производства. Сан. оценка. | 2 | + | + | Выездной семинар-дискуссия |
| | 11 | 20 | Санитарное исследование мясных полуфабрикатов | 2 | + | + | |
| | 12 | 21 | Санитарное исследование консервов. | 2 | + | + | |
| | 13 | 22 | Санитарное исследование солонины. | 2 | + | + | |
| | 14 | 23 | Определение свежести мяса пресноводной рыбы и раков. | 2 | + | + | |
| | 15 | 24-25 | Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и кисломолочных продуктов. | 4 | + | + | Выездной семинар-дискуссия |
| 8 семестр | | | | | | | |
| 3 | 16 | 45,46 | Ветеринарно-санитарная экспертиза сыров | 4 | - | - | работа в малых группах |
| | 17 | 47,48 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. | 4 | - | - | |
| | 18 | 49,52 | Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц | 6 | - | - | |
| 3-4 | 19 | 53 | Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. | 4 | - | - | |
| 4 | 20 | 54 | Лабораторные методы контроля сырья и продукции животного происхождения. | 4 | - | + | |
| | 21 | 55 | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, шкур и других продуктов убоя. | 4 | | | |
| | 22 | 56 | ВСЭ при фальсификации мясных продуктов. | 2 | | | |
| | 23 | 57 | ВСЭ при фальсификации молочных, рыбных и других продуктов. | 2 | | | |
| | 24 | 58 | Органолептическая оценка продуктов животноводства. Определение показателей биологической ценности расчетным способом | 2 | | | |
| | 25 | 59 | Изучение и заполнение ветеринарных свидетельств | 2 | | | Семинар-конференция |
| Итого ЛР | | | Общая трудоёмкость ЛР | 84 | X | | |

*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

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятия подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

## 6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

а) внимательное чтение текста;

б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;

в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;

г) выделение в записи наиболее значимых мест;

д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого- либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

### **Раздел 1** *Общая ветеринарно-санитарная экспертиза*

Краткое содержание

Предмет, цель, задача и содержание дисциплины. Методы ветсанэкспертизы. Краткая историческая справка развития дисциплины. Основные нормативные документы по ветсанэкспертизе. Техника безопасности при ветсанэкспертизе. Положение о государственном и производственном ветеринарном надзоре на боенских и перерабатывающих предприятиях. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке, транспортировании, приемке, размещении и переработке животных на мясокомбинатах.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Предмет, цель, задачи и содержание дисциплины.
2. Связь ветсанэкспертизы с другими дисциплинами.
3. Краткая историческая справка развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Нормативно-техническая документация – правовая основа ветсанэкспертизы.
5. Ветеринарно-санитарные требования к убойным животным при заготовке.
6. Определение упитанности животных, требования стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
7. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.
8. Правила приемки, карантинирования и проведения предубойного ветосмотра животных.
9. Требования «Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов»: болезни и другие состояния при которых запрещается убой животных на мясо.

### **Раздел 2.** ***Частная ветеринарно-санитарная экспертиза***

Краткое содержание

Морфологические особенности мяса различных видов животных. Послеубойные процессы при созревании мяса здорового и больного скота. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов на рынках. Методы определения видовой принадлежности мяса. Экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, консервов, пищевого жира, кишечного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке кишечного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке крови и эндокринного. Ветеринарно-санитарный контроль в шкуропосолочных цехах. ..

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Мясо, его пищевая и биологическая ценность.
2. Морфология мяса различных видов животных.
3. Химический состав и физико-химические свойства мяса.
4. .Влияние вида, пола, возраста, упитанности, породы животных и других факторов на качество мяса.
5. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению, ГОСТ на мясо.
6. Изменения в мясе после убоя.
7. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
8. Факторы, влияющие на процесс созревания мяса.
9. Особенности созревания мяса больных и утомлённых животных.
10. Ветеринарно-санитарное значение созревания мяса.
11. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
12. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD- и PSE-пороки и другие виды порчи.
13. Причины и условия возникновения изменений мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения.
14. Гниение мяса и его сущность.
15. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения.

