Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:46:10
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045136a3692d32b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции

Направление подготовки	**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность программы	**Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Животова Т.Ю. доцент (должность) канд. биол. наук. (степень) (звание)

Рекомендовано к утверждению:

Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии

протокол заседания от 23.01.2026 г. №7 Зав. кафедрой Тамбиев Т.С.

п. Персиановский, 2026 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:

Профессиональные компетенции (ПК):

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции (ПК-1).

Индикаторы достижения компетенции:

- проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1.1);
- осуществляет отбор проб и проводит органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1.2);
- осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1.3);
- организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1.4).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	**ПК-1.1** Проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	*Знание:* основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя *Умение:* проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя *Навык:* проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя *Опыт деятельности:* проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья	**ПК-1.2** Осуществляет отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности	*Знание:* основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

	и мясной продукции	мяса, мясного сырья и мясных продуктов	*Умение:* осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов *Навык:* взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов *Опыт деятельности:* проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	**ПК-1.3** Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	*Знание:* основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции *Умение:* осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции *Навык:* проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции *Опыт деятельности:* проведениясанитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	**ПК-1.4** Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	*Знание:* основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными *Умение:* организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными *Навык:* проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

			Опыт деятельности: обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

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.	Лаборат. работ, час.	КАт, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора							
9	3/108	8	6	6	0,2	87.8	Зачет
10	3/108	10	8	8	1,3	80,7	Курсовая работа, экзамен
очная форма обучения 2023 год набора							
7	3/108	28	14	14	0,2	51,8	Зачет
8	3/108	24	12	12	1,3	58,7	Курсовая работа, экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора							
9	3/108	4	4	6	0,2	93,8	Зачет
10	3/108	6	4	6	1,3	90,7	КР, экзамен
очная форма обучения 2024 год набора							
7	3/108	28	14	14	0,2	51,8	Зачет
8	3/108	24	12	12	1,3	58,7	КР, Экзамен
заочная форма обучения 2024 год набора							
9	3/108	4	4	6	0,2	93,8	Зачет
10	3/108	6	4	6	1,3	90,7	КР, экзамен
очная форма обучения 2025, 2026 год набора							
7	3/108	28	14	14	0,2	51,8	Зачет
8	3/108	24	12	12	1,3	58,7	КР, Экзамен
заочная форма обучения 2025, 2026 год набора							
9	3/108	4	4	6	0,2	93,8	Зачет
10	3/108	6	4	6	1,3	90,7	КР, экзамен

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 9 разделов (тем):

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции»		
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 ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов и ветеринарное клеймение мяса и мясных продуктов
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:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2022	**2023 2024 2025 2026**	
1.	**Раздел 1.** Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	1. Определение предмета, его роль, значение и связь с другими науками. 2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Нормативная база, организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы. 4. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. 5. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». 6. Требования технического регламента Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продук-	**2**	**6**	**1**

		ции». 7. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.			
2.	**Раздел 2.** Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. 2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных. 3.Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных. 4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы.	**2**	**6**	**1**
3.	**Раздел 3.** Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	1. Предубойное содержание и предубойный осмотр животных. 2. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. 3. Лимфатическая система и ее значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.	**2**	**8**	**1**
4.	**Раздел 4.** Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	1. Морфология, химический состав и созревание мяса убойных животных. 2. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса. 3. Порядок обезвреживания мяса и субпродуктов. 4. Клеймение и маркировка мяса.	**2**	**6**	**1**
5.	**Раздел 5.** Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	1. Методы консервирования мяса и мясных продуктов. 2. Дефростация. 3. Технология производства мясных консервов.	**2**	**4**	**1**
6.	**Раздел 6.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях вирусной этиологии. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях бактериальной этиологии. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях паразитарной этиологии.	**2**	**10**	**1**

		4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при заболеваниях незаразной этиологии. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся человеку. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.			
7.	**Раздел 7.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	1. Классификация пищевых отравлений. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.	**2**	**4**	**1**
8.	**Раздел 8**. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов. 2. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	**2**	**4**	**1**
9.	**Раздел 9.** Сертификация пищевых продуктов	1. Сущность сертификации. 2. Правовые основы сертификации. 3. Российские системы сертификации.	**2**	**4**	**2**
ИТОГО			**18**	**52**	**10**

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 / *Элементы практической подготовки*.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения		
				заочно	очно	заочно
				2022	**2023, 2024, 2025, 2026**	
1.	**Раздел 1.** Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитар-	**Практическое занятие №1.** Ознакомление и изучение различных форм ветеринарной сопроводительной и отчетной документации **Практическое занятие №2.** ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения **Практическое занятие №3** Порядок оформления бланков ветеринар-	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация)	**1** **1**	**2** **2**	**1** **1**

	ной экспертизы	ной сопроводительной и отчетной документации. **Практическое занятие №4.** Ознакомление и изучение системы ХАССП *Визуализация*		**1** **2**	**2** **2**	**1** **2**
2.	**Раздел 2.** Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	**Практическое занятие №5**. Оценка качества животных как сырья мясной промышленности ***Элементы практической подготовки*:** отработка техники проведения оценки качества животных как сырья мясной промышленности.	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	**1**	**2**	**1**
3.	**Раздел 3.** Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	**Практическое занятие № 6.** Организация и методика проведения предубойного осмотра животных **Практическое занятие № 7.** Организация и методика проведения послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и свиней. ***Элементы практической подготовки*:** отработка техники проведения послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и свиней. **Практическое занятие № 8.** Особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота, лошадей, кроликов, нутрий и домашней птицы **Практическое занятие № 9.** Особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов продуктивных животных в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков *Визуализация*	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	**2** **2** **2** **1**	**4** **4** **4** **4**	**1** **1** **1** **1**
	Разделы 1-3	**Коллоквиум**	Опрос, тестирование	**-**	**2**	**-**
4.	**Раздел 4.** Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза	**Лабораторное занятие № 1** Методы определения качества мясного сырья. ***Элементы практической подготовки*:** отработка техники определения качества мясного сырья. **Лабораторное занятие № 2** Видовые особенности мяса продуктивных	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат,	**2** **2**	**2** **2**	**1** **1**

	при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	животных. **Лабораторное занятие № 3** Определение свежести мяса. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	презентация), решение ситуационных задач	**2**	**4**	**1**
5.	**Раздел 5.** Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	**Лабораторное занятие № 4** Экспертиза солонины, баночных консервов и колбасных изделий. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* **Лабораторное занятие № 5** Определение доброкачественности животных жиров	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	**2** **2**	**4** **2**	**1** **1**
6.	**Раздел 6.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	**Лабораторное занятие № 6** Определения мяса утомленных и больных животных. **Лабораторное занятие № 7** Исследование мяса на трихинеллез. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Программированный контроль, опрос, презентации, решение ситуационных задач	**2** **2**	**2** **2**	**1** **2**
7.	**Раздел 7.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	**Лабораторное занятие № 8** Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных различной этиологии. **Лабораторное занятие № 9** Бактериологическое исследование мяса. *Визуализация*	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	**1** **1**	**2** **2**	**1** **1**
	Разделы 4-7	**Коллоквиум**	Опрос, тестирование	**-**	**2**	**-**
ИТОГО				**28**	**52**	**20**

**Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе*

в УНПК Учхоз Донское.

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения		
			заочно	очно	заочно
			2022	2023 2024 2025 2026	
1.	**Раздел 1.** Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**
2.	**Раздел 2.** Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**
3.	**Раздел 3.** Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**
4.	**Раздел 4.** Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**
5.	**Раздел 5.** Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**
6.	**Раздел 6.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**

7.	**Раздел 7.** Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**18**	**8**	**18**
8.	**Раздел 8**. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов. 2. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	**10**	**6**	**15**
9.	**Раздел 9.** Сертификация пищевых продуктов	Закрепление пройденного материала. Подготовка к опросу. Написание реферата. Подготовка презентации. Решение ситуационных задач.	**15,5**	**5,5**	**15,5**
Подготовка к экзамену			**9**	**27**	**9**
Курсовая работа			**8**	**16**	**10**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,5**	**1,5**	**1,5**
ИТОГО			**170**	**112**	**186**

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	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Раздел2.Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и перера-	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник	https://e.lanbook.com/book/451058

ботке животных на мясо	для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973. — Режим доступа: для авториз. пользователей. 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.	https://e.lanbook.com/book/451058 https://e.lanbook.com/book/211973 https://e.lanbook.com/book/174285

	— URL: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058 hhttps://e.lanbook.com/book/211973
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник	https://e.lanbook.com/book/451058

этиологии	для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
Раздел 8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
Раздел 9. Сертификация пищевых продуктов	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.	https://e.lanbook.com/book/451058

	— URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ПК-1/ПК-1.1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Проводит предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	основыпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
ПК-1/ПК-1.2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Осуществляет отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	основыотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
					продуктов
ПК-1/ПК-1.3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
ПК-1/ПК-1.4	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции	Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

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 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»

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

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап **Знать** основыпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	**Фрагментарные знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Сформированные и систематические знания** основпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя
II этап **Уметь** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1)	**Фрагментарное умение**проводитьпредубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое умение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя	**Успешное и систематическое умение** проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя
III этап **Владеть навыками** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя (ПК-1/ПК-1.1	**Фрагментарное применение навыков** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя **/ Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**проведенияпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя	**Успешное и систематическое применение навыков**проведенияпредубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

I этап **Знать**основывотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарные знания**основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Сформированные и систематические знания** основотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
II этап **Уметь** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарное умение**осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Успешное и систематическое умение** осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
III этап **Владеть навыками** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов (ПК-1/ПК-1.2)	**Фрагментарное применение навыков** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов	**Успешное и систематическое применение навыков**взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов; проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

I этап **Знать**основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	**Фрагментарные знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Сформированные и систематические знания**основ санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
II этап **Уметь** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	**Фрагментарные умения** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Успешное и систематическое умение** осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
III этап **Владеть навыками** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции (ПК-1/ПК-1.3)	**Фрагментарное применение навыков** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	**Успешное и систематическое применение навыков**проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции
I этап **Знать**основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными **(ПК-1/ПК-1.4)**	**Фрагментарные знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными **/ Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Сформированные и систематические знания** основ обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
II этап **Уметь** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сы-	**Фрагментарные умения** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признан-	**В целом успешное, но не систематическое умение** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сы-	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов	**Успешное и систематическое умение** организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя,

рья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1/ПК-1.4)	ных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	рья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными
III этап **Владеть навыками** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными (ПК-1/ПК-1.4)	**Фрагментарное применение навыков** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными / **Отсутствие знаний**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными	**Успешное и систематическое применение навыков**проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

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, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач.

Примеры тестовых заданий по дисциплине

Правильный ответы обозначены " ***** "

1. Тест. Упитанность животных определяют:

1)*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)
2) внешним осмотром
3) расположением подкожного жира
4) длиной туши

2. По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота:

1)*форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков
2) только по степени развития скелетных мышц
3) толщиной кожи
4) только по выступлениям остистых отростков позвонков

3 . У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:

1)*основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице
2) передней части тела
3) участке коленной складки
4) мошонке, у передних долей вымени

4. Как устанавливают упитанность свиней:

1) по внешнему виду животных
2) по форме туловища
3) за выступание остистых отростков позвонков
4) *по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5 . Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия:

1) по живой массе и качеству мяса
2) по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания
3) *за упитанность и массой или массой и качеством мяса
4) по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

6 . В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят:

1) быков
2) волов и коров
3) молодняк
4)*телят от 14 дней до 3 месяцев

7. По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий:

1) 2 - выше и ниже
2) *3 - высшее, среднее и ниже среднего

3) 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
4) 4 - высшее, среднее, ниже, худая

8 . К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный:
1)*высшая
2) средняя
3) ниже средней
4) чрезмерная

9 . К 3-й категории упитанности свиней относят:
1) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2)*жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10 . До 2 - й категории упитанности свиней относят:
1)*свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика
2) 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более
3) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
4) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
5) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11 . К 1- й категории упитанности свиней относят:
1)*свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3) кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг
4) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12 . К 5- й категории упитанности свиней относят:
1) свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев
2) жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более
3)*поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг
4) мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13 . По степени упитанности овец делят на такое количество категорий:
1) 2 - выше и ниже
2) 3 - высшее, среднее и ниже среднего
3) 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая
4) 4 - высшее, среднее, ниже, худая

14 . Запрещается забой животных на мясо до:
1) 10- дневного возраста
2)*14- дневного возраста
3) 30- дневного возраста
4) 3 месяцев

15 . Запрещается забой птицы на мясо до:
1) 10- дневного возраста

2) 14- дневного возраста
3)*30- дневного возраста
4) 3 месяцев

16 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:
1)*живых животных, птицы, рыбы, пчел
2) мяса, молока
3) шерсти
4) шкур

17 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия:
1) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
2) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
3) ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования
4)*ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость

18 . Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения:
1) ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
2) ветеринарное свидетельство (форма № 1)
3)*ветеринарное свидетельство (форма № 2)
4)ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно-транспортная накладная, оптовая ведомость

19 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:
1)*после механической очистки от навоза промывают горячей водой
2) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют 3) после очистки промывают, а затем дезинфицируют
4) дезинфицируют

20. К какому классу относится молодняк крупного рогатого скота с живой массой 459 кг:
1)*первый
2) второй
3) отборный

21 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке с II **категории:**
1) после механической очистки от навоза промывают горячей водой
2) очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют
3)*после очистки промывают, а затем дезинфицируют
4) промывают холодной водой

22 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третий категории:
1) после механической очистки от навоза промывают горячей водой
2)*очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично
3) дезинфицируют
4) после очистки промывают, а затем дезинфицируют

5) только дезинфицируют

23 . К вспомогательным цехам мясокомбината относятся:
1)*цех водоснабжения и очистные сооружения, электростанция, котельная
2) изолятор
3) санитарная бойня
4) цех предубойного содержания скота

24 . Карантинное отделение предназначено для:
1) содержания больных животных
2)*содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ;
3) содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания
4) забоя животных
5) предубойного содержания

25 . Карантинный двор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:
1) 15 %
2)*10 %
3) 20 %
4) 100 %

26 . Изолятор рассчитан на суточное поступление убойных животных скотобазу:
1)*1%
2) 10 %
3) 5 %
4) 100 %

27 . Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят:
1) в изоляторе
2) в карантинном отделении
3) на скотосыръевой базе
4)*на санитарной бойне

28 . Направляющие на санитарную бойню животных:
1) без документов
2)*которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, 3)воспаление пупка и суставов (у телят)
4) которые содержались в карантинном помещении
5) худых животных

29 . Продолжительность голодной выдержки перед забоем для крупного рогатого скота составляет:
1) не менее 24 ч
2)*не более 24 ч
3) не менее 12 ч
4) 10-12 ч

30 . Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопоении составляет:

1)*6-8 ч
2) 4-10 ч
3) 5 ч
4) 12 ч

31 . Общие требования к забою животных:
1) должно быть мгновенным и обеспечивать хорошее обескровливания
2) должен прежде всего обеспечить безопасность людей, проводят забой
3)*должен быть гуманным, быстрым, безболезненным, сопровождаться
4) хорошим обескровливанием и быть безопасным для людей, проводят забой
5) должен обеспечивать максимальный выход качественного мяса и субпродуктов

32. Какой вид оглушения распространенный:
1)*электрооглушения
2) применения углекислого газа (CO2) или смесь газов
3) молотом
4) с помощью стреляющих аппаратов

33. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах:
1) живой массе
2) убойной массе
3)*убойном выхода
4) живой массе и убойном выхода

34. Что такое нутровки туш:
1) процесс извлечения внутренних органов из брюшной полости
2) процесс извлечения внутренних органов из грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
3)*процесс извлечения внутренних органов из брюшной и грудной полости с предыдущим распылением грудной кости
4) процесс снятия шкуры

35 . Что такое крупон:
1) подчревное часть шкуры
2) заболевания свиней
3) свиная вырезка
4)*спинно-боковая часть шкуры свиней

36. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота высшей упитанности?
1) 55,0-58,5
2) 40,9-42,6
3)*47,0-48,0
4) 38,4-42,6

37. Какая норма выхода мяса крупного рогатого скота ниже средней упитанности:
1) 55,0-58,5
2)*40,9-42,6
3) 47,0-48,0
4) 44,4-46,2

38 . Какая норма выхода мяса овец высшей упитанности:
1)*41,7-50,1

2) 39,8-47,7
3) 37,6-40,5
4) 36,0-41,0

39. Установите последовательность точек ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота:
1) туши, головы, внутренние органы, финальная точка
2) головы, туши, внутренние органы, финальная точка
3) туши, внутренние органы, головы, финальная точка
4)*головы, внутренние органы, туши, финальная точка

40 . При переработке однокопытных животных обозначены точки ветеринарно-санитарной экспертизы:
1)*головы (на сап), внутренние органы, туши, финальная
2) головы, туши, финальная
3) внутренние органы, туши, финальная
4) продукты убоя, лимфатические узлы

41. Что осматривает врач ветеринарной медицины - ветсанексперт на первой точке ветсанэкспертизы на конвейере забоя свиней:
1)*подчелюстные лимфоузлы для исключения подозрения на ангинозную форму сибирской язвы
2) заглоточные лимфатические узлы
3) туши и полутуши
4) околоушные лимфатические узлы

42. На убойных предприятиях с поточным процессом переработки животных оборудуют такие точки ветеринарно-санитарной экспертизы на линии переработки овец и коз:
1)*внутренних органов, туш, финальная
2) голов, продуктов убоя, лимфатических узлов
3) голов, продуктов убоя, финальная
4) голов, тушь, финальная

43 . На линии переработки птицы по мощности конвейера до 4000 голов в час оборудуют:
1)*две точки ВСЕ: для осмотра внутренних органов и тушек, финальная
2) три точки ВСЕ: для осмотра внутренних органов и тушек, удаленных
3) внутренних органов и финальная
4) четыре точки ВСЕ: голов, тушек, внутренних органов, финальная
5) пять точек ВСЕ: голов, лимфоузлов, тушек, внутренних органов, финальная

44 . Размеры и форма лимфоузлов лошадей:
1)*3 мм - 30 см, группы пакетов по 20-40 , округлые, подкова - образные
2) 3 мм - 35 см, сплошные, одиночные
3) 5 мм - 25 см, часть сплошных, часть состоит из долек
4) до 2 см, сплошные

45 . Заболевания, при которых патологические изменения локализуются в лимфо узлах:
1)*туберкулез, актиномикоз
2) эхинококкоз

3) гиподерматоз
4) гастроэнтерит

46 . Для диагностики любого заболевания проводится ветеринарно-санитарный осмотр головы крупного рогатого скота:
1) абсцесс
2)*цистицеркоз
3) эхинококкоз
4) лимфаденит

47. Носовая перегородка у лошадей исследуют для диагностики:
1) туберкулеза
2)*сапа
3) бешенства
4) пошлине

48 . Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии:
1) легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша
2) голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша
3)*председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша
4) туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка

49 . При определении мяса погибших, больных или забитых в агональном состоянии животных обращают внимание на следующие признаки:
1) цвет, запах и консистенцию мышц
2) внешний вид, состояние жира, запах, состояние мышц на разрезе, консистенцию
3)*состояние места заклания степень обескровливания туши, наличие
4) гипостаз, изменения в лимфатических узлах и внутренних органах
5) цвет поверхности туши и запах мяса, состояние места позарез т. д.

50 . При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, на внешний вид которого органа обращают внимание: величину, форму, цвет и консистенцию. Разрезают портальные лимфоузлы, затем двумя или тремя несквозными разрезами рассекают большие ходы:
1) легкие
2)*печень
3) почки
4) вымя

51 . При проведении послеубойной ветеринарного осмотра, орган освобождают от капсулы, осматривают и прощупывают, а при выявлении патологических изменений разрезают и осматривают миску, поверхность разреза и лимфатические узлы тазовой полости:
1) легкие
2) печень
3)*почки
4) селезенку

52. Кровь в мышцах и кровеносных сосудах отсутствует, мелкие сосуды под плеврой не просвещаемые:

1) мясо старых животных
2) мясо больных животных
3)*мясо от здоровых животных
4) мясо от животных, забитых в агональном состоянии

53. Для бактериологического исследования в лабораторию направляют :
1)*пробы мышц - часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей тущи, лимфатические узлы, селезенку , почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем
2) кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы
отобранных от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждый, 3 пробы отбирают от места заклания против 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра
3) пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы

54. Автолиз - это:
1) микробиологические процессы, происходящие в мясе в послезабойные период
2)*ферментативные процессы распада веществ и тканей под действием протеина литических ферментов самих тканей
3) микробиологические и ферментативные процессы в мясе
4) биологические преобразования в мясе

55. Согласно ГОСТ 779-87 по термическому состоянию мясо делится на:
1) остывшее, охлажденное, замороженное
2)*остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное
3) остывшее, охлажденное, подмороженное
4) парное, остывшее, замороженное

56. Созревание мяса - это:
1)*совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежности и сочности, хорошо выявленных специфических запаха и вкуса
2) совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится
3) процесс микробиологической порчи
4) явление подобное загара

57. Поверхность туши слегка липкая, потемнела, жир мягкий, матовый, имеет серова-тый оттенок, слегка липнет к пальцам. Такое мясо:
1) испорченное
2) свежий
3)*сомнительной свежести
4) несвежее

58. Исследование мяса на свежесть начинают с:
1) учитывая поверхностных лимфатических узлов
2)*органолептических исследований
3) председателя
4) внутренностей

59. При проведении органолептической оценки мяса на свежесть обращается ют вни-мание на:
1)*запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира и сухо - лески, наличие

жира на поверхности бульона
2) упитанность, внешний вид
3) только запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши
4) только на внешний вид и цвет туши

60 . Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа:
1)*свежий
2) сомнительной свежести
3) некачественное
4) несвежее

61. При органолептических методах исследования тушь, какая процедура выполняется, прежде всего:
1)*определения внешнего вида и цвета
2) определения запаха
3) определения прозрачности и аромата бульона
4) определения состояния жира и консистенции

62. Мясо крупного рогатого скота плохо обескровленное, с синюшным или сиренево-розовым оттенком лимфатических узлов, pH 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольного реакция сопровождается образованием студенистого сгустка. Такое мясо:
1) от здорового животного
2) при трихинеллезе
3) при эхинококкозе
4)*от больного животного или от животного, забитого в агонии

63. Определение мяса больных животных в реакции с нейтральным формалином ставят с мясом:
1) курятины
2) баранины и козлятины
3)*говядины
4) свинины

64 . Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо:
1) содержит 1% гликогена
2) несвежее
3) сомнительной свежести
4)*свежий

65. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:
1)*приготовления вытяжки из мяса, внесение в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
2) внесения в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, добавления к смеси 2 капель1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси
3) внесения в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, оценить цвет смеси, приготовления вытяжки из мяса
4) добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода, внесение в 2 см3 экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина, приготовления вытяжки из мяса, оценить цвет смеси

66. Запишите в верной последовательности порядок исследования мяса на степень свежести в реакции с меди сульфата:
1) пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см3 фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса, оценка результатов исследования
2)*приготовления бульона из мяса, внесение в 2 см3 фильтрата 3- х капель5 % водного раствора меди сульфата, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, оценка результатов исследования
3) оценка результатов исследования, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см3 фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, приготовления бульона из мяса
4) приготовления бульона из мяса, пробирку встряхивают 2-3 раза и ставят в штатив на 5 мин, внесение в 2 см3 фильтрата 3- х капель 5 % водного раствора меди сульфата, оценка результатов исследования.

67. К первой категории упитанности свиней относятся:
1)* беконные
2) мясные
3) жирные

68. К какой категории относят свиней массой 4 -8 кг:
1) к первой
2) третей
3)*пятой

69. К какой категории относят молодняк свиней до 8 мес:
1)*беконные
2) мясные
3) жирные

70. С какого возраста можно убивать животных на мясо:
1) с 2 суток
2)* с 14 дней
3) с месяца

Задания для подготовки к экзамену

ПК-1/ПК-1.1
Знать основы предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.

1. Характеристика убойных животных, основы предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
2. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
4. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
5. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
6. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.

Задача 1.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

1. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации?
2. Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности?
3. Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача 2.

На ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Дорошев В. И. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленныелимонообразные образования в 2-х срезах.

1. Как Вы оцениваете ситуацию?
2. Каковы могут быть последствия?
3. Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Уметь проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя

1. Организация и проведение предубойного осмотра крупного рогатого скота.
2. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
3. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
4. Организация и проведение послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
5. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, с учётом топографии лимфатических узлов.
6. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов свиней, с учётом топографии лимфатических узлов.
7. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов лошадей, с учётом топографии лимфатических узлов.
8. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов нутрий и кроликов, с учётом топографии лимфатических узлов.
9. Порядок и проведение послеубойного осмотра продуктов убоя домашней птицы.

Задача 3.

При сдаче быков на мясокомбинат забой произвели только на третьи сутки. В связи с этим мясокомбинат отказался принять скот по живой массе и упитанности, предоставленной в гуртовой ведомости.

1. Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации?
2. Как Вы оцениваете действия специалиста хозяйства, если в гуртовой ведомости не стоит время принятия скота мясокомбинатом?
3. Правомочен ли мясокомбинат в своих действиях?

Владеть навыками проведения предубойного осмотра животных и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя

1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
2. Организация послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.

3. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков.
4. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
5. Система ХАССП.
6. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».

Задача 4.

Во время приемки 10 голов быков на мясокомбинате при взвешивании было снято 3% на содержание желудочно-кишечного тракта. Окончательный расчет с поставщиком проводили по фактической массе и упитанности туш после убоя животных.

1. Проанализировать данную ситуацию.

Задача 5.

Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

1. Какие действия необходимо предпринять?
2. Как поступить с травмированными тушками?

ПК-1/ПК-1.2

Знать основы отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

1.Основыотбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов.
2. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
3. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.
4. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.
5. Дифференциальная диагностика трихинеллёза, саркоцистоза и цистицеркоза

Задача 1.

При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства?
2. Как поступить с поголовьем кур?

Уметь осуществлять отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов

1. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
2. Порядок отбора проб мяса для проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов
3. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
4. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.

Задача 2.

В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

1.Как поступить ветеринарному специалисту?

Владеть навыками взятия отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов.

1. Порядок отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов.
1.Порядок отбора проб ипроведения органолептических и лабораторных исследований мяса на трихинеллёз.
2. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
3. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
4. Определение мяса больных животных лабораторными методами.
5. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
6. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
7. Определение мяса больных животных лабораторными методами.
8. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.

Задача 3.

При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару.

1. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.
2. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

ПК-1/ПК-1.3

Знать основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

1.Основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях животных.
2. Основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
3. Основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.
4. Основы санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной при незаразных болезнях птиц и кроликов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
6. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
7. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
8. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
9. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
10. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.

Задача 1.

На мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185 лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

1. Какие действия необходимо предпринять?
2. Что делать с тушей?

Уметь осуществлять санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

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

2.Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях птиц

3. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях кроликов.

4.Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях нутрий.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе, ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

11. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отёке, столбняке и бешенстве убойных животных (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза при классической и африканской чуме свиней (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза при роже, инфекционном атрофическом рините и везикулярной болезни свиней (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях молодняка (сальмонеллёз, колибактериоз, коронавирусная и реовирусная инфекции, ротавирусный энтерит и др.) (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз (брадзот, инфекционная энтеротоксимия, пневмония коз и др.) (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

Задача 2.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная.

1. Проанализируйте данную ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Владеть навыками проведения санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

1. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при эхинококкозе
2. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймеризиозе
3. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец
4. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при цистицеркозах, саркоцистозах.
5.Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при трихинеллёзе.
6. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.
7. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
8. Общие принципы провеления санитарной оценки продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.
9. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
10. Клеймение и маркировка мяса.
11. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи.

Задача 3.

На мясокомбинат привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев.

1. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию?
2. Каковы могут быть последствия?
3. Как Вы поступите? Почему?

ПК-1/ПК-1.4

Знать основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

1. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
2. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.

3. Основы обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов.
5. Классификация, технология, ветеринарно-санитарной экспертизы и обеззараживание субпродуктов.
6. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
7. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).

Задача 1.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал.

1. Проанализируйте ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий?

Уметь организовывать обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

1. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя, признанные по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными.
2. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
3. Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
4. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
5. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
6. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
7. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования, предъявляемые к ним.
Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
8. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
9. Консервирование мяса посолом. Ветеринарно-санитарной экспертизы солонины.
10. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
11. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним.
12. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация

Задача 2.

В хозяйстве были забиты 3 головы крупного рогатого скота. Мясо-говядину, тощее, реализовали работникам хозяйства в счет заработанной платы.

1. Чем объяснить создавшуюся ситуацию?
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

Владеть навыками проведения обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными

1. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.

2. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов.
3. Проведение обезвреживания, утилизации и уничтожения продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными или опасными.
4. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
5. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
6. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
7. Классификация, технология и ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
8. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветеринароно-санитарный контроль на производстве.
9. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания.

Задача 3.

Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.
2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?
3. Каковы могут быть последствия?

Вопросы экзамена

1. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Система ХАССП.
4. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции».
5. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции».
6. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
7. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо.
8. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
9. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
10. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
11. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
12. Категории убойных животных и основные критерии определения упитанности.
13. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
14. Организация и проведение предубойного осмотра крупного рогатого скота.
15. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
16. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
17. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
18. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
19. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
20. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования, предъявляемые к ним.
21. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветеринарно-санитарной экспертизы.
22. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков.

23.Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
24. Лимфатическая система и ее значение для ветеринарно-санитарной экспертизы.
25. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота, с учётом топографии лимфатических узлов.
26. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов свиней, с учётом топографии лимфатических узлов.
27. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов лошадей, с учётом топографии лимфатических узлов.
28. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов нутрий и кроликов, с учётом топографии лимфатических узлов.
29. Порядок и проведение послеубойного осмотра продуктов убоя домашней птицы.
30. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
31. Клеймение и маркировка мяса.
32. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи.
34 . Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
35. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
36. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
37. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.
38. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
39. Порядок отбора проб и проведения органолептических и лабораторных исследований для определения качества и безопасности мяса, мясного сырья и мясных продуктов.
40.Порядок отбора проб ипроведения органолептических и лабораторных исследований мяса на трихинеллёз.
42. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
43. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
44. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
43. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
44. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов.
45. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных жиров.
46. Классификация, технология, ветеринарно-санитарной экспертизы и обеззараживание субпродуктов.
47. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
48. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
49. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
50. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
51. Консервирование мяса посолом. Ветеринарно-санитарной экспертизы солонины.
52. Классификация, технология и ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
53. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветеринароно-санитарный контроль на производстве.
54. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
55. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях птиц
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе, ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отёке, столбняке и бешенстве убойных животных (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при классической и африканской чуме свиней (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при роже, инфекционном атрофическом рините и везикулярной болезни свиней (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях молодняка (сальмонеллёз, колибактериоз, коронавирусная и реовирусная инфекции, ротавирусный энтерит и др.) (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз (брадзот, инфекционная энтеротоксимия, пневмония коз и др.) (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
67. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях птиц.
68.Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях кроликов.
69.Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при инфекционных болезнях нутрий.
70. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при цистицеркозах, саркоцистозах.
71.Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при трихинеллёзе.
72. Дифференциальная диагностика трихинеллёза, саркоцистоза и цистицеркоза
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймеризиозе.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
76. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях крупного рогатого скота, свиней, овец.

77. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при незаразных болезнях птиц и кроликов.
78. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при нарушении обмена веществ.
79. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при патологических изменениях отдельных органов
80. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при вынужденном убое.
81. Санитарная оценка продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
82. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
83. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
85. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
86. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним.
87. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация
88. Сущность сертификации. Правовые основы сертификации.

Типовой экзаменационный билет

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФГБОУ ВО «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

По дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясной продукции_____
Факультет Ветеринарной медицины_____
Специальность Ветеринарно-санитарная экспертиза Курс_____Семестр_____

1. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов нутрий и кроликов, с учётом топографии лимфатических узлов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

Зав. кафедрой _____

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

Пк-1.Способен проводить ветеринарносанитарную экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья и мясной продукции
ПК-1.1 Проводить предубойный осмотр животных и послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя.

1 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
2. Определите правильную комбинация цифр клейма, имеющего овальную форму:
А)первой парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования,, второй парой цифр обозначается код субъекта РФ , третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение
Б)первой парой цифр обозначается код субъекта РФ,второй парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования, третьей парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, осуществляющей ветеринарное клеймение
В)первой парой цифр обозначается порядковый номер организации Госветслужбы, второй парой цифр обозначается порядковый номер муниципального образования,парой цифр обозначается код субъекта РФ
Правильный ответ : Б
3. Разрешен ли убой животных без клинического осмотра?
А)да
Б)нет
В) да если животное доставлено с фермерского хозяйства
Г) да если это вынужденный убой
Правильный ответ:б
4. 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
5.Каких животных запрещено направлять на убой, без маллеинизации?
А) крупный рогатый скот
Б)овец
В) лошадей
Г)свиней
Правильный ответ:В

1. Убой животных на мясо разрешен с возраста_____
Ответ: 14 дней.
2. Молодняк крупного рогатого скота с живой массой менее 300 кг относят к категории _____
Ответ: низкая.
3. Перевозка животных на перерабатывающие предприятия чаще всего осуществляется _____
Ответ: автомобильным транспортом.
4. Перед убоем все животные подвергаются исследованию, которые называются_____
Ответ: предубойным осмотром.
5. При подготовке животных к убою для разгрузки желудочно-кишечного тракта проводят _____
Ответ: предубойную выдержку.
6. Мясо со слабовыраженными пороками PSE и DFD направляют на _____
Ответ: переработку.
7. На предприятиях по убою животных качество и безопасность мяса определяют по результатам _____
Ответ: послеубойного осмотра.
8. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы_____.
Ответ: жевательных мышц.
9. Требования к продуктам убоя и процессам их производства, к мясной продукции и процессам ее про-

изводства, к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции определяются_____
Ответ: техническим регламентом « О безопасности мяса и мясной продукции».
11. Температура хранения замороженного мяса не должна быть выше_____
Ответ: минус 18 C^{o}.
12. Мясо, подвергнутое консервированию посолом, называется_____
Ответ: солониной.
13. Способ уничтожения продуктов убоя, полученных от животного больного сибирской язвой_____
Ответ: сжигание.
14. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет _____
Ответ: красный.
15. После удаления патологический изменений, мясо животных больных туберкулезом подвергается обезвреживанию способом_____.
Ответ: проварка.

ПК-1.2 Осуществляет отбор проб и проводить органолептические и лабораторные исследования для определения качества и безопасности

1.Подготовить срезы мяса к исследованию на трихинеллез
А) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с овсяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
Б) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 12 срезов величиной с просяное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
В) из кусочков мышц изогнутыми ножницами по ходу мышечных волокон делают 24 среза величиной с ячменное зерно, которые помещают в середину клеточки компрессориума, накрывают вторым стеклом и завинчивают винты, раздавливая срезы так, чтобы они стали прозрачными и удобными для их качественного просмотра.
Правильный ответ: А
2.Как правильно проводить разрезы на сердце убойных животных при послеубойном осмотре?
А) делать два-три косых разреза в области левого желудочка, при показаниях делать дополнительные разрезы
Б) разрез проводить от верхушки до основания сердца, осматривать эндокард и миокард, при необходимости делать дополнительные разрезы
В) разрезаются по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривается состояние эндокарда и крови, производятся два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца.
Правильный ответ: В
3.Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении в 24 срезах компрессориума одной личинки трихинеллы?
А) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на проварку,
наружный и внутренний жир выпускают без ограничения, шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани
Б) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию, наружный жир снимают и перетапливают, внутренний жир выпускают без ограничения шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани
В) тушу и субпродукты допускают к изготовлению колбасных изделий, наружный жир снимают и перетапливают, внутренний жир выпускают без ограничения шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани
Правильный ответ:Б
4. Решите вопрос об использовании мяса животных при множественных переломах и обширных травмах
А) при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке тушу направляют на изготовление мясных консервов

Б) при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке тушу направляют на корм не продуктивным животным
В) при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке тушу и органы направляют на утилизацию
Правильный ответ:В
5.Охарактеризуйте, как будут выглядеть цистицерки при осмотре инвазированного мяса крупного рогатого скота?
А) находятся в межмышечной ткани, окружены нежной соединительной капсулой, сквозь которую видны многочисленные головки паразита
Б) находятся в межмышечной ткан, окружены нежной соединительной капсулой, сквозь которую виден паразит, головка и шейка его завернуты внутрь заполненного жидкостью хвостового пузырька
В) находятся в межмышечной ткани, окружены плотной соединительной капсулой, сквозь которую нельзя разглядеть содержимое, при вскрытии видны многочисленные головки паразита
Правильный ответ :Б
Задания открытого типа:
1. Туши, полутуши, четвертины свиней (кроме поросят до 3-недельного возраста), кабанов, барсуков, медведей, всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежат обязательному исследованию на_____
Правильный ответ: трихинеллез
2. 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.
3. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы_____.
Правильный ответ: жевательных мышц.
4. При послеубойном осмотре для выявления дикроцелиоза обязательно вскрывают ____
Правильный ответ: желчные протоки печени.
5. У свиней проводится срез образцов ножек диафрагмы для проