

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УР и ЦТ  
\_\_\_\_\_ Ширяев С.Г.  
«26» марта 2024 г.  
М.П.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Ветеринарно-санитарная экспертиза

---

Направление подготовки 19.03.03. Продукты питания животного происхождения  
Направленность программы Технология мяса и мясных продуктов  
Форма обучения заочная

**Программа разработана:**

Коротких Ю.О.

старший  
преподаватель  
(должность)

-  
(степень)

-  
(звание)

**Рекомендовано:**

Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии  
протокол заседания от 24.01.2024 г. № 10 Зав. кафедрой \_\_\_\_\_  
(подпись)

Тамбиев Т.С.  
ФИО

п. Персиановский, 2024 г.

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции (ОПК-3);

Профессиональные компетенции (ПК):

- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции (ПК-5);

- готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность Технология мяса и мясных продуктов представлены в таблице.

<b>Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)</b>	<b>Компетенция</b>
<b><i>Знание</i></b>	
- способов контроля качества готовой продукции	ОПК-3
- способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции	ПК-5
- способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9
<b><i>Умение</i></b>	
- осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	ОПК-3
- организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции	ПК-5
- осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9
<b><i>Навык</i></b>	
- проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	ПК-9
<b><i>Опыт деятельности</i></b>	
- проведения контроля качества готовой продукции	ОПК-3
- проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции	ПК-5

## 2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>						
4 курс	2/72	8	12	0,2	51,8	Зачет

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

<b>Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза»</b>		
Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение
Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Раздел 8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	Раздел 9. Сертификация пищевых продуктов

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов / форма обучения
			2020
			заочно
1.	Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Вопрос 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.</p> <p>Вопрос 2. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.</p> <p>Вопрос 3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»</p>	1

		<p>Вопрос 4. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»</p> <p>Вопрос 5. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.</p> <p>Вопрос 6. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.</p> <p><i>Визуализация</i></p>	
1.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	<p>Вопрос 1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.</p> <p>Вопрос 2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.</p> <p><i>Визуализация</i></p> <p>Вопрос 3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.</p> <p>Вопрос 4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных.</p> <p>Вопрос 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы</p>	1
2.	Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	<p>Вопрос 1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства</p> <p>Вопрос 2. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.</p> <p>Вопрос 3. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. <i>Визуализация</i></p> <p>Вопрос 4. Клеймение и маркировка мяса.</p>	1
3.	Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	<p>Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.</p> <p>Вопрос 2. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.</p> <p>Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи</p> <p>Вопрос 4. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.</p>	1
4.	Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	<p>Вопрос 1. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.</p> <p>Вопрос 2. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.</p>	1
5.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	<p>Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных <i>Визуализация</i></p> <p>Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других. <i>Визуализация</i></p> <p>инфекционных болезнях продуктивных животных.</p> <p>Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы. <i>Визуализация</i></p> <p>Вопрос 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. <i>Лекция «пресс-конференция».</i></p> <p>Вопрос 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку.</p> <p>Вопрос 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.</p> <p>Вопрос 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынуж-</p>	1

		денном убое животных	
6.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Вопрос 1. Классификация пищевых отравлениях. Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. <i>Визуализация</i> Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами. <i>Визуализация</i>	1
7.	Раздел 8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	Вопрос 1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов. Вопрос 2. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Вопрос 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	0,5
8.	Раздел 9. Сертификация пищевых продуктов	Вопрос 1. Сущность сертификации. Вопрос 2. Правовые основы сертификации. Вопрос 3. Российские системы сертификации	0,5
ИТОГО			8

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. <i>Элементы практической подготовки</i>	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения
				2020
				заочно
1.	Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	<b>Практическое занятие №1.</b> Изучение и ознакомление с порядком оформления различных форм ветеринарной сопроводительной и отчетной документации. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники заполнения ВСД	Вопрос на контрольной работе	1
		<b>Практическое занятие №2.</b> Ознакомление и изучение системы ХАССП. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.	Вопрос на контрольной работе	1
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	<b>Практическое занятие №3.</b> Оценка качества животных как сырья для мясной промышленности	Контрольная работа	1