**Раздел 3. *Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологиях различной этиологии***

Краткое содержание

Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях, поражении радиоактивными веществами, лечении антибиотиками.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Возбудители пищевых токсикоинфекций, и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
2. Возбудители пищевых токсикозов микробного происхождения, и профилактика заражения людей через продукты убоя животных.
3. Ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергшихся воздействию радиоактивных веществ. Дезактивация продуктов животноводства.
4. Ветсанэкспертиза туш и органов убойных животных при отравлениях и обработках химическими препаратами.
5. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
7. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
9. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре.
10. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
11. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
12. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
13. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
15. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лейкозе иипастереллезе.
16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при актиномикозе и некробациллезе (некробактериозе).
17. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при роже и чуме свиней.
18. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при болезнях Ауески и Тешена.
19. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сальмонеллезе и колибактериозе.
20. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
21. Диагностические исследования при трихинеллезе свиней.
22. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
23. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при саркоцистозе, эхинококкозе и ценурозе.

24. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
25. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при диктиокаулезе, метастронгилезе и аскаридозе.
26. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при токсоплазмозе, пироплазмидозах и гиподерматозе крупного рогатого скота.
27. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при патологии печени и почек.
28. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при патологии органов пищеварения, дыхания и сердечно-сосудистой системы.
29. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при маститах, новообразованиях и гнойных воспалениях.
30. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при желтушном окрашивании мяса, механических повреждениях тканей, ожогах.
31. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при беломышечной болезни, кетозах, стрессах.
32. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при исхудании и истощении, при болезнях, связанных с транспортировкой животных.
33. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при болезни Ньюкасла и гриппе птиц.
34. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе, инфекционном ларинготрахеите и пуллорозе птиц.
35. Ветсанэкспертиза продуктов убоя при пастереллезе, оспе и туберкулезе птиц.
36. Ветсанэкспертиза продуктов убоя кроликов при туберкулезе, листериозе и миксоматозе.

**Раздел 4. *Методы исследований в ветеринарно-санитарной экспертизе***

Краткое содержание

Трихинеллоскопия. Дифференциальная диагностика трихинеллеза, саркоцистоза, цистицеркоза и других инвазионных болезней. Способы обеззараживания продуктов убоя больных животных в условиях перерабатывающих предприятий. Отбор проб для лабораторного анализа продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при обнаружении возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
2. Каков порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования?
3. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
4. Постановка и оценка реакции на пероксидазу.
5. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
6. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.
7. Какие сопроводительные ветеринарные документы оформляют на подконтрольные госветнадзору грузы, транспортируемые в пределах территории РФ?
8. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
9. Какие сведения указывают в ветеринарном свидетельстве формы 1?
10. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести. Оценка результатов
11. Содержание поваренной соли и влаги в вареных, полукопченых и сырокопченых колбасах?
12. Бактериоскопическое исследование рыбы на свежесть. Оценка результатов.
13. Виды ветеринарных штампов.
14. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
15. Ветеринарное клеймо овальной формы.
16. Постановка бензидиновой пробы с вытяжкой из жабр. Оценка результатов.
17. Как проводится определение pH рыбы? Оценка результатов
18. В каких случаях проводится отбор проб для проведения бактериологических исследований (перечислить 7-8 случаев)?
19. Органолептическая характеристика свежей рыбы. Постановка и оценка пробы варкой.
20. Органолептическое исследование колбасных изделий.
21. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.
22. Составьте сопроводительную в лабораторию на мясо и др. продукты убоя, отобранные для бактериологического исследования.
23. Органолептическая характеристика колбас сомнительной свежести и их санитарная оценка.
24. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы.
25. Перечислите технологические операции при производстве колбас.
26. Виды ветеринарных клейм.
27. Бактериоскопический метод определения степени свежести рыбы. Проведение и оценка.
28. Пищевые неполноценные яйца: дать характеристику и указать пути использования.

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из выполнения заданий на практических и семинарских занятиях и выполнения тестов по разделам дисциплины.

