

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 06.10.2023 13:05:07

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специализация «Ветеринарная медицина»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра – Ветеринарно-санитарной экспертизы
продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных

Разработчик:

Доцент, кандидат ветеринарных наук

Н.Б. Довгань

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке специалиста	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины	4
1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине	6
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисципли- ны	10
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	10
2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реал- лизации в учебном про-цессе	11
3. Общие организационные требования к учебной работе студента, условия допуска к экзамену	14
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе студента	14
3.2. Условия допуска к экзамену по дисциплине	14
4. Лекционные занятия	14
5. Практические и лабораторные занятия и подготовка студента к ним	17
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	19
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	21
7.1. Выполнение и сдача электронных презентаций с докладами	21
7.2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся, сопровождающаяся оформлени- ем и сдачей конспект-таблиц	22
7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем для обучающихся	22
7.4. Перечень заданий для формирования элемента Рабочая тетрадь «Контрольная ра- бота» студентов заочной формы обучения	24
8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы студента	28
8.1. Вопросы для входного контроля	28
8.2. Текущий контроль успеваемости	29
8.3. Рубежный контроль успеваемости	30
9. Промежуточная (семестровая) аттестация студентов	31
10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	38

ВВЕДЕНИЕ

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

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания 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 до их переиздания в установленном порядке.

Уважаемые студенты!

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 это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой 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 ОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС, относится к обязательной части блока 1 «Дисциплины» ОПОП и является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

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

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в стране, в мире, их влияние на первичные хозяйственные звенья;

владеть: категориальным аппаратом ветеринарно-санитарной экспертизы на уровне понимания и свободного воспроизведения; методикой расчета наиболее важных коэффициентов и показателей; важнейшими методами анализа радиационной обстановки в стране и в мире;

знать: основные теоретические положения и ключевые концепции всех разделов дисциплины; понимать основные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы, видеть их многообразие и взаимосвязь;

уметь: использовать методы ветеринарно-санитарной экспертизы в своей профессиональной и организационно-социальной деятельности; выявлять проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при анализе конкретных ситуаций на макроуровнях; предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты; приобрести навыки: в письменной и в устной форме логично оформлять результаты своих исследований, отстаивать свою точку зрения.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения ученой 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
Профессиональные компетенции					
ПК-5	Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Умеет применять методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Владеет навыками ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Знает методы ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции подконтрольной ветеринарному надзору	Владеет навыками экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору

1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине

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				
				<p>Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-	ИД-1 _{ПК-5} применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.	2. Сформированность компетенции в целом соответствует	Отчеты о лаб. работах № 1,2,3,4,5,6,7,8,9,10,11,12,13,14,15 Конспекты по темам самостоятельного изучения 1 и2 Таблица «Топография лимфоузлов» (очная форма) Таблица «Категории упитанности животных» (очная форма Схема «Бакисследование мяса» (очная форма Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» (очная форма Итоговый тест за 7 семестр (очная	

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

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

импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	подконтрольных ветеринарному надзору				<p>тенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.</p>	<p>Итоговый тест за 7 семестр(очная форма Итоговый тест за 8 семестр(очная форма Контрольная работа (заочная форма)</p>
		Наличие умений	<p>Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов</p>	<p>Не умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов</p>	<p>1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач.</p> <p>2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач.</p> <p>3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать законо-</p>	

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

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

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

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

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

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

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

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе										
Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела	Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.							Форма рубежного контроля по разделу		№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
	Общая	Аудиторная работа				ВАРС				
		всего	лекции	практические (всех форм)	лабораторные	всего	Фиксированные виды			
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1										
Очная форма обучения										

1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.	29,5	18	8	8	2	11,5	4,5	Отчет о лаб.работе №7 Тест «Организация убой животных» Тест «Значение лимфатической системы при ВСЭ» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр	ПК-51 ПК-5.2
	1.1 (Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы)									
	1.2. (Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убой животных)									
	1.3 (Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания)									
	1.4 (Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов)									
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов	90,5	64	27	4	32	27,5	8,5	Отчеты о лаб работах № 1,2,3,4,6,8,9,10 Тест «Видовая принадлежность» Тест «ВСЭ при трихинеллезе и цистицеркозе» Тест «Контроль качества колбасы» Тест «контроль качества мясных полуфабрикатов» Тест «Контроль качества мясных консервов» Тест «Контроль качества жиров» Таблица «Топография лимфоузлов» Таблица «Категории упитанности животных» Электронная презентация по теме «Видовая принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр Итоговый тест за 9 семестр	ПК-51 ПК-5.2
	2.1 (Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных)									
	2.2 (Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса)									
	2.3 (ВСЭ мяса и других продуктов убой при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях различной этиологии)									
	2.4 (Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов)									
	2.5 (Основы технологии, гигиена консервирования мяса и других продуктов убой)									
	2.6 (Основы технологии, гигиена производства и экспертиза готовых мясных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья)									
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	48	9	4	1	4	39	-	Отчет о лаб работе №5 Тест «Доброкачественность рыбы» Конспект по теме самостоятельного изучения 1 Конспект по теме самостоятельного изучения 2 Итоговый тест за 8 семестр	ПК-51 ПК-5.2
	3.1 (ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи)									
	3.2 (ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных)									
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц	29	20	7	1	12	9	-	Отчеты о лаб. Работах № 12,13 Тест «ВСЭ молока и молочной продукции» Письменная контрольная «ВСЭ яиц и яйце-	ПК-51 ПК-5.2
	4.1 (Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока)									

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

3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	64	2	-	-	2	62	22	Отчет о лаб работе №5 Тест «Доброкачество рыбы» Конспект по теме самостоятельного изучения 1 Конспект по теме самостоятельного изучения 2 Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-51 ПК-5.2
	3.1 (ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи)									
	3.2 (ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных)									
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц	43	6	2	-	4	37	25	Отчеты о лаб. работех № 12 Тест «ВСЭ молока и молочной продукции» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-51 ПК-5.2
	4.1 (Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока)									
	4.2 (Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов)									
	4.3 (Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц)									
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда.	26	-	-	-	-	26	22	Тест «ВСЭ меда и продукции пчеловодства» Рабочая тетрадь (Контрольная работа)	ПК-51 ПК-5.2
	5.1 (Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов)									
	5.2 (Ветеринарно-санитарная экспертиза меда)									
Итого по учебной дисциплине		239	22	8	4	10	217	147		
Доля лекций в аудиторных занятиях, %										36,4

3. Общие организационные требования к учебной работе студента

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе студента

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

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

По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студента в форме тестирования.

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

- обязательное посещение студентом 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 студента 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 студентом занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения курса, студенту предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы и комплекта видеофильмов по всем разделам.

3.2 Условия допуска к зачету, экзамену

Зачет, экзамен являются формами контроля, которые выставляются обучающемуся согласно Положения о текущей, промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедшему все виды самостоятельной внеаудиторной работы с положительной оценкой и прошедшему итоговые семестровые тестирования каждого семестра с положительной оценкой.. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, студенту могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину «Ветеринарно-санитарная экспертиза» читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1	<i>Тема: Введение в дисциплину</i>	2	2	Лекция –визуализация
		1) Определение дисциплины. Роль ВСЭ в подготовке ветеринарного врача.			
		2) История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.			
2	2	<i>Тема: Животные – как сырьё для мясоперерабатывающей промышленности. Основные требования к убойным животным</i>	2	1	Лекция –визуализация
		1) Общие сведения об убойных животных. Ветеринарно-санитарные требования при сдаче и приеме убойных животных.			
		2) Товароведение убойных животных.			
2	3	<i>Тема: Транспортировка убойных животных на предприятия мясной промышленности</i>	2	1	Лекция –визуализация
		1) Способы транспортировки животных на боенские предприятия.			
		2) Болезни животных, связанные с транспортировкой.			
2	4	<i>Тема: Предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования к ним</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Типы предприятий мясной промышленности.			
		2) Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных и птицы.			
2	5	<i>Тема: Основы технологии и гигиена переработки убойных животных и птиц</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Подготовка животных к убою на мясо.			
		2) Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов.			
2	6	<i>Тема: Морфология, химия и основы товароведения мяса убойных животных</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Определение и характеристика мяса, как пищевого сырья			
		2) Морфология и химия мышечной ткани			
2	7	<i>Тема: Созревание (ферментация) мяса, его сущность и ветеринарно-санитарное значение. Мясо с аномальным характером автолиза.</i>	2	1	Лекция –визуализация
		1) Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.			
		2) Признаки мяса с аномальным характером автолиза, варианты использования.			
1,2	8	<i>Тема: Ветеринарное клеймение мяса. Пороки мяса, связанные с неправильным его хранением.</i>	2	–	Лекция –визуализация
		1) Правила клеймения мяса и мясoproдуктов в РФ.			
		2) Ветеринарные клейма и штампы.			
		3) Порядок ветеринарного клеймения мяса и субпродуктов.			
		4) Виды порчи мяса при неправильном его хранении			

1,2,4	9	Тема: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы	2	–	Лекция –визуализация
		1) Классификация пищевых отравлений			
		2) Возбудители пищевых токсикоинфекций: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы			
2	10	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях	2	–	Лекция –визуализация
		1) Основные нормативные документы по вопросу.			
		2) Варианты использования продуктов убоя после ветеринарно-санитарной оценки.			
		3) Болезни незаразной этиологии: общая характеристика.			
		4) Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при местных и общих патологических изменениях			
		5) Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях и патологиях отдельных органов			
		6) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и иных продуктов убоя при отравлении животных			
7) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса от животных, подвергнутых вынужденному убоя					
2	11	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	2	–	Лекция –визуализация
		1) Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через продукты убоя.			
2	12, 13	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	4	1	Лекция –визуализация
		1) Особенности убоя при инфекционных болезнях.			
		2) Классификация инфекционных болезней с точки зрения ВСЭ.			
		3) Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя			
2	14	Тема: Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза	2	–	Лекция –визуализация
		1) Научнообоснованные принципы хранения продуктов.			
		2) Биологические принципы консервирования мяса и их характеристика.			
		3) Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках.			
		4) Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве мясных консервов.			
		5) Консервирование мяса поваренной солью. Хранение и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.			
6) Новые методы консервирования.					
2	15, 16	Тема: Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного сырья, пищевого жира и крови убойных животных	4	–	Лекция –визуализация
		1) Классификация пищевых субпродуктов.			
		2) Основы технологии и гигиены первичной обработки субпродуктов.			
		3) Номенклатура комплектов кишок.			
		4) Основы технологии кишечного сырья.			
		5) Консервирование и хранение кишечного сырья.			
6) Экспертиза и пороки кишечного товара.					

		7) Морфология и химия жирового сырья. 8) Технология и гигиена вытопки жира. 9) Контроль качества и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. 10) Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.			
3	17	<i>Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов</i> 1) Общая характеристика и классификация рыбы, как пищевого сырья. 2) Пищевая полезность рыбы и рыбных продуктов 3) Живая товарная рыба. Требования к условиям содержания и транспортирования, изменения качества живой рыбы. 4) Болезни и паразиты рыб. 5) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов. 6) Основы консервирования рыбы.	2	–	Лекция –визуализация
3	18	<i>Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза икорных товаров и нерыбных объектов водного промысла</i> 1) Основы товароведения и санитарной оценки икорных товаров. 2) Ветеринарно-санитарная оценка нерыбных объектов водного промысла.	2	–	Лекция –визуализация
4	19, 20	<i>Тема: Качество и безопасность молока и молочных продуктов</i> 1) Химический состав, пищевая ценность сырья для молочной промышленности. 2) Характеристика состава молочного сырья. 3) Свойства молочного сырья. 4) Пороки молока и способы их устранения.	4	2	Лекция –визуализация
4	21	<i>Тема: Основы технологии и контроль качества молочных продуктов</i> 1) Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных 2) Требования национальных стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты 3) Производственный контроль качества и безопасности молочных продуктов.	2	–	Лекция –визуализация
5	22	<i>Тема: Экспертиза качества и безопасности натурального меда.</i> 1) Классификация меда. 2) Химический состав и свойства натурального меда. 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	–	Лекция –визуализация
1	23	<i>Тема: Основы технологии переработки и ветеринарно-санитарной оценки технического сырья животного происхождения</i> 1) Классификация животного технического сырья. 2) Шкуры убойных животных (обработка, консервирование, обезвреживание). Основные пороки и клейменные шкур. 3) Обработка рогокопытного сырья и волос. Переработка не пищевых отходов.	2	–	Лекция –визуализация
1	24	<i>Тема: Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания.</i> 1) История фальсификации продуктов питания 2) Общие положения об идентификации продуктов питания 3) Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов питания 4) Виды, способы и методы идентификации	2	–	Лекция –визуализация
Общая трудоёмкость лекционного курса			48	8	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		48 час	Из них в интерактивной форме:		48 час
- очная форма обучения		48 час	- очная форма обучения		48 час
- заочная форма обучения		8 час	- заочная форма обучения		8 час

Примечания:

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

5. Практические и лабораторные занятия по дисциплине и подготовка студента к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблицах 4, 5.

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

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

Таблица 5 - Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

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

* Условные обозначения:
РМГ работа малыми группами для решения ситуационной задачи

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

Подготовка студентов к практическим и лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины, в виде тестирования или выполнения письменных контрольных работ в условиях аудитории, со сдачей выполненных работ преподавателю на проверку. Полученная оценка фиксируется преподавателем в журнале успеваемости студентов.

Подготовка к практическим и лабораторным занятиям подразумевает обязательную самоподготовку (см. таблицы 4 и 5), выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

На лабораторных занятиях обучающиеся работают малыми группами, каждая рабочая группа получает задание к выполнению лабораторной работы, методические рекомендации по её выполнению и отчетные формы. Итоги лабораторной работы заносятся в отчетные бланки, итоги обсуждаются в группе в конце занятия, отчетные бланки сдаются преподавателю. Подготовка к лабораторным занятиям подразумевает ознакомление с планом проведения лабораторного занятия на странице дисциплины в информационно-образовательной среде «ОмГАУ- Moodle».

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 дисциплине, а уж тем более в ветеринарно-санитарной экспертизе, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на практических и лабораторных занятиях и на семинаре. 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 по профилю дисциплины.

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 таблиц, схем, тезисов. Перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

САМОПОДГОТОВКА К АУДИТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	План проведения и основные вопросы семинарского занятия	1. Ознакомление с темой и основными вопросами, выносимыми на семинарское занятие 2. Ознакомления с литературой по теме семинарского занятия 3. Составление конспект-плана (конспект-схемы) по тематике семинарского занятия 4. Подготовка электронной презентации по индивидуальной теме.	1
Практические занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении практической работы	3
Лабораторные занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы	15

			3.Ознакомление с формой отчетности о проведении лабораторной работы	
--	--	--	---	--

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ самоподготовки по темам семинарских, практических и лабораторных занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и вопросами семинарского, практического или лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме занятия, составил конспект плана семинарского занятия или ознакомился с формой отчетности о практическом или лабораторном занятии.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и вопросами семинарского, практического или лабораторного занятия, не ознакомился с литературой по теме занятия, не составил конспект плана семинарского занятия или не ознакомился с формой отчетности о практическом или лабораторном занятии.

ПРОЦЕДУРА РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ

Рубежный контроль по разделам дисциплины предусматривает проверку конспектов и отчетов о выполненных лабораторных работах и практических занятиях, заслушивание и дискуссионное обсуждение докладов обучающихся.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:

- сданы все отчеты о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- сданы все отчетные формы по темам практических занятий;
- выполнены и оценены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:

- не сданы один или несколько отчетов о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- не сданы одна или несколько отчетных форм по темам практических занятий;
- не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

Формы промежуточной аттестации студентов – **зачет** (8 семестр для очной формы, 5 курс для заочной формы), **экзамен** (9 семестр для очной формы, 6 курс для заочной формы). Участие студента в процедуре получения зачета и экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

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

7.1. Выполнение и сдача электронных презентаций с докладами

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

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

Перечень примерных тем электронных презентаций

1. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса крупного рогатого скота и лошадей.
2. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса лошадей и диких промысловых животных (олень, лось).
3. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса свиней, овец и собак.

4. Сравнительные органолептические и анатомо-морфологические параметры мяса нутрий, кроликов и кошек.
5. Определение видовой принадлежности мяса животных по физико-химическим показателям:
 - температура плавления жира;
 - коэффициент преломления жира;
 - качественная реакция на гликоген;
 - йодное число.
6. Сущность реакции преципитации, её значение в определении видовой принадлежности мяса.

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

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

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

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

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

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

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

Программа внеаудиторной академической работы студентов предусматривает следующие виды работ:

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

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

Общий алгоритм выполнения конспект-таблицы

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

Критерии и шкала оценивания

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ СОДЕРЖАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

– соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;

- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОЦЕССА ПОДГОТОВКИ ЗАДАНИЯ

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

ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ КОНСПЕКТ-ТАБЛИЦЫ

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

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

7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем для обучающихся

На самостоятельное изучение обучающимся *как очной, так и заочной форм*, выносятся следующие темы:

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

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для подготовки).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы – письменной контрольной работе
5) Принять участие в указанном мероприятии в установленное для внеаудиторной работы время

Вопросы для самостоятельного изучения тем

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи

1. Опишите устройство и принцип организации работы пункта разделки туш диких животных в охотничьих хозяйствах.
2. Опишите правила доставки туш диких животных и тушек пернатой дичи для ветеринарно-санитарного осмотра.
3. Перечислите ветеринарные сопроводительные документы, которые должны быть оформлены ветеринарным инспектором по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы доставки туш диких животных и тушек пернатой дичи, укажите, какие особые отметки необходимо сделать в данных документах.
4. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек пернатой дичи.
5. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш диких животных.
6. Перечислите характерные признаки, обнаруживаемые при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов диких животных и пернатой дичи, добытой в случае длительного преследования или добитой в состоянии агонии.
7. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи при паразитарных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя.

8. Перечислите случаи, при которых туши, тушки и внутренние органы диких животных и пернатой дичи подлежат утилизации.

9. Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, сальмонеллез, пастереллез).

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих

1. Укажите нормативные документы, действующие при организации промысла морских млекопитающих.

2. Укажите методы добычи ластоногих и дельфинов, а также перечислите случаи, в которых промысел морских млекопитающих запрещен.

3. Опишите порядок ветеринарного осмотра туш и органов китов в соответствии с технологическим процессом их разделки.

4. Опишите признаки, устанавливаемые в ходе ветеринарно-санитарного осмотра туши и органов китов, по которым они признаются доброкачественными и пригодными для пищевых целей.

5. Опишите органолептические показатели, по которым мясо китов признается свежим.

6. Опишите, в каких случаях бактериологическое исследование мяса китов является обязательным. Укажите, почему бактериологической безопасности мяса и органов китов уделяется такое большое внимание.

7. Опишите особенности осмотра туш, внутренних органов и лимфатических узлов китов.

8. Опишите порядок отбора проб мяса морских млекопитающих для исследования на трихинеллез и методы лабораторной диагностики трихинеллеза у морских млекопитающих.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ тем, выносимых на самостоятельное изучение

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

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

7.4. Перечень заданий для формирования элемента Рабочая тетрадь «Контрольная работа» студентов заочной формы обучения

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

**ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ
ОБУЧАЮЩИХСЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ**

1. - Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
2. Животные как сырье для мясной промышленности.
3. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
4. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
5. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
6. Гигиенические требования к помещениям, оборудованию и материалам колбасного производства.
7. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
8. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
9. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом
10. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
11. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
12. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты и предубойное их содержание.
13. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
14. Санитарные требования при переработке скота.
15. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
16. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.

17. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
20. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
21. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
22. Способы обезвреживания и использования продуктов убоя больных животных и птиц.
23. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
24. Сертификация мяса на соответствие требованиям безопасности.
25. Факторы, влияющие на качество мяса.
26. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве и ботулизме.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе и лептоспирозе.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некробактериозе.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
38. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гемоспоридиозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при местных и общих патологических изменениях (абсцессы, флегмоны, опухоли, травмы, механические и термические повреждения, истощение, исхудание и т.д.).
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
51. Использование и переработка мяса импортного происхождения.
52. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
53. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
54. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
55. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
56. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
57. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
58. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
59. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.

60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
61. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
62. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
63. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
64. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
65. Животные как сырье для мясной промышленности.
66. Определение упитанности крупного рогатого скота и их характеристика.
67. Определение упитанности мелкого рогатого скота и их характеристика.
68. Определение упитанности свиней и их характеристика.
69. Определение упитанности лошадей и их характеристика.
70. Общая характеристика и основные ветеринарно-санитарные требования к предприятиям мясной промышленности.
71. Задачи и функции подразделения Госветнадзора на мясоперерабатывающих предприятиях.
72. Требования к размещению и содержанию предприятий мясной промышленности.
73. Водоснабжение, канализация, освещение, вентиляция и отопление на мясоперерабатывающих предприятиях.
74. Ветеринарные требования к сырьевой базе. Условия, запрещающие прием животных на мясокомбинаты.
75. Подготовка убойных животных в хозяйствах, оформление сопроводительных документов.
76. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных автомобильным транспортом.
77. Ветеринарные требования при перевозке убойных животных железнодорожным и водным транспортом.
78. Транспортные болезни, их влияние на состояние здоровья животных и на качество мясного сырья.
79. Принципы ветеринарной обработки вагонов (по категориям) после перевозки животных.
80. Порядок сдачи - приема скота на мясокомбинаты.
81. Порядок размещения и предубойного содержания животных на скотобазе.
82. Карантирование и изоляция животных на мясоперерабатывающих предприятиях.
83. Санитарные требования при переработке скота.
84. Организация ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейерной линии переработки скота.
85. Топография лимфатических узлов и значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы.
86. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш крупного и мелкого рогатого скота.
87. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш свиней.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза головы, внутренних органов и туш лошадей.
89. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных птиц.
90. Маркировка и ветеринарное клеймение говядины и баранины.
91. Маркировка и ветеринарное клеймение свинины.
92. Маркировка и ветеринарное клеймение конины.
93. Утилизация ветеринарных конфискатов и непищевых отходов на мясоперерабатывающих предприятиях.
94. Ветеринарно-санитарные требования при переработке больных животных.
95. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
96. Санитарная бойня и ее назначение.
97. Факторы, влияющие на качество мяса.
98. Характеристика основных инфекционных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
99. Инфекционные болезни, передающиеся через продукты убоя.
100. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сибирской язве.
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ботулизме.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при туберкулезе.
103. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при бруцеллезе.
104. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при ящуре.
105. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при листериозе.
106. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лептоспирозе.
107. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при роже и классической чуме свиней.
108. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при псевдотуберкулезе, Ку-лихорадке.
109. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при сапе лошадей и туляремии.

110. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя крупного рогатого скота при эмфизематозном карбункуле и злокачественной катаральной горячке.
111. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при лейкозе и некро-бактериозе.
112. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при актиномикозе.
113. Характеристика основных инвазионных болезней и их подразделение по степени опасности для человека.
114. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при трихинеллезе.
115. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе крупного рогатого скота.
116. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при цистицеркозе свиней.
117. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при токсоплазмозе, саркоцистозе и гиподерматозе.
118. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при фасциолезе и дикроцелиозе.
119. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при эхинококкозе и диктиокаулезе.
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях в отдельных органах и тканях (абсцессы, флегмоны, травмы, механические и термические повреждения).
121. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при новообразованиях.
122. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ.
123. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при общих патологических изменениях (истощение, исхудание и т.д.).
124. Принципы и средства санитарной обработки на предприятиях мясной промышленности.
125. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при отклонениях от нормы по запаху, вкусу и цвету.
126. Пороки мяса и причины их возникновения.
127. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
128. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при радиационном поражении.
129. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка туш и органов вынужденно убитых животных.
130. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
131. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии, их диагностика и профилактика.
132. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами и их профилактика.
133. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками, их диагностика профилактика.
134. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами, их диагностика и профилактика.
135. Транспортировка скоропортящихся продуктов, организация перевозок, условия и допустимые сроки.
136. Гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
137. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса птицы при сальмонеллезе, туберкулезе и пастереллезе.
138. Правила личной гигиены и техники безопасности при проведении дезинфекции.
139. Виды и методы дезинфекции.
140. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для санитарной обработки на мясоперерабатывающих предприятиях.
141. Дератизация и дезинсекция на мясоперерабатывающих предприятиях.
142. Методы постановки формальной пробы в мясе крупного рогатого скота.
143. Физико-химические показатели мяса больных и вынужденно убитых животных.
144. Методы определения мяса больных и утомленных животных.
145. Способы обезвреживания продуктов убоя животных при цистицеркозе.
146. Контроль качества дезинфекции.
147. Определение pH мяса, его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
148. Фермент пероксидаза, методы определения и его значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
149. Показатели безопасности мяса и мясных продуктов.
150. Способы переработки и обезвреживания мяса импортного происхождения.
151. Распознавание мяса больных и здоровых животных по органолептическим показателям.
152. Порядок проведения бактериоскопии мазков-отпечатков из мяса и органов.
153. Бактериологическое исследование мяса больных и вынужденно убитых животных.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ (только для заочников)

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

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

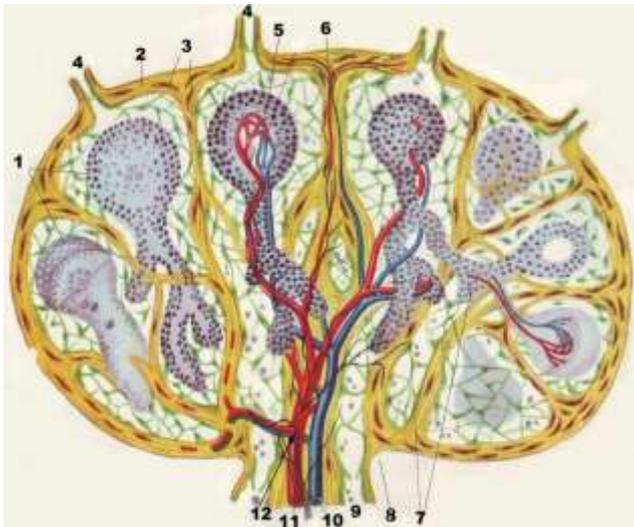
- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, оформление материала не соответствует требованиям, обучающимся выполнено 59% и менее заданий контрольной работы.

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

8.1 Вопросы для входного контроля

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

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



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

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



а



б



в



г

- К центральным органам лимфатической системы относятся:

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

- Лимфа, прошедшая лимфоузлы,

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

- Основные (преимущественные) функции лимфатической системы:

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

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

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

- **Лимфа поступает в лимфоузлы:**

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

- **Лимфатическая система имеет специфические особенности:**

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

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

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

8.2. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому студент 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 или выполнение письменной контрольной работы. Тест или письменная контрольная состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины; неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

8.2.1. ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

Тема семинара: *Определение видовой принадлежности мяса*

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

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

8.2.2. ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ для составления отчета о лабораторных работах

<i>Тема: Определение свежести мяса убойных животных</i>
<i>Тема: Определение мяса, полученного от убоя больных и здоровых животных</i>
<i>Тема: Санитарное исследование соленого мяса</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов</i>

<i>Тема: Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства</i>
<i>Тема: Санитарное исследование мясных консервов</i>
<i>Тема: Санитарное исследование мясных полуфабрикатов</i>
<i>Тема: Санитарное исследование животных жиров</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование молока</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование кисломолочных продуктов</i>
<i>Тема: Ветеринарно-санитарное исследование меда</i>
<i>Тема: Санитарное оценка растительных пищевых продуктов</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ отчетов о лабораторных работах

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

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

8.2.3. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы текущего контроля успеваемости

- 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.

8.3. Рубежный контроль успеваемости

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

Критерии оценки рубежного контроля:

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

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

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования специалитет и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
9.2.1. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины в 8 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачет
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие студента в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт трудоёмкости, отведённой на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
Основные условия получения студентом зачёта:	1) студент выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную), отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование;
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	
9.2.2. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на экзаменационную сессию для студентов, сроки которой устанавливаются приказом по университету 2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	смешанный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы № 1 - № 5 (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
9.3. Заключительное семестровое тестирование	
По итогам изучения дисциплины в каждом семестре, обучающиеся проходят заключительное семестровое тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины семестра, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.	
Процедура семестрового тестирования	Тестирование выполняется обучающимися на последней неделе семестра. Оценка выставляется в журнал учета успеваемости студентов. Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 25 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут.

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины. Процедура прохождения семестрового тестирования является одним из обязательных условий получения дифференцированного зачета и допуска к экзамену.

9.4. Бланк итогового семестрового теста

Образец

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

**Тестирование по итогам освоения __ семестра
Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Для обучающихся 36.05.01 Ветеринария**

ФИО _____ группа _____
Дата _____

Вариант № 1

1. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях

1. Возбудитель сибирской язвы
1. Bac. anthracis
2. Bac. subtilis
3. Bac. megaterium

2. Санитарная оценка мяса при сибирской язве

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

3. Возбудитель туберкулеза человека

1. M. bovis
2. M. avium
3. M. tuberculosis

4. Санитарная оценка мяса при туберкулезе

1. без ограничения
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. туши нормальной упитанности на утилизацию

5. Возбудитель псевдотуберкулеза

1. Bac. megaterium
2. M. bovis
3. B. pseudotuberculosis ovis

6. Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе

1. без ограничения, если поражены лишь легкие
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. сжигают

7. Возбудитель бруцеллеза наиболее опасный и патогенный для человека

1. Br. abortus
2. Br. suis
3. Br. melitensis

8. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе

1. без ограничения
2. промышленная переработка

3. техническая утилизация

9. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе

1. только после дезинфекции
2. без ограничения
3. сжигают

10. Устойчивость возбудителя лептоспироза

1. высокая
2. небольшая
3. не устойчива

11. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

12. Возбудитель ящура

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

13. Санитарная оценка мяса при ящуре

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

14. Возбудитель оспы

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

15. Санитарная оценка мяса при оспе

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

16. К туляремии восприимчивы

1. козы
2. человек
3. круп. рог. скот

17. Устойчивость возбудителя туляремии

1. высокая
2. средняя
3. низкая

18. Санитарная оценка мяса при туляремии

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. уничтожение

19. Возбудитель рожи свиней

1. E. coli
2. Er. insidiosa
3. F. tularensis

20. Сбор эндокринного сырья при роже свиней

1. разрешается
2. не разрешается

21. Санитарная оценка мяса при листериозе

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

22. Возбудитель сапа

1. Bact.mallei
2. C. burnetii
3. Cl. botulinum

23. Санитарная оценка шкур при лейкозе

1. только после дезинфекции
2. без ограничения
3. сжигают

24. Возбудитель актиномикоза

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

25. Возбудитель болезни Ауески

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины в семестре

- 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.

9.5. Перечень примерных вопросов для подготовки к экзамену

1. Понятие о дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза", цель и задачи дисциплины.
2. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Ветеринарно-санитарное и экономическое значение предприятий по убою и переработке животных. Санитарно-гигиенические и технические требования к производственным цехам и их оборудованию.
5. Общие сведения об убойных животных. Требования действующих стандартов к категориям упитанности скота и птицы.
6. Оформление ветеринарно-санитарной документации при транспортировке животных, продуктов и сырья животного происхождения.
7. Транспортировка животных на боенские предприятия.
8. Предубойное содержание животных и его значение.
9. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке животных.
10. Организация ветеринарно-санитарного надзора на предприятиях по переработке птиц.
11. Бойни сельского типа. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
12. Санитарные бойни. Значение и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
13. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы и методика осмотра тушек и внутренних органов.
14. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру туш и внутренних органов на конвейерных линиях мясокомбината, боен, на убойных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.
15. Общая схема лимфообращения. Лимфатические узлы (строение, топография и особенности у различных видов животных) и их значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш и внутренних органов.
16. Методика и особенности техники исследования туш и внутренних органов у разных видов животных.
17. Методы обескровливания животных. Влияние степени обескровливания на качество мяса. Определение степени обескровливания.
18. Методы исследования мяса на доброкачественность
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных и инвазионных болезнях.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
21. Определение видовой принадлежности мяса и методы установления его фальсификации.
22. Клеймение мяса. Регистрация результатов послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов животных.

23. Мясо (морфология, химический состав, пищевое и биологическое значение) различных видов животных.
24. Товароведческая оценка мяса (классификация в зависимости от вида и возраста животных, термического состояния, упитанности).
25. Основные принципы определения сортности мяса. Разделка туш по действующим государственным стандартам.
26. Методы определения свежести мяса и его санитарная оценка в зависимости от результатов исследования.
27. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его значение.
28. Виды порчи мяса. Причины и условия возникновения. Санитарная оценка.
29. Методы распознавания мяса здоровых и больных животных, а также убитых в агональном состоянии и погибших от случайных причин (утонувших, замерзших, убитых током, молнией и т.д.). Санитарная оценка продуктов убоя.
30. Понятие об условно-годном мясе. Способы его обеззараживания.
31. Пищевые болезни и их классификация. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.
32. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
33. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса при их обнаружении.
34. Пищевые токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Санитарная оценка продуктов и профилактика токсикозов по линии ветеринарной службы.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. botulinum*. Санитарная оценка продуктов. Профилактика пищевых токсикозов по линии ветеринарной службы.
36. Болезни и другие состояния животных, при которых не разрешается их убой для пищевых целей.
37. Сибирская язва. Прижизненная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в предубойном цехе.
38. Сибирская язва. Послеубойная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы в убойном цехе.
39. Туберкулез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
40. Бруцеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
41. Ящур. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
42. Лептоспироз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
43. Листерия. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
44. Лейкоз. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
45. Пастереллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
46. Болезнь Ауески. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
47. Чума свиней. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
48. Рожа свиней. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя.
49. Диагностика инфекционных болезней птиц (туберкулез, орнитоз, сальмонеллез). Санитарная оценка тушек и внутренних органов.
50. Трихинеллез. Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
51. Цистицеркоз (финноз). Диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных болезнях животных.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при отравлениях животных.
55. Биологические принципы и современные способы консервирования мяса и мясных продуктов.
56. Основы технологии и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов низкой температурой.
57. Основы технологии и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов поваренной солью. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.
58. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий.
59. Основы технологии и гигиена производства мясных баночных консервов. Методы исследований и санитарная оценка консервов.
60. Субпродукты. Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза.
61. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жиров.
63. Кишечное сырьё. Обработка кишок на мясокомбинатах. Ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
64. Кровь. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.

65. Эндокринное сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
66. Кожевенно-меховое и техническое сырьё. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке.
67. Техническая утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.
68. Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
69. Пороки молока и их предупреждение.
70. ГОСТР 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия».
71. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока коров при незаразных болезнях и субклинических маститах.
73. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение.
74. Современные способы обеззараживания молока, полученного от больных животных.
75. Кисломолочные продукты. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
76. Сливочное масло. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
77. Сыры. Основы технологии производства. Методы исследования и санитарная оценка.
78. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
80. Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Методы исследования рыбы на свежесть. Санитарная оценка.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях. Методы обеззараживания.
82. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов. Методы исследования и санитарная оценка рыбопродуктов.
83. Краткая характеристика нерыбных объектов водного промысла. Ветеринарно-санитарная экспертиза получаемых из них продуктов.
84. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
85. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, мясных и других животных продуктов в лабораториях ВСЭ продовольственных рынков.
86. Мед. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
87. Мед. Методы исследования по ГОСТ 54644-2011 "Мед натуральный. Технические условия" и действующим Правилам. Санитарная оценка.
88. Растительные пищевые продукты. Методы исследования и санитарная оценка.
89. Грибы. Методы исследования и санитарная оценка.
90. ГОСТ 31654-2012 «Яйца куриные пищевые. Технические условия» и ГОСТ 31655-2012 «Яйца пищевые (индюшινные, цесаринные, перепелиные, страусинные). Технические условия».

9.6. Примеры экзаменационных билетов

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

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

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

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

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

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

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

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

**СПЕЦИАЛЬНОСТЬ 36.05.01 -ВЕТЕРИНАРИЯ
Экзаменационный билет №2
по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. Понятие о дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза", цель и задачи дисциплины.
2. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса при их обнаружении.
3. Основы технологии, гигиена и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.

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

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

9.7. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ПОЛУЧЕНИЯ дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет выставляется обучающемуся по факту выполнения графика учебных работ, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По итогам изучения дисциплины в семестре студенты проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин

9.8. ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы экзамена

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.

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 (URL: <http://do.omgau.ru/course/view.php?id=2008>), 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, выполнять тестовые задания с ограничением по времени или без ограничения по времени;

– *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.Б.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Автор, наименование, выходные данные 1	Доступ 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
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 мясopодуков [Электронный ресурс]: учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 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
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Электронный ресурс] : учебник / В. М. Позняковский. - М. : ИНФРА-М, 2015. - 271 с.	http://znanium.com
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 4979-1 (с изм. и доп.).	Консультант Плюс
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

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

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС), информационные справочные системы		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM		http://znanium.com
Электронно-библиотечная система «Издательства Лань»		http://e.lanbook.com
Электронно-библиотечная система «Электронная библиотека технического ВУЗа» («Консультант студента»)		http://www.studentlibrary.ru
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
2. Электронные сетевые учебные ресурсы открытого доступа:		
Профессиональные базы данных		https://clck.ru/MC8Aq
3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:		
Автор(ы)	Наименование	Доступ