<p>Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.</p>	<p><b>Практическое занятие № 4.</b> Организация и методика проведения предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и свиней. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения предубойного осмотра животных.</p> <p><b>Практическое занятие № 5.</b> Особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота, лошадей, кроликов, нутрий и домашней птицы. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения послеубойного осмотра туш и органов животных и птиц.</p>	<p>Вопрос на контрольной работе</p> <p>Вопрос на контрольной работе</p>	<p>1</p>
<p>Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов</p>	<p><b>Практическое занятие №6</b> Видовые особенности мяса продуктивных животных. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения исследований по определению видовой принадлежности мяса. <i>Кейс-технология: метод ситуационного анализа</i></p> <p><b>Практическое занятие №7</b> Методы определения качества мясного сырья и свежести мяса. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению свежести мяса. <i>Кейс-технология: метод ситуационного анализа</i></p>	<p>Опрос</p> <p>Вопрос на контрольной работе</p>	<p>2</p>
<p>Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий</p>	<p><b>Практическое занятие №8</b> Экспертиза солонины, полуфабрикатов, баночных консервов, колбасных изделий и жиров. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований солонины. <i>Кейс-технология: метод ситуационного анализа</i></p>	<p>Вопрос на контрольной работе</p>	<p>2</p>
<p>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии</p>	<p><b>Практическое занятие №9</b> Определения мяса больных и утомленных животных. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению мяса больных животных <i>Кейс-технология: метод ситуационного анализа</i></p>	<p>Контрольная работа</p>	<p>2</p>

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	<b>Практическое занятие №10</b> Бактериологическое исследование мяса. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники отбора проб для бактериологического исследования мяса. <i>Ролевая игра.</i>	Опрос	2
<b>ИТОГО</b>			<b>12</b>

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения
			2020
			Заочно
1.	Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	8
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	6
3.	Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	8
4.	Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	7
5.	Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	8
6.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	7,8
7.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2
<b>ИТОГО</b>			<b>52</b>

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>1. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a></p>
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	<p>1. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a></p>
Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	<p>1. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электрон-</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a></p>

	<p>ный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	
<p>Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов</p>	<p>1. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a></p>
<p>Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий</p>	<p>1. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a></p>
<p>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии</p>	<p>1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/174285">https://e.lanbook.com/book/174285</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p> <p>2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p><a href="https://e.lanbook.com/book/174285">https://e.lanbook.com/book/174285</a></p> <p><a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a></p>

	3. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей. 2. 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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a>  <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-3	- способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	способы контроля качества готовой продукции	осуществлять технологический контроль качества готовой продукции	проведения контроля качества готовой продукции
ПК-5	- способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, пара-	способы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля	организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрика-	проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов,

Номер/ индекс компе- тенции	Содержание компетен- ции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
	метров технологиче- ских процессов и кон- троль качества готовой продукции	качества готовой продукции	тов и контроль каче- ства готовой про- дукции	производ- ственного контроля полуфабри- катов и кон- троля каче- ства готовой продукции
ПК-9	- готовностью осу- ществлять контроль соблюдения экологи- ческой и биологиче- ской безопасности сы- рья и готовой продук- ции	способы осуществ- ления контроля со- блюдения экологи- ческой и биологиче- ской безопасности сырья и готовой продукции	осуществлять кон- троль соблюдения экологической и биологической без- опасности сырья и готовой продукции	проведения контроля соблюдения экологиче- ской и био- логической безопасно- сти сырья и готовой продукции

## 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обу- чения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать способы контроля каче- ства готовой продукции (ОПК-3)	<b>Фрагментарные знания</b> спосо- бов контроля качества гото- вой продукции / <b>Отсутствие зна- ний</b>	<b>Неполные знания</b> способов контроля качества готовой продукции	<b>Сформированные, но содержащие от- дельные пробелы знания</b> способов контроля качества готовой продукции	<b>Сформирован- ные и системати- ческие знания</b> способов кон- троля качества готовой продук- ции
II этап Уметь осуществ- лять технологиче- ский контроль качества готовой продукции	<b>Фрагментарное умение</b> осу- ществления технологическо- го контроля ка- чества готовой	<b>В целом успеш- ное, но не систе- матическое уме- ние</b> осуществле- ния технологи- ческого контроля	<b>В целом успешное, но содержащее от- дельные пробелы умение</b> осуществ- ления технологи- ческого контроля	<b>Успешное и си- стематическое умение</b> осу- ществления тех- нологического контроля каче-

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>«не зачтено»</b>	<b>«зачтено»</b>		
<b>(ОПК-3)</b>	продукции / <b>Отсутствие умений</b>	качества готовой продукции	качества готовой продукции	ства готовой продукции
III этап <b>Владеть навыками</b> проведения контроля качества готовой продукции <b>(ОПК-3)</b>	<b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения контроля качества готовой продукции / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение методик</b> проведения контроля качества готовой продукции	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения контроля качества готовой продукции	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения контроля качества готовой продукции
I этап <b>Знать...</b> способы входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции <b>(ПК-5)</b>	<b>Фрагментарные знания</b> способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции ...	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции	<b>Сформированные и систематические знания</b> способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции
II этап <b>Уметь</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции <b>(ПК-5)</b>	<b>Фрагментарное умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции ... / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции	<b>Успешное и систематическое умение</b> организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции
III этап <b>Владеть навыками</b> проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, произ-	<b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов,	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения входного контроля качества сырья и вспомо-

<b>Результат обучения по дисциплине</b>	<b>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</b>			
	<b>«не зачтено»</b>	<b>«зачтено»</b>		
водственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции (ПК-5)	производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции / <b>Отсутствие навыков</b>	материалов, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции	изводственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции	гательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции
<b>I этап</b> <b>Знать</b> способы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	<b>Фрагментарные знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции / <b>Отсутствие знаний</b>	<b>Неполные знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>Сформированные и систематические знания</b> способов осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
<b>II этап</b> <b>Уметь</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	<b>Фрагментарное умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>Успешное и систематическое умение</b> осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции
<b>III этап</b> <b>Владеть навыками</b> проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции (ПК-9)	<b>Фрагментарное применение навыков</b> проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции	<b>В целом успешное, но не систематическое применение</b> проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

**5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

### **Вопросы для обсуждения:**

Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.

1. Боенские предприятия по переработке животных (назначение, классификация, структурные подразделения).
2. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.
3. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя продуктивных животных.
5. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.
6. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.
7. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
8. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
9. Ветеринарно-санитарные требования при обработке субпродуктов.
10. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.
11. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных жиров.
12. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных жиров.
13. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке крови.
14. Ветеринарно-санитарные требования к сбору эндокринного и ферментного сырья
15. Ветеринарно-санитарные требования к шкуро-консервному производству.
16. Ветеринарно-санитарные требования, к предприятиям перерабатывающим больных животных и птицу.
17. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных
18. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёмке и переработке кроликов и нутрий.
19. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировки, приёмки и переработки домашней птицы.
20. Обезвреживание продуктов убоя больных животных и личная гигиена работников занятых их переработкой.
21. Порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности
22. Законодательная база ветсанэкспертизы.
23. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.
24. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.
25. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
26. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
27. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
28. Организация и проведение предубойного осмотра свиней
29. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
30. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
31. Маркировка мяса убойных животных
32. Клеймение шкур убойных животных.
33. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
34. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.
36. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.  
Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
37. Лимфатическая система убойных животных и её значение для ветсанэкспертизы
38. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, с учётом топографии лимфатических узлов
39. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов свиней, с учётом топографии лимфатических узлов
40. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов лошадей, с учётом топографии лимфатических узлов
41. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов нутрий и кроликов, с учётом топографии лимфатических узлов
42. Порядок и проведение послеубойного осмотра продуктов убоя домашней птицы
43. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам
44. Определение мяса больных животных лабораторными методами
45. Определение свежести мяса органолептическим методом
46. Определение свежести мяса лабораторными методами
47. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования
48. Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз
49. Исследования мяса на трихинеллёз компрессорным методом
50. Исследования мяса на трихинеллёз методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке
51. Способы подготовки голов и органов для проведения ветсанэкспертизы
52. Дифференциальная диагностика трихинеллёза, саркоцистоза и цистицеркоза
53. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами
54. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами
55. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных
56. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика
57. Основные виды порчи мяса, вызываемые микроорганизмами.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его консистенции (причины, характерные признаки и санитарная оценка)
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его окраски (причины, характерные признаки и санитарная оценка)
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при появлении в нём несвойственного запаха (причины, характерные признаки и санитарная оценка)
61. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перикардитах и перитонитах
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях мочеполовой системы
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологии обмена веществ и новообразованиях
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах, механических травмах и случайной гибели животных
68. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях убойных животных
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях молодняка.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов

73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях нутрий
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных заболеваниях.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных
77. Классификация и краткая характеристика пищевых отравлений
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях не бактериальной природы
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях продуктов животных
82. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
83. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов

### **Задания для подготовки к зачету**

#### **ПК-5**

**Знать** способов входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, контроля качества готовой продукции

1. Боенские предприятия по переработке животных (назначение, классификация, структурные подразделения).