**Шкала и критерии оценивания**

Оценку «отлично» выставляют студенту, 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. 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. 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 обучающегося 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.

## 7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

### ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

**1.** Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных (птицы), его значение.

**2.** Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных и диких промысловых животных (птицы).

**3.** Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.

**4.** Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

**5.** Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

**6.** Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

**7.** Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.

**8.** Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов при обнаружении болезней незаразной этиологии.

**9.** Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при радиационных поражениях.

**10.** Ветеринарно-санитарная оценка продукции при радиационных поражениях животных.

**11.** Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях.

**12.** Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

**13.** Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и ветчинно-штучных изделий.

**14.** Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.

**Рекомендации по подготовке презентаций**

Презентация - это представление информации для некоторой целевой аудитории, с использованием разнообразных средств привлечения внимания и изложения материала. Для проведения одних презентаций может быть достаточно доски с мелками, для других используются мультимедийные системы, наглядные материалы, схемы, чертежи, макеты, плакаты.

**Классификации учебных презентаций**

Презентации существенно отличаются друг от друга и делятся по:

1. типу представляемой информации (торговые, информационные, мотивационные, тренин- говые, имиджевые),
2. временным промежуткам (брифинги, первые встречи),

3. форме (презентации, предназначенные для электронной рассылки, для самостоятельного ознакомления, видеодемонстрации).

К особенностям презентаций можно отнести большое число материала, иллюстрирующего слова оратора, краткость и четкость изложения, вместе с высоким уровнем мотивирования публики, интерактивность, наличие сценария, протекание в виде единой системы.

**Последовательность создания презентации:**

1. структуризация учебного материала,
2. составление сценария презентации,
3. разработка дизайна мультимедийного пособия,
4. подготовка медиафрагментов (аудио, видео, анимация, текст),
5. проверка на работоспособность всех элементов презентации.

**Основные правила подготовки учебной презентации:**

Презентация не должна быть перегружена графикой. Необходимо найти правильный баланс между подаваемым материалом и сопровождающими его мультимедийными элементами, чтобы не снизить результативность преподаваемого материала. При создании мультимедийных презентаций необходимо будет учитывать особенности восприятия учебной информации с экрана. Одним из важных моментов является сохранение единого стиля, унифицированной структуры и формы представления учебного материала. Для правильного выбора стиля потребуется знать принципы эргономики, заключающие в себя наилучшие, проверенные на практике учителями методы использования тех или иных компонентов мультимедийной презентации. При создании мультимедийного пособия предполагается ограничиться использованием двух или трех шрифтов. Вся презентация должна выполняться в одной цветовой палитре, например на базе одного шаблона, также важно проверить презентацию на удобство её чтения с экрана. Для сохранения единнообразия презентации лучше использовать шаблон презентации PowerPoint. Тексты презентации не должны быть большими. Выгоднее использовать сжатый, информационный стиль изложения материала. Нужно будет суметь вместить максимум информации в минимум слов, привлечь и удержать внимание слушателей. Просто скопировать информацию с других носителей и разместить её в презентации уже недостаточно.

После того как будет найдена «изюмин- 13 ка», можно приступать к разработке структуры презентации, строить навигационную схему, подбирать инструменты, которые в большей степени соответствуют замыслам и уровню материала. При подготовке мультимедийных презентации возможно использование ресурсов сети Интернет, современных мультимедийных энциклопедий и электронных учебников. Удобным является тот факт, что мультимедийную презентацию можно будет дополнять новыми материалами, для её совершенствования, тем более что современные программные и технические средства позволяют легко изменять содержание презентации и хранить большие объемы информации.

Следует отметить тот факт, что систематическое использование учебных презентаций PowerPoint, на занятиях приводит к целому ряду последствий:

1. происходит повышение уровня использования наглядности,
2. увеличивается производительность,
3. устанавливается прочная межпредметная связь с информатикой,
4. формируется логика подачи учебного материала, что положительным образом сказывается на уровне знаний.

| Оцениваемый компонент | Зачтено | Не зачтено |
|---|---|---|
| Содержание | · Работа полностью завершена | · Работа сделана фрагментарно и с посторонней помощью |
| | · Работа демонстрирует глубокое понимание описываемых процессов | · Работа демонстрирует минимальное понимание |
| | · Даны интересные дискуссионные материалы. Грамотно используется научная лексика | · Минимум дискуссионных материалов. Минимум научных терминов |
| | · Обучающийся предлагает собственную интерпретацию или развитие темы (обобщения, приложения, аналогии) | · Интерпретация ограничена или беспочвенна |
| | · Везде, где возможно выбирается более эффективный и/или сложный процесс | · Обучающийся может работать только под руководством |
| Дизайн | · Дизайн логичен и очевиден | · Дизайн не ясен |
| | · Имеются постоянные элементы дизайна. Дизайн подчеркивает содержание. | · Элементы дизайна мешают содержанию, накладываясь на него. |
| | · Все параметры шрифта хорошо подобраны (текст хорошо читается) | · Параметры не подобраны. Делают текст трудночитаемым |
| Графика | · Хорошо подобрана, соответствует содержанию, обогащает содержание | · Графика не соответствует содержанию |
| Грамотность | · Нет ошибок: ни грамматических, ни синтаксических | · Много ошибок, делающих материал трудночитаемым |

**Перечень примерных тем конспекта**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обработке сельскохозяйственных животных инсектицидными препаратами.
2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях.
6. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов,.
7. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
8. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
9. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
10. Клеймение и маркировка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.
11. Определение видовой принадлежности мяса.
12. Биологические активные добавки к пище (БАД) и их контроль в продуктах питании.
13. Пищевые добавки (красители, консерванты, окислители и др.) и их контроль в продуктах питании.
14. Генетически модифицированные продукты (ГМИ) и методы их контроля.
15. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих антибиотики.
16. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих пестициды.
17. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих гербициды.
18. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.

**Рекомендации по написанию конспекта**

Приступая к выполнению контрольных заданий, следует проработать теоретический материал. Для улучшения его усвоения необходимо вести конспектирование и после изучения темы ответить на вопросы самоконтроля.

Конспект - это такое изложение констатирующих положений текста, которому присущи краткость, связность и последовательность. Конспект (от латинского conspectus) - обзор.

**Классификация конспектов**

Существует следующая классификация конспектов:

План-конспект. Сначала нужно написать план текста, а затем на пункты плана делаются комментарии: свободно изложенный текст либо цитаты.

Тематический конспект - краткое изложение данной темы с использованием нескольких источников.

Текстуальный конспект состоит из цитат одного текста.

Свободный конспект - цитаты и собственные формулировки.

**Составление конспекта**

А теперь о том, как составить конспект. Для начала определите цель написания конспекта. Когда будете читать изучаемый материал впервые, выделите его основные смысловые части, определите главное, сделайте выводы. Если вы составляете план-конспект, подумайте, какие пункты нужно в него включить, чтобы раскрыть каждое положение. Наиболее значимую информацию (тезисы) кратко и последовательно изложите своими словами либо запишите в виде цитат.

Таким образом, конспект включает в себя основные положения, факты, примеры и выводы. Используйте условные обозначения, сокращайте отдельные слова. Выделяйте пункты и подпункты, подчеркивайте, выделяйте цветом ключевые слова. Ценность конспекта заключается в том, что автор может писать его не по заданному образцу, а удобным для себя способом.

**Правила конспектирования**

Запишите название текста или его части. Отметьте выходные данные (место и год выпуска издания, имя издателя). Осмыслите содержание текста. Прочитайте материал дважды. Составьте план, который станет основой конспекта.

В процессе конспектирования оставьте место (широкие поля) для заметок, дополнений, записи имен и незнакомых терминов. Вами должно быть отмечено то, что требует разъяснений. Запись ведите своими словами, что поможет лучшему осмыслению текста.

Соблюдайте правила цитирования: цитата должна быть заключена в кавычки, дайте ссылку на ее источник, указав страницу. Классифицируйте знания, т.е. распределяйте их по группам, главам и т.д. Вы можете пользоваться буквенными обозначениями русского или латинского языков, а также цифрами. Диаграммы, схемы и таблицы придают конспекту наглядность. Следовательно, изучаемый материал легче усваивается. Конспект может быть записан в тетради или на отдельных листках. Тетради удобно носить на лекции и семинары. Рекомендуется оставлять поля для дальнейшей работы над конспектом. Вы можете вносить дополнительные записи, замечания и пункты плана.

Таким образом, конспектирование помогает пониманию и усвоению нового материала; способствует выработке умений и навыков грамотного изложения теории и практических вопросов в письменной форме; формирует умение излагать своими словами мысли других людей.

Вот почему хорошо написанный конспект является залогом успеха на экзамене и в профессиональной деятельности. Изучите все аспекты правильного конспектирования, тогда вы научитесь трудиться на лекциях результативно и с удовольствием.

**Конспект-схема** - это схематическая запись прочитанного. Наиболее распространенными являются схемы «генеалогическое древо» и «паучок».

В схеме «генеалогическое древо» выделяются основные составляющие наиболее сложного понятия, ключевые слова и т.п. и располагаются в последовательности «сверху вниз» — от общего понятия к его частным составляющим.

В схеме «паучок» название темы или вопроса записывается и заключается в овал» который составляет «тело паучка». Затем продумывается, какие понятия являются основными, их записывают на схеме так, что они образуют «ножки паучка». Для того чтобы усилить устойчивость «ножки», к ним присоединяют ключевые слова или фразы, которые служат опорой для памяти.

Составление конспектов-схем способствует не только запоминанию материала. Такая работа развивает способность выделять самое главное, существенное в учебном материале, классифицировать информацию.

**Рекомендации по выполнению:**

1. Подберите факты для составления схемы и выделите среди них основные, общие понятия.
2. Определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть основного понятия.
3. Сгруппируйте факты в логической последовательности, дайте название выделенным группам.
4. Заполните схему данными.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТА**

Доклад оценивается на:
«зачтено» при количестве набранных баллов 4-9
«не зачтено» при количестве набранных баллов 0-3

| № п/п | Показатель оценки | Весомость показателя, в баллах |
|---|---|---|
| 1. | Научная и практическая значимость работы | 1 |
| 2. | Новизна предложений, отражающая собственный вклад автора | 1 |
| 3. | Оригинальность работы | 1 |
| 4. | Соответствие результатов работы современным тенденциям развития науки | 1 |
| 5. | Глубина изучения состояния проблемы | 1 |
| 6. | Использование современной научной литературы при подготовке работы | 1 |
| 7. | Ответы на вопросы слушателей | 1 |
| 8. | Логика изложения доклада, убедительность рассуждений, оригинальность мышления | 1 |
| 9. | Структура работы (имеются: введение, цель работы, постановка задачи, решение поставленных задач, выводы, список литературы) | 1 |

### 7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

**ВОПРОСЫ**
**для самостоятельного изучения темы**
**«**Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов овец, свиней и лошадей**»**

1. Общие положения ВСЭ продуктов убоя животных.
2.Организация ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината.
3.Морфофункциональная характеристика лимфатической системы и ее значение в экспертизе продуктов убоя животных.
4.Порядок ВС осмотра туш и внутренних органов.
a)ВС осмотр продуктов убоя КРС;
b)ВС осмотр продуктов убоя телят;
c)ВС осмотр продуктов убоя овец;
d)ВС осмотр продуктов убоя свиней;
e)ВС осмотр продуктов убоя с/х птицы;
f) ВС осмотр продуктов убоя однокопытных (лошадь, осѐл, мул).

**ВОПРОСЫ**
**для самостоятельного изучения темы**
**«**Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях**»**

1 Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.
2. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику, и в чем она заключается?
3. При каких инфекционных болезнях мясо и мясные продукты являются фактором передачи инфекционного начала человеку?
4. Какие инфекционные болезни относятся к зооантропонозам?
5. Какова санитарная оценка туш и органов животных при основных инфекционных заболеваниях?

**ВОПРОСЫ**
**для самостоятельного изучения темы**
**«**Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий**»**

1. Правила и порядок проведения экспертиз
2. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов нутрии и кроликов
3. Мясо и жир нутрии, кроликов

**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) |
| 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 |

**7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**
**самостоятельного изучения темы**

- «*зачтено*» - обучающийся оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- «*не зачтено*» - обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

.

## 8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

### 8.1 Вопросы для входного контроля

1. Что такое болезнь?
2. Признаки больного животного.
3. В чем отличие заразных и незаразных болезней?
4. Перечислить некоторые инфекционные болезни и назвать их возбудителей.
5. Назвать основные системы организма животного.
6. Анатомические особенности коровы и лошади.
7. Что такое витамины и гормоны?
8. Анатомические особенности органов пищеварения крупного рогатого скота, лошадей и кур.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**
**ответов на вопросы входного контроля**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если вопрос раскрыт, во время дискуссии высказывается собственная точка зрения на обсуждаемую проблему, демонстрируется способность аргументировать доказываемые положения и выводы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся не способен доказать и аргументировать собственную точку зрения по вопросу, не способен ссылаться на мнения ведущих специалистов по обсуждаемой проблеме.

**8.2. Текущий контроль успеваемости**

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

***Тестовый контроль***

*1. На рынках к мясу предъявляются определенные требования:*

А - соответствие требованиям Правил ветсанэкспертизы и СанПиН 2.3.2.1078-01;

Б - соответствие Санитарным правилам для рынков;

В - соответствие Санитарным правилам для предприятий мясной промышленности;

Г - соответствие требованиям закона РФ «О ветеринарии».

*2. Мясо, поступившее для реализации на рынке должно сопровождаться документами:*

А - ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство;

Б - ветеринарный документ, накладная, качественное удостоверение;

В - ветдокумент, накладная, сертификат соответствия;

Г - в зависимости от владельца (житель села, работник предприятия, импортное).

*3. Порядок проведения ветсанэкспертизы мяса на рынке существенно отличается от таковой на боенских предприятиях:*

А - нет предубойного осмотра животного и неизвестны условия хранения мяса после убоя животного;

Б - вскрывают все доступные лимфоузлы туши;

В - разрезают мышцы на туше и язык с целью исключения цистицеркоза;

Г - проводят бактериоскопию мышечной ткани.

*4. На рынок часто доставляют мясо без ветеринарных или сопроводительных документов и ветеринарные специалисты должны правильно определить порядок реализации такого мясного сырья:*

А - мясо определяется как сомнительного происхождения и подвергается всему комплексу ВСЭ, затем определяются пути переработки;

Б - мясо направляется на мясоперерабатывающее предприятие;

В - мясо отправляется на утилизацию;

Г - мясо подвергается баканализу и по результатам лабораторного исследования направляется на дальнейшую переработку.

*5. В отдельных регионах страны на рынки поступает конина, ветсанэкспертиза которой имеет особенности:*

А - должна быть справка о маллеинизации или в ветдокументе указана дата исследования на сап;

Б - туша должна быть с головой, трахеей, легкими;

В - должны быть результаты предварительного лабораторного анализа;

Г - туша и субпродукты должны быть клеймеными.

*6. На рынки в нарушение Правил могут доставлять мясо вынужденного убоя, что легко определить с помощью лабораторного анализа:*

А - реакции с сернокислой медью;

Б - реакцией на пероксидазу;

В - определением pH, ЛЖК и ААА;

Г - бактериоскопией и пробой варкой.

*7. Для микробиологических и токсикологических исследований специалисты ГЛВСЭ направляют в Госветлабораторию материал:*

А - кусочки органов, 2-3 лимфоузла с туши, кусок мышцы (6х6х8 см) и трубчатую кость;

Б - два куска мяса по 250-300 г, патизмененные ткани с регионарным л/у;
В - кусочки органов и патизмененные ткани с регионарным л/у;
Г - трубчатую кость, кусок шкуры и сгибатель или разгибатель.

*8. Мясо и субпродукты, предназначенные для исследования в Госветлаборатории, изолированно хранятся в холодильной камере рынка:*
А - в течение 2-3 дней;
Б - в течение 4-5 дней;
В — в течение 6-7 суток;
Г - до получения результатов анализа в лаборатории.

*9. Тушки мелких животных (кролик, нутрия, заяц и др.) на рынок должны поступать со шкуркой (3 см) на одной из конечностей, но об этом часто владельцы не знают:*
А - проверить на трихинеллез, цистицеркоз и заклеймить;
Б - изолировать и направить в Госветлабораторию материал;
В - провести идентификацию и сообщить главному ветврачу района (города), откуда поступили тушки, решить о дальнейшем использовании мяса;
Г - запретить торговлю на рынке и вернуть владельцу.

*10. На рынок поступают тушки диких животных охотничьего промысла, ветсанэкспертиза их, имеет некоторые особенности:*
А - определить способ промысла;
Б - провести трихинеллоскопию;
В - определить степень свежести;
Г - проверить лицензию на охотничий промысел.

**ВОПРОСЫ и ЗАДАЧИ**
**для самоподготовки к семинарским занятиям**

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

**Общий алгоритм самоподготовки**

**Тема 1.** Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов овец, свиней и лошадей

- Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.
- Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.
- Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
- Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
- Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
- Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.

**Тема 2.** Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях

1. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.
2. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику, и в чем она заключается
3. При каких инфекционных болезнях мясо и мясные продукты являются фактором передачи инфекционного начала человеку
4. Какие инфекционные болезни относятся к зооантропонозам
5. Какова санитарная оценка туш и органов животных при основных инфекционных заболеваниях?

**8.2.1 Шкала и критерии оценивания**
**самоподготовки по темам семинарских занятий**

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

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

## 9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

| **Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины**: | |
|---|---|
| 1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ» | |
| **Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины** | |
| **Цель промежуточной аттестации -** | установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.1.1 настоящего документа |
| **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 обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету |
| | 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета |
| **Форма экзамена -** | *(Письменный) 7-8 семестр* |
| **Время проведения экзамена** | Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета |
| **Экзаменационная программа по учебной дисциплине:** | 1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине<br>2) охватывает разделы №№ _____ (в соответствии с п. 2.2 настоящего документа) |
| **Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:** | представлены в фонде оценочных средств по дисциплине |
| **Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины** | |
| **Цель промежуточной аттестации -** | установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.1.1 настоящего документа |
| **Форма промежуточной аттестации -** | зачёт 6 семестр |
| **Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса** | 1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины |
| | 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра |
| **Основные условия получения обучающимся зачёта:** | 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;<br>3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио. |

### ПРОЦЕДУРА ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА

Экзамен является заключительным этапом изучения учебной дисциплины и имеют целью проверить теоретические знания обучающихся, их навыки и умение применять полученные знания при решении практических задач. Экзамен проводится в счет времени, выделяемого учебным планом на экзаменационную сессию.

### Примерный перечень вопросов к экзамену

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

- Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
- Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
- Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
- Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов.
- Ветеринарные требования при переработке больных животных и мяса вынужденного убоя.
- Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
- Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
- Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
- Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
- Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
- 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.
- Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
- Понятие об убойной массе и выходе. Факторы, влияющие на повышение их показателей.
- Общее понятие о сырье, полуфабрикатах, фабрикатах, ГОСТах, РСТ, СТП, ТУ.
- Способы обескровливания туш и его значение для определения качества мяса. Методы определения.
- Методика взятия и пересылка проб мяса для биохимического и бактериологического исследований.
- Методы исследования мяса, полученного от убоя тяжело больных и находящихся в агонии животных. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
- Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека.
- Мясо новорожденных животных. Его признаки и санитарная оценка.
- Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
- Требования технического регламента таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
- Требования ТС и технических регламентов к производству продукции животного происхождения.
- Требования ТР ТС 034/2013 на мясо и мясопродукты.
- Качество и безопасность продукции. Термины. Определения.
- Законы и правила по обеспечению качества и безопасности продукции.
- Требования СанПиН 1078-01. к пищевым продуктам.

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**
**ответов на вопросы экзамена**

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

*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.

**Примерный перечень вопросов к зачету**

- Предмет и задачи дисциплины "Ветеринарно-санитарная экспертиза".
- Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
- История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
- Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
- Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
- Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
- Транспортировка животных на боенские предприятия.
- Предубойное содержание животных и его значение. Ветеринарные требования при приеме, размещении, подготовке животных к убою.
- Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
- Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.

**Критерии оценки**

*Основные условия получения студентом зачёта:*

– 100%-ное посещение лекций, лабораторных и практических занятий.

– положительные ответы при текущем опросе.

– подготовленность по темам, вынесенным на самостоятельное изучение и грамотные ответы на занятии.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов выше 60%.
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов ниже (или равно) 60%.

**9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины**

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся 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.

**9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины**

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.

Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносится по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

**Бланк теста**

*Образец*

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**
**Для обучающихся направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
**ФИО_____группа_____**
**Дата_____**

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут
5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.

Желаем удачи!

**Вариант № 1**

1. *На рынки в нарушение Правил могут доставлять мясо вынужденного убоя, что легко определить с помощью лабораторного анализа …*

*Укажите **один** вариант ответа.*

А - реакции с сернокислой медью;
Б - реакцией на пероксидазу;
В - определением pH, ЛЖК и ААА;
Г - бактериоскопией и пробой варкой.

**9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

**9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену**

**Бланк экзаменационного билета**

*Образец*

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

**Экзамен по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**
**для обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

1. Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов
2. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка
3. Роль убойных животных в возникновении пищевых токсикоинфекций у человека

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ**
**ответов на вопросы промежуточного контроля**

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

*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.

**Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2**

## 10. 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 (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (http://do.omgau.ru/course/view.php?id=), где:

– *обучающийся* имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;

– *преподаватель* имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

| **ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.18 Ветеринарно-санитарная экспертиза** | |
|---|---|
| Автор, наименование, выходные данные | Доступ |
| 1 | 2 |
| Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. – 4-е изд., стер. – СПб .: Лань, 2013. – 480 с. | http://e.lanbook.com |
| Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - 3-е изд., стер. -Санкт-Петербург : Лань, 2018.- 240 с. | http://e.lanbook.com. |
| Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Ю. Ф. Мишанин. – СПб. : Лань, 2012. – 560 с. | http://e.lanbook.com. |
| Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. | http://e.lanbook.com. |
| Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. | http://e.lanbook.com |
| Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. | http://e.lanbook.com |
| Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 271 с. | http://znanium.com |
| Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 - | НСХБ |
| Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество, 1999 - | НСХБ |
| Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 - . | НСХБ |

| | |
|---|---|
| О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп. | Консультант Плюс |
| О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-I (с изм. и доп.). | Консультант Плюс |

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Форма титульного листа презентации**

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

Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных

Направление – 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Презентация

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____группы

*ФИО*_____

Проверил(а): *уч. степень*, *должность*

*ФИО*_____

Омск – _____г.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Результаты проверки презентации**

| № п/п | Оцениваемая компонента **презентации** и/или работы над ним | Оценочное заключение преподавателя по данной компоненте | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Она сформирована на уровне | | | |
| | | высоком | среднем | минимально приемлемом | ниже приемлемого |
| 1 | Соблюдение срока сдачи работы | | | | |
| 2 | *Оценка содержания* **презентации** | | | | |
| 3 | *Оценка оформления* **презентации** | | | | |
| 4 | *Оценка качества подготовки* **презентации** | | | | |
| 5 | *Оценка выступления с докладом и ответов на вопросы* | | | | |
| 6 | Степень самостоятельности обучающегося при подготовке **презентации** | | | | |

Общие выводы и замечания по **презентации**

| | | |
|---|---|---|
| **презентация принята зачтено/не зачтено** | _____ *(оценка)* | _____ *(дата)* |
| Ведущий преподаватель дисциплины | _____ *(подпись)* | _____ И.О. Фамилия |
| Обучающийся | _____ *(подпись)* | _____ И.О. Фамилия |