

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 03.07.2023 07:58:52

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

ОПОП по направлению 36.05.01 Ветеринария

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специализация -

Ветеринарная медицина с дополнительной квалификацией «Ветеринарный фармацевт»

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра

Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
животноводства и гигиены сельскохозяйственных
животных

Разработчик,
канд. ветеринар. наук, доцент

Довгань Н.Б.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:	4
1.2.1 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	6
1.2.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	9
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	12
2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	12
2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе	12
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	15
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	15
3.2. Условия допуска к зачету, экзамену	16
4. Лекционные занятия	16
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним	19
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	21
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	24
7.1. Рекомендации по подготовке электронной презентации	24
7.1.1. Шкала и критерии оценивания	25
7.2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся сопровождающаяся оформлением и сдачей конспект-таблиц	25
7.2.1. Шкала и критерии оценивания	26
7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	26
7.3.1 Шкала и критерии оценивания	27
8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	27
8.1. Вопросы для входного контроля	27
8.2. Текущий контроль успеваемости	29
8.2.1. Шкала и критерии оценивания	29
8.2.2. Перечень тем для составления отчета о лабораторных работах	29
9. Промежуточная (семестровая) аттестация	31
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины	31
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для экзамена	32
9.3. Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины	32
9.3.1. Шкала и критерии оценивания	34
9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену	34
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	37

ВВЕДЕНИЕ

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

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

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

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

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

Уважаемые обучающиеся!

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

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

1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

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

Цель дисциплины – подготовить 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 учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
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 импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения,	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

	пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности				
		ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	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

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

1.2.1 Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины								
Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций			Формы и средства контроля формирования компетенций	
				компетенция не сформирована	минимальный	средний		высокий
				Оценки сформированности компетенций				
				Не зачтено		Зачтено		
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-5 Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импорто-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения,	ИД-1ПК-5 применяет знания ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла для осуществления профессиональной деятельности	Полнота знаний	Знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			Знает 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

пчеловодства, водного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности	ти	Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся умений анализировать закономерности функционирования органов и систем организма в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	осуществлении профессиональной деятельности
		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.	
	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний об анатомо-физиологических основах функционирования организма, общих закономерностях строения организма в свете единства структуры и функции в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов Умеет давать ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного

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

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
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	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	Имеющихся знаний методов ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла в целом достаточно для решения простых практических (профессиональных) задач	Хорошо знает методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, решает стандартные задачи	Знаний достаточно много, хорошо методы ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла четко решает профессиональные задачи	Экзамен, тест, доклад, презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции	Не умеет использовать ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения	Слабо справляется с решением простых профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения,	Хорошо умеет и справляется с решением стандартных профессиональных задач в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и	Показывает отличное умение выполнять простые и сложные профессиональные задачи в области ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного	

			пчеловодства и водного промысла	, продукции пчеловодства и водного промысла	продукции пчеловодства и водного промысла	растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	
		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 освоил навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил некоторые навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	В совершенстве владеет основными навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	Освоил не только основные, но и дополнительные практические навыки в профессиональной деятельности, отлично применяет навыки проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла при осуществлении профессиональной деятельности	
	ИД-2 _{ПК-5} умеет проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Полнота знаний	Знает ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Не знает как проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Слабо знает проведение ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Хорошо знает и отвечает по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Отлично усвоил основные и дополнительные знания по дисциплине по вопросам проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	Экзамен, тест, доклад, презентация, самостоятельная работа
		Наличие умений	Умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства,	Не умеет проводить ветеринарно-санитарную оценку,	Слабо проводит ветеринарно-санитарную оценку, продукции животноводства,	Хорошо умеет и показывает хороший результат умений при проведении	Показывает отличные умения проведения ветеринарно-санитарной оценки,	

			пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	ветеринарно-санитарной оценки, продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Не владеет методами ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	Плохо 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	Имеет хорошие навыки 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	Отлично освоил навыки проведения ветеринарно-санитарной и экспертной оценки, контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировки животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, подконтрольных ветеринарному надзору	

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

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	8 сем.	9 сем.	5 курса	6 курса
1. Контактная работа	72	50	12	10
1.1. Аудиторные занятия, всего	72	50	12	10
- лекции	36	12	6	2
- практические занятия (включая семинары)	10	6	2	2
- лабораторные работы	20	32	4	6
1.2. Консультации (в соответствии с учебным планом)	-	-	-	-
2. Внеаудиторная академическая работа	36	58	92	125
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	-	-	-	-
Таблица «Топография обязательных для осмотра ЛУ при ВСЭ туш и органов животных разных видов»	2	-	2	-
Таблицы «Категории упитанности убойных животных разных видов и птицы»	2	-	2	-
Электронная презентация «Определение видовой принадлежности мяса»	9	-	30	-
Рабочая тетрадь (контрольная работа)	-	-	42	71
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	-	34	-	34
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	9	10	8	12
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	14	14	8	8
3. Получение зачёта по итогам освоения дисциплины	+	-	4	-
4. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	-	36	-	9
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	108	144	124
	Зачетные единицы	3	4	3
Примечание: * – семестр – для очной и очно-заочной формы обучения, курс – для заочной формы обучения; ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;				

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

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		общая	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.						Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	№ компете ний, на формир ование которых ориенти рован раздел	
			Контактная работа					ВАРС			
			Аудиторная работа			Консу льтац ии (в соотв етств ии с учебн ым плано м)					
			всего	лекци и	занятия		всего	Фикси рован ные виды			
практи ческое (всех форм)	лабор аторные										
		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
	Очная форма обучения										
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов.	29,5	18	8	8	2	-	11,5	4,5	Отчет о лаб.работе №7 Тест «Организация убой животных» Тест «Значение лимфатической системы при ВСЭ» Электронная презентация по	ПК-5.1 ПК-5.2

	1.1 Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы.									теме «Видовая принадлежность мяса» Итоговый тест за 8 семестр	
	1.2 Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убоя животных										
	1.3 Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания										
	1.4 Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов										
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-5.1 ПК-5.2
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих	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-5.1 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	ПК-5.1 ПК-5.2
	4.1 Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока										

	4.2 Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов									контрольная «ВСЭ яиц и яйцепродуктов»	
	4.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц									Итоговый тест за 9 семестр	
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда	19	12	2	2	8	-	7	-	Отчет о лаб. Работы № 14, 15 Опрос «Вет-сан. контроль растительной продукции» Тест «ВСЭ меда и продукции пчеловодства» Итоговый тест за 9 семестр	ПК-5.1 ПК-5.2
	5.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов										
	5.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда										
	Промежуточная аттестация		×	×	×	×		×	×	Экзамен/зачет	
Итого по дисциплине		216	122	48	16	58	-	94	13		
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-5
	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-5
	2.1 Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных										
	2.2 Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса										
	2.3 ВСЭ мяса и других продуктов убой при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии										
	2.4 Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов										

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

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

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

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

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

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

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

3.2. Условия допуска к зачету, экзамену

Зачет, экзамен являются формами контроля, которые выставляются обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ», выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды самостоятельной внеаудиторной работы с положительной оценкой и прошедшему все итоговые семестровые тестирования каждого семестра с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Введение в дисциплину	2	2	Лекция– визуализация
		1. Определение дисциплины. Роль ВСЭ в подготовке ветеринарного врача.			
		2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.			
		3. История развития кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных ИВМиБ Омского ГАУ			
2	2	Тема: Животные – как сырьё для мясоперерабатывающей промышленности. Основные требования к убойным животным	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	Тема: Транспортировка убойных животных на предприятия мясной промышленности	2	1	Лекция– визуализация
		1. Способы транспортировки животных на боенские предприятия.			
		2. Болезни животных, связанные с транспортировкой.			
		3. Порядок санитарной обработки транспортных средств после выгрузки животных.			
2	4	Тема: Предприятия по переработки животных и ветеринарно-санитарные требования к ним	2	–	Лекция– визуализация
		1. Типы предприятий мясной промышленности.			
		2. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных и птицы.			
2	5	Тема: Основы технологии и гигиена переработки убойных животных и птиц	2	–	Лекция– визуализация
		1. Подготовка животных к убою на мясо.			
		2. Особенности технологии убоя и обработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов.			
		3. Основы технологии, гигиена переработки сельскохозяйственной птицы.			
2	6	Тема: Морфология, химия и основы товароведения мяса убойных животных	2	–	Лекция– визуализация
		1. Определение и характеристика мяса, как пищевого сырья			
		2. Морфология и химия мышечной ткани			
		3. Морфология и химия соединительной ткани			
2	7	4. Основы товароведческой оценки мяса убойных животных	2	1	Лекция– визуализация
		Тема: Созревание (ферментация) мяса, его сущность и ветеринарно-санитарное значение. Мясо с аномальным характером автолиза.			

		1. Послеубойные изменения в мясе. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.			
		2. Признаки мяса с аномальным характером автолиза, варианты использования.			
1,2	8	Тема: Ветеринарное клеймение мяса. Пороки мяса, связанные с неправильным его хранением. 1. Правила клеймения мяса и мясопродуктов в РФ. 2. Ветеринарные клейма и штампы. 3. Порядок ветеринарного клеймения мяса и субпродуктов. 4. Виды порчи мяса при неправильном его хранении	2	–	Лекция– визуализация
1,2,4	9	Тема: Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы 1. Классификация пищевых отравлений 2. Возбудители пищевых токсикоинфекций: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы 3. Возбудители пищевых бактериальных токсикозов: общая характеристика, эпидемиология, санитарная оценка продукции, профилактика по линии ветеринарной службы	2	–	Лекция– визуализация
2	10	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях 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	–	Лекция– визуализация
2	11	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, передающихся человеку через продукты убоя. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инвазионных болезнях животных, не передающихся человеку через продукты убоя.	2	–	Лекция– визуализация
2	12 13	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях 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 4. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через продукты убоя	4	1	Лекция– визуализация
2	14	Тема: Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза 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	–	Лекция– визуализация
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	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов 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 рыбпродуктов. 6. Основы консервирования рыбы.	2	–	Лекция– визуализация
3	18	Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза икорных товаров и нерыбных объектов водного промысла 1. Основы товароведения и санитарной оценки икорных товаров. 2. Ветеринарно-санитарная оценка нерыбных объектов водного промысла.	2	–	Лекция– визуализация
4	19 20	Тема: Качество и безопасность молока и молочных продуктов 1. Химический состав, пищевая ценность сырья для молочной промышленности. 2. Характеристика состава молочного сырья. 3. Свойства молочного сырья. 4. Пороки молока и способы их устранения.	4	2	Лекция– визуализация
4	21	Тема: Основы технологии и контроль качества молочных продуктов 1. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных животных 2. Требования национальных стандартов на базовые молочные и кисломолочные продукты 3. Производственный контроль качества и безопасности молочных продуктов.	2	–	Лекция– визуализация
5	22	Тема: Экспертиза качества и безопасности натурального меда. 1) Классификация меда. 2) Химический состав и свойства натурального меда. 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	2	–	Лекция– визуализация
1	23	Тема: Основы технологии переработки и ветеринарно-санитарной оценки технического сырья животного происхождения 1) Классификация животного технического сырья. 2) Шкуры убойных животных (обработка, консервирование, обезвреживание). Основные пороки и клеймение шкур. 3) Обработка рогокопытного сырья и волос. Переработка не пищевых отходов.	2	–	Лекция– визуализация
1	24	Тема: Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания. 1) История фальсификации продуктов питания 2) Общие положения об идентификации продуктов питания 3) Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов питания 4) Виды, способы и методы идентификации	2	–	Лекция– визуализация
Общая трудоемкость лекционного курса			48	8	x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		
- очная форма обучения		48	- очная форма обучения		
- заочная форма обучения		8	- заочная форма обучения		

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка обучающегося к ним

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

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

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость 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: Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов убойных животных	4	2	–	УЗ СРС
		1. Общие положение 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: Определение видовой принадлежности мяса	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: Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке качества мясной и рыбной продукции	2	–	–	ОСП
1	19	Тема практического занятия: Методы определения фальсификации пищевых продуктов	4	2	–	ОСП
5	20	Тема практического занятия: Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках	2	–	–	ОСП
Всего практических занятий по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:			ча с.
- очная форма обучения		16	- очная форма обучения			4
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения			-
В том числе в форме семинарских занятий		4				
- очная форма обучения		4				
- заочная форма обучения		-				
* Условные обозначения:						
ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся 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

№			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час		Связь с ВАРС		Применяемые интерактивные формы обучения*
раздела	ЛЗ*	ЛР*		очная форма	заочная форма	предусмотрена на самоподготовку к занятию +/-	Защита отчета о ЛР во внеаудиторное время +/-	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
2	2	1	Определение свежести мяса убойных животных	4	2	+	-	РМГ
2	4	2	Определение мяса, полученного от убойных больных и здоровых животных	4	-	+	-	РМГ
2	5	3	Санитарная оценка мяса и шпика при трихинеллезе и цистицеркозе	4	-	+	-	–
2	6	4	Санитарное исследование соленого мяса	4	-	+	-	РМГ
3	7	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбных продуктов	4	2	+	-	РМГ
2	8	6	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий в условиях производства	4	-	+	-	РМГ
1	9	7	Оформление ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные объекты	2	-	+	-	–
2	11	8	Санитарное исследование мясных консервов	4	2	+	-	РМГ
2	12	9	Санитарное исследование мясных полуфабрикатов	4	-	+	-	РМГ
2	13	10	Санитарное исследование животных жиров	4	-	+	-	РМГ
4	14	11	Санитарное исследование пищевых яиц	4	-	+	-	–
4	15	12	Ветеринарно-санитарное исследование молока	4	2	+	-	РМГ
4	16	13	Ветеринарно-санитарное исследование кисломолочных продуктов	4	2	+	-	РМГ
5	17	14	Ветеринарно-санитарное исследование меда	4	-	+	-	РМГ
5	18	15	Санитарное исследование растительных пищевых продуктов	4	-	+	-	РМГ
Итого ЛР			Общая трудоемкость ЛР	58	10	х		
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. Приложения 1 и 2.								

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

Подготовка к практическим 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 теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Такими журналами являются: Ветеринария, Свиноводство, Рыбоводство и рыбное хозяйство и др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год. При изучении раздела (темы) 1 обучающемуся требуется освоить материалы убоя и ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

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

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

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

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

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

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, её роль в подготовке ветеринарных специалистов. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе сырья животного происхождения и пищевых продуктов

Краткое содержание

Введение в дисциплину. Основные положения и правила ветеринарно-санитарной экспертизы. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы в процессе убоя животных. Идентификация и фальсификация сырья и продуктов питания. Утилизация и уничтожение некачественных и опасных сырья и продуктов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

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

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза, основы технологии и гигиена производства мяса и мясных продуктов

Краткое содержание

Убойные животные: транспортировка, приём, предубойная подготовка, основы технологии и гигиена переработки. Предприятия по переработке животных. Морфология, химия и товароведение мяса. Клеймение мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при инфекционных, инвазионных болезнях и болезнях незаразной этиологии. Определение видовой принадлежности, степени свежести и способы обеззараживания мяса и мясных продуктов. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и других продуктов убоя. Основы технологии, гигиена производства и экспертиза готовых мясных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

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

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных, пернатой дичи, рыбы, мяса морских млекопитающих

Краткое содержание

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. ВСЭ рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных.
2. Трихинеллоскопия мяса диких промысловых животных.
3. Особенности проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пернатой дичи.
4. Бактериоскопическое исследование рыбы на свежесть. Оценка результатов.
5. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
6. Постановка бензидиновой пробы с вытяжкой из жабр. Оценка результатов.
7. Токсикологические исследования проводятся при ветеринарно-санитарной экспертизе рыбы и мяса морских млекопитающих.
8. Как проводится определение pH рыбы? Оценка результатов
9. Органолептическая характеристика свежей рыбы. Постановка и оценка пробы варкой.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов и яиц

Краткое содержание

Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие физико-химические показатели молока контролируются при ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Какие микробиологические показатели молока контролируются при ветеринарно-санитарной экспертизе.
3. Какие патогенные микроорганизмы могут быть обнаружены в молоке и молочных продуктах.
4. Какие методы используются для определения содержания антибиотиков в молоке.
5. Способы тепловой обработки молока. Принципы. Способы контроля
6. Какие показатели качества яиц определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе.
7. Какие методы используются для определения свежести яиц.
8. Какие дефекты яиц могут быть выявлены при овоскопии.
9. Пищевые неполноценные яйца: дать характеристику и указать пути использования.
10. Технические пороки яиц: дать характеристику и указать пути использования.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов и меда

Краткое содержание

Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Какие показатели качества зерна определяются при ВСЭ.
2. Какие вредители зерна могут быть обнаружены при ВСЭ, и какую опасность они представляют.
3. Какие показатели качества овощей и фруктов определяются при ВСЭ.
4. Какие нитраты и нитриты могут содержаться в овощах и фруктах, и каковы методы их определения.
5. Какие требования предъявляются к плодоовощным консервам.
6. Какие дефекты плодоовощных консервов могут быть выявлены при ветеринарно-санитарной экспертизе.
7. Какие методы используются для определения натуральности меда.
8. Какие примеси могут быть обнаружены в меде.
9. Какие токсичные вещества могут содержаться в меде.

Процедура оценивания

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

Шкала и критерии оценивания

Результаты контрольной работы определяют оценками. Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения. Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения. Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающегося допущены неточности, даны недостаточно правильные

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

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

7.1. Рекомендации по подготовке электронной презентации

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>

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА 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.

Этапы работы над электронной презентацией

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.

Последовательность создания презентации:

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

Процедура оценивания

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки качества **содержания электронной презентации**, критерии оценки **структуры и организации электронной презентации**, критерии оценки **дизайна и визуального оформления электронной презентации**, критерии оценки **качества представления материала и соблюдения требований**.

1. *Содержание: Полнота, точность, актуальность, логичность изложения информации, глубина понимания темы, наличие оригинальных идей.*

2. *Структура и организация: Четкость структуры, логичная последовательность слайдов, уместное использование переходов, наличие оглавления/навигации.*

3. *Дизайн и визуальное оформление: Эстетичность дизайна, гармоничность цветовой палитры, качество изображений, уместное использование анимации, читабельность шрифта, достаточное количество пустого пространства.*

4. *Качество представления материала: Четкость и лаконичность изложения информации, грамотное использование иллюстраций, убедительность аргументов, обоснованность выводов.*

5. *Соблюдение требований: Полное соответствие презентации заданным требованиям (формат, объем, сроки и т.д.).*

7.1.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка **«зачтено»** 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 аудиторки, показал свободное владение подготовленным материалом; допускаются небольшие недочеты при оформлении материала, затруднения при ответах на дополнительные вопросы;

- оценка **«не зачтено»** 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

При аттестации обучающегося по итогам его работы над электронной презентацией, руководителем используются критерии оценки **содержания конспект-таблицы**, критерии оценки **качества процесса подготовки задания**.

1. Критерии оценки содержания конспект-таблицы:

– соответствие содержания выполненного задания заявленной теме;

- степень раскрытия темы;
 - самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;
2. 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.

7.2.1 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 нормативных документов, утративших силу на момент сдачи задания или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

7.3. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

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.			

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи»

- Опишите устройство и принцип организации работы пункта разделки туш диких животных в охотничьих хозяйствах.
- Опишите правила доставки туш диких животных и тушек пернатой дичи для ветеринарно-санитарного осмотра.
- 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.
- Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы тушек пернатой дичи.
- Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш диких животных.
- 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.
- Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи при паразитарных болезнях, передающихся человеку через продукты убоя.
- Перечислите случаи, при которых туши, тушки и внутренние органы диких животных и пернатой дичи подлежат утилизации.
- Опишите особенности ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов диких животных и пернатой дичи при инфекционных болезнях (сибирская язва, туберкулез, сальмонеллез, пастереллез).

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«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.

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

7.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения темы

- «*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;

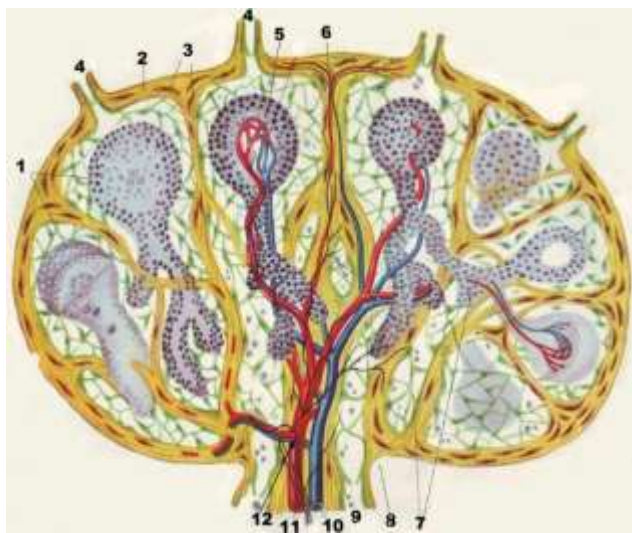
- «*не зачтено*» выставляется студенту, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия и не представляет практические примеры или обучающимся выполнено менее 60 % заданий контрольной работы.

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

8.1 Вопросы для входного контроля

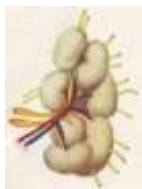
**Типовые контрольные задания, необходимые оценки входных знаний, умений, навыков
(Входной контроль)**

- ***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 околушные 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) лимфопоэтическая.
- К периферическим органам лимфатической системы относятся:
 - 1) вилочковая железа; 2) миндалины; 3) селезенка; 4) солитарные фолликулы; 5) красный костный мозг
- Лимфа поступает в лимфоузлы:
 - 1) из венозной крови; 2) из всех близлежащих органов; 3) из определенного органа или участка тела
- Лимфатическая система имеет специфические особенности:
 - 1) вырабатывать антитела; 2) генерализована не по всему телу, а только вблизи основных жизненноважных органов; 3) ее клетки постоянно циркулируют с кровью и лимфой по всему организму; 4) обезвреживает преимущественно вирусы; 5) генерализована по всему телу

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ 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 обучающийся должен быть подготовлен.

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

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

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме доклада или электронной презентации.

Общий алгоритм самоподготовки

Тема 1. 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

8.2.1 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

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

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.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины в 8 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
Процедура получения зачёта -	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины в 9 семестре	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся 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 (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	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 (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)

9.1 Процедура проведения зачета

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.

9.2 Процедура проведения экзамена

Обучающиеся заранее ознакомлены с перечнем тем и вопросов, включенных в экзаменационные билеты. Обучающимся предоставлена возможность получить консультации по темам, вызывающим затруднения.

Непосредственно перед началом экзамена каждый обучающийся случайным образом вытягивает один экзаменационный билет. Каждый билет содержит три вопроса, охватывающих различные разделы изучаемой дисциплины. Обучающимся предоставляется время (обычно 60 минут) на подготовку письменных ответов на все три вопроса билета.

Письменные ответы должны быть четкими, структурированными и содержать развернутые ответы на поставленные вопросы. Приветствуется использование схем, графиков и примеров для иллюстрации ответов.

После завершения времени, отведенного на письменную часть, каждый обучающийся приглашается на собеседование с преподавателем. В ходе собеседования преподаватель оценивает письменные ответы студента и задает дополнительные вопросы для уточнения понимания материала и выявления пробелов в знаниях. Преподаватель может задавать вопросы, связанные с вопросами билета, а также выходящие за их рамки, но относящиеся к изучаемой дисциплине. Преподаватель оценивает глубину знаний, логику мышления, способность аргументировать свою позицию и грамотность речи студента.

Итоговая оценка за экзамен формируется на основе совокупной оценки письменных ответов и результатов собеседования с преподавателем.

9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.3.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение обучающегося на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий.

Тестирование проводится письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 25 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы разных типов (одиночный и множественный выбор, открытые, на упорядочение, соответствие и др.). На тестирование выносятся вопросы из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Образец

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Для обучающихся направления подготовки 36.05.01 Ветеринария**

ФИО _____ группа _____

Дата _____

Уважаемые обучающиеся!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.

3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
 4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
 4. Время на выполнение теста – 30 минут
 5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов. Максимальное количество полученных баллов 30.
- Желаем удачи!

1. **продуктов убой 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 ящура**
 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

9.3.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

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

9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену

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. ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко коровье сырое. Технические условия».
71. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, лейкоз, ящур и др.).

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

Бланк экзаменационного билета

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены
сельскохозяйственных животных

Экзамен по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для обучающихся по направлению 36.05.01 Ветеринария

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы промежуточного контроля (зачета/экзамена)

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.

- 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.

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.

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

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.Б.28 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/168452 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com .
Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211031 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке, транспортировке и переработке животных : учебное пособие / Н. А. Соловьев, Ю. М. Гак, Н. М. Федоров [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 88 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148567 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	http://e.lanbook.com
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 . — Режим доступа: для авториз. пользователей..	http://e.lanbook.com
Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : учебник / В.М. Позняковский. — Москва : ИНФРА-М, 2025. — 269 с. — (Высшее образование). - ISBN 978-5-16-020733-9. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2188751 . — Режим доступа: по подписке.	http://znanium.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Вестник Омского государственного аграрного университета: научно-практический журнал. - Омск, 1996 – . - Выходит ежеквартально. – ISSN 2222-0364. – Текст : электронный. – URL: https://e.lanbook.com/journal/2367	https://e.lanbook.com/journal/2367
Ветеринария. – Москва : Ветеринария, 1921. – Выходит ежемесячно. – ISSN 0042-4846. – Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. – Москва : Стандарты и Качество, 1999. – . – Выходит ежемесячно. – ISSN 1990-7850. – Текст : электронный. – URL: https://eivis.ru/browse/publication/80347 .	https://eivis.ru/