2. Ветеринарно-санитарные требования при приёме и размещении убойных животных.

**Уметь** организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов и контроль качества готовой продукции

1. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах.

2. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, с учётом топографии лимфатических узлов

**Навык** проведения входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов и контроля качества готовой продукции

1. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.

2. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.

3. Ветеринарно-санитарные требования при обработке субпродуктов.

#### **ПК-9**

**Знать** способы осуществления контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

1. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях убойных животных

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц

**Уметь** осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

1. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов свиней, с учётом топографии лимфатических узлов

2. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов нутрий и кроликов, с учётом топографии лимфатических узлов

**Навык** проведения контроля соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции

1. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования

2. Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз

### **ОПК-3**

**Знать** способы контроля качества готовой продукции

1. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
3. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных
4. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика

**Уметь** осуществлять технологический контроль качества готовой продукции

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.

**Навык** проведения контроля качества готовой продукции

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза полуфабрикатов.

### **Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации**

**ОПК – 3 способностью осуществлять технологический контроль качества готовой продукции**

#### **Задания закрытого типа:**

**1. Каких животных запрещено направлять на убой, без маллеинизации?**

- А) крупный рогатый скот
- Б) овец
- В) лошадей
- Г) свиней

*Правильный ответ: В*

**2. Какие из документов обязательны для исполнения должностными лицами?**

- 1) Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации;
- 2) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 3) ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт «Молоко питьевое. Технические условия»;
- 4) ГОСТ Р 50380-2005 национальный стандарт РФ «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения».

*Правильный ответ: 1, 2*

**3. В каких нормативных правовых актах представлены требования к маркировке мяса и мясопродуктов?**

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
4. ГОСТ 31476-2012 Межгосударственный стандарт «Свиньи для убоя свинина в тушах и полутушах. Технические условия»;

*Правильный ответ: 1, 3.*

**4. Расположите нормативно правовые акты в соответствии с их юридической силой, начиная с наибольшей:**

1. Конституция РФ;
2. Постановление Правительства РФ;
3. Федеральный закон;
4. Федеральный конституционный закон;

*Правильный ответ: 1, 4, 3, 2*

**5. Ваши действия, если при осмотре продуктов убоя животного на мясокомбинате возникло подозрение на сибирскую язву :**

1. продукты убоя изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования

2. остановить убой, прекратить перемещение продукции и рабочих по цеху, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию и решать вопрос об проведении ветеринарно-санитарных мероприятий и использовании туш и органов на основании результатов бактериоскопии

3. остановить убой, продукты убоя, полученного от животного подозреваемого больного сибирской язвой изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования

*Правильный ответ: 2*

*Задания открытого типа:*

**1. Мясо со слабовыраженными пороками PSE и DFD направляют на \_\_\_\_\_**

*Ответ: переработку.*

**2. Способ уничтожения продуктов убоя, полученных от животного больного сибирской язвой \_\_\_\_\_**

*Ответ: сжигание.*

**3. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет \_\_\_\_\_**

*Ответ: красный.*

**4. После удаления патологических изменений, мясо животных больных туберкулезом подвергается обезвреживанию способом \_\_\_\_\_.**

*Ответ: проварка.*

**5. Выпуск \_\_\_\_\_ пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;**

*Правильный ответ: в обращение.*

**6. \_\_\_\_\_ - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и**

напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

*Правильный ответ: пищевая продукция.*

7. В местах, предназначенных для убоя животных, обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих \_\_\_\_\_ поверхности туш

*Правильный ответ: загрязнения*

8. Направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных, больных или подозреваемых в заболевании в соответствии с ветеринарными правилами... \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: запрещается*

9. Ветеринарными клеймами овальной или круглой формы подтверждается проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и принятия решения о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию \_\_\_\_\_

*Правильный ответ :без ограничений*

10. Бактерии группы *Salmonella* после окраски по Граму имеют цвет \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: красный.*

11. Мясо больных, а также переутомленных животных имеет рН в пределах \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: 6,3-6,5*

12. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: мазков-отпечатков*

13. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве \_\_\_\_\_

*Правильный ответ: сжигание*

14. При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы осуществляется осмотр животных с целью выявления \_\_\_\_\_ или подозреваемых в заболевании

*Правильный ответ: больных*

15. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение \_\_\_\_\_ со дня их выдачи.

*Правильный ответ: трех лет*

*ПК - 5 способностью организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции*

#### *Задания закрытого типа:*

1. Какой из нормативных документов содержит методики проведения лабораторного анализа пищевых продуктов?

1. Закон;

2. Технический регламент;
3. ГОСТ;
4. Правила.

*Правильный ответ: 3.*

**2. Что понимают под вынужденным убоем животного?**

- А) убой животного, если ему грозит гибель от стихийных бедствий
- Б) убой животного, если оно не поддается откорму
- В) убой животного, если ему грозит неминуемая гибель, а также в случаях, требующих длительного, экономически не оправданного лечения.
- Г) убой животных получивших травмы перед убоем

*Правильный ответ: 3*

**3. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?**

- 1) химического состава;
- 2) пищевой ценности;
- 3) критериев идентификации;
- 4) показателей безопасности.

*Правильный ответ: 3, 4*

**4. Определите последовательность разделов в которой они составляют содержание стандартов на пищевые продукты?**

- 1) правила приемки;
- 2) технические требования;
- 3) требования к условиям и срокам хранения.
- 4) методы контроля;

*Правильный ответ: 2, 1, 4, 3*

**5. Определите последовательность технологии переработки свиней в шкуре**

- А) убой-опалка - нутровка-шпарка
- Б) убой- нутровка-шпарка -опалка
- В) убой-шпарка-опалка- нутровка
- Г) убой-шпарка-нутровка-опалка

*Правильный ответ: В*

**Задания открытого типа:**

**1. Перед убоем все животные подвергаются исследованию, которые называются \_\_\_\_\_**

*Ответ: предубойным осмотром.*

**2. На предприятиях по убою животных качество и безопасность мяса определяют по результатам \_\_\_\_\_**

*Ответ: послеубойного осмотра.*

**3. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы \_\_\_\_\_.**

*Ответ: жевательных мышц.*

**4. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек),**

полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на \_\_\_\_\_ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.

*Правильный ответ: трихинеллез.*

5. При обнаружении цистицерков (финн) на разрезах мышц головы и (или) сердца делаются по два параллельных разреза вдоль мышечных волокон шейных мышц в выйной области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных мышц, бедренной группы мышц и \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: диафрагмы.*

6. У свиней проводится срез образцов ножек диафрагмы для проведения исследования на \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: трихинеллез.*

7. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается \_\_\_\_\_ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

*Правильный ответ: федеральным.*

8. Органом который выдает разрешения на ввоз в РФ и вывоз из РФ подконтрольной ветеринарной службе продукции, является \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: Россельхознадзор*

9. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: жевательных мышц.*

10. По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: Акт*

11. Органом который осуществляет надзор за соблюдением требований ветеринарного законодательства РФ на Государственной границе РФ и транспорте является \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: Россельхознадзор.*

12. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это «\_\_\_\_\_».

*Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.*

13. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это \_\_\_\_\_ пищевой продукции.

*Правильный ответ: идентификация.*

14. При послеубойном осмотре для выявления дикроцелиоза обязательно вскрывают \_\_\_\_\_.

*Правильный ответ: желчные протоки печени.*

**15. Приказ МСХ РФ от 18 декабря 2015 года N \_\_\_\_\_ Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами**

*Правильный ответ: 648.*

**ПК - 9 готовностью осуществлять контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции**

**Задания закрытого типа:**

**1. Каких животных запрещено направлять на убой, без маллеинизации?**

А) крупный рогатый скот

Б) овец

В) лошадей

Г) свиней

*Правильный ответ: В*

**2. Какие из документов обязательны для исполнения должностными лицами?**

1) Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации;

2) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

3) ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт «Молоко питьевое. Технические условия»;

4) ГОСТ Р 50380-2005 национальный стандарт РФ «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения».

*Правильный ответ: 1, 2*

**3. В каких нормативных правовых актах представлены требования к маркировке мяса и мясопродуктов?**

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;

2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;

3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;

4. ГОСТ 31476-2012 Межгосударственный стандарт «Свиньи для убоя свинина в тушах и полутушах. Технические условия»;

*Правильный ответ: 1, 3.*

**4. Расположите нормативно правовые акты в соответствии с их юридической силой, начиная с наибольшей:**

1. Конституция РФ;

2. Постановление Правительства РФ;

3. Федеральный закон;

4. Федеральный конституционный закон;

*Правильный ответ: 1, 4, 3, 2*

**5. Ваши действия, если при осмотре продуктов убоя животного на мясокомбинате возникло подозрение на сибирскую язву :**

1. продукты убоя изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования

2. остановить убой, прекратить перемещение продукции и рабочих по цеху, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию и решать вопрос об проведении ветеринарно-санитарных мероприятий и использовании туш и органов на основании результатов бактериоскопии

3. остановить убой, продукты убоя, полученного от животного подозреваемого больного сибирской язвой изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования

Правильный ответ:2

### *Задания открытого типа:*

**1. Мясо со слабовыраженными пороками PSE и DFD направляют на \_\_\_\_\_**

*Ответ: переработку.*

**2. Способ уничтожения продуктов убоя, полученных от животного больного сибирской язвой \_\_\_\_\_**

*Ответ: сжигание.*

**3. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет \_\_\_\_\_**

*Ответ: красный.*

**4. После удаления патологических изменений, мясо животных больных туберкулезом подвергается обезвреживанию способом \_\_\_\_\_.**

*Ответ: проварка.*

**5. Выпуск \_\_\_\_\_ пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;**

*Правильный ответ: в обращение.*

**6. \_\_\_\_\_ - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажируемая питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД), жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.**

*Правильный ответ: пищевая продукция.*

**7. В местах, предназначенных для убоя животных, обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих \_\_\_\_\_ поверхности туш**

*Правильный ответ: загрязнения*

**8. Направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных, больных или подозреваемых в заболевании в соответствии с ветеринарными правилами \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: запрещается*

**9. Ветеринарными клеймами овальной или круглой формы подтверждается проведение ветеринарно-санитарной экспертизы и принятия решения о направлении мяса и продуктов уоя в реализацию \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ :без ограничений*

**10. Бактерии группы *Salmonella* после окраски по Граму имеют цвет \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: красный.*

**11. Мясо больных, а также переутомленных животных имеет рН в пределах \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: 6,3-6,5*

**12. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: мазков-отпечатков*

**13. Санитарная оценка продуктов уоя при сибирской язве \_\_\_\_\_**

*Правильный ответ: сжигание*

**14. При поступлении животных в места уоя животных специалистом Госветслужбы осуществляется осмотр животных с целью выявления \_\_\_\_\_ или подозреваемых в заболевании**

*Правильный ответ: больных*

**15. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение \_\_\_\_\_ со дня их выдачи.**

*Правильный ответ: трех лет*

#### **5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;

- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

#### **ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине**

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Оценка качества животных как сырья для мясной промышленности	ОПК-3 ПК-5 ПК-9	<b>I- III этап</b>	Контрольная работа	Сентябрь (Февраль)
Определение видовой принадлежности мяса	ОПК-3 ПК-5 ПК-9	<b>I- III этап</b>	Опрос	Октябрь (Март)
Определение мяса больных животных	ОПК-3 ПК-5 ПК-9	<b>I- III этап</b>	Контрольная работа	Ноябрь (Апрель)
Методика осмотра туш и внутренних органов	ОПК-3 ПК-5 ПК-9	<b>I- III этап</b>	Опрос	Декабрь (Апрель)

**Устный опрос** – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития ре-

чи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

#### Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

**Тестирование.** Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

#### Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)

процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные	Использованы информационные	Использованы информационные	Широко использованы информационные

	технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

### Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

### 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>
2	Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланеев. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211211">https://e.lanbook.com/book/211211</a>
	<b>Дополнительная литература</b>	<b>Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС</b>
1	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/174285">https://e.lanbook.com/book/174285</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/174285">https://e.lanbook.com/book/174285</a>
2	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами	<a href="https://e.lanbook.com/book/1">https://e.lanbook.com/book/1</a>

	технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	71871
3	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: <a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a> . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211973">https://e.lanbook.com/book/211973</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### *Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.*

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### *Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.*

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

### *Методические рекомендации по подготовке доклада.*

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

### *Выполнение индивидуальных типовых задач.*

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

### *Рекомендации по работе с научной и учебной литературой*

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

## **8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

- Windows 10 RUS OEM OLP NL
- MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA
- Windows 8.1
- Office Standard 2013
- OpenOffice Свободно распространяемое ПО
- Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение
- Zoom Свободно распространяемое ПО
- Yandex Browse Свободно распространяемое ПО
- Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка
- Лаборатория ММИС Деканат
- Лаборатория ММИС «Планы»
- Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент)
- Dr.Web
- 7-zip Свободно распространяемое

### **Перечень профессиональных баз данных**

1. Гарант, Консультант плюс, КОНСОР, полнотекстовая база данных иностранных журналов Doal, реферативная база данных Агрикола и ВИНТИ, научная электронная библиотека e-library, Агропоиск;
2. Информационные справочные и поисковые системы: Rambler, Яндекс, Google.

### **Перечень информационных справочных систем**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	<a href="http://www.gks.ru">http://www.gks.ru</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	<a href="http://www.don-agro.ru">http://www.don-agro.ru</a>
Официальный портал правительства Ростовской области	<a href="http://www.donland.ru">http://www.donland.ru</a>
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	<a href="http://raexpert.ru/">http://raexpert.ru/</a>
Институт статистических исследований и экономики знаний	<a href="https://issek.hse.ru/">https://issek.hse.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="http://elibrary.ru">http://elibrary.ru</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
AGRIS (Agricultural Research Information System) - международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям	<a href="https://agris.fao.org/agris-search/index.do">https://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Springer-Nature	<a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>
Зарубежные электронные ресурсы издательства Elsevier «Freedom Collection» и коллекции электронных книг «Freedom Collection eBook collection»	<a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a>
Scopus – крупнейшая база аннотаций и цитирования рецензируемой научной литературы со встроенными инструментами мониторинга, анализа и визуализации научно-исследовательских данных	<a href="http://www.scopus.com">www.scopus.com</a>
Международная база данных индексов научного цитирования Web of Science	<a href="http://webofscience.com">http://webofscience.com</a>
Университетская библиотека онлайн	<a href="http://biblioclub.ru/">http://biblioclub.ru/</a>
Методические разработки, учебные пособия, монографии Донского ГАУ	<a href="https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php">https://www.dongau.ru/obucheniye/nauchnaya-biblioteka/kontaktная-informatsiya.php</a>
Полная база данных Agricultural & Environmental Science Collection.	<a href="https://search.proquest.com/agricenvironm/">https://search.proquest.com/agricenvironm/</a>

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа** – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

**Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ)** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации** - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

**Помещение для самостоятельной работы** – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

**Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования** – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

### Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)).</p> <p>Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.</p> <p>Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).</p>	<p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>
<p>Аудитория 410 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18).</p> <p>Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).</p>	<p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>
<p>Аудитория № 429 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (вы-</p>	<p style="text-align: center;">346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул.</p>

<p>полнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии; Лаборатория акушерства и гинекологии, анестезиологии и дерматологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (40), доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - экран (1), проектор (1), ИБП (1), кронштейн (1), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам.</p> <p>Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО</p>	<p>Школьная, дом № 21</p>
<p>Аудитория № 430 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья)</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - лазерный аппарат(1) (переносное), дрель медицинская (1) (переносное), зажим для обрезки ушей(1) (переносное), набор для остеосинтеза(1) (переносное), облучатель(1) (переносное), отоскоп (1) (переносное), угловая шлиф машинка (1) (переносное), тонометр внутриглазного давления(1) (переносное), Фиксатор Герцена(1) (переносное), чашка шлифовальная(1) (переносное), стетоскоп (переносное), набор трубок эндотрахеальных (1) (переносное), набор хирургических инструментов(1) (переносное), муляжи швов (переносное); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам</p> <p>Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК"</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>

<p>(1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО</p>	
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 1944-23 от 26.10.2023 г. ООО «СкайдНС»; Dr.Web Договор № PFA12110020 от 25.12.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭН-ДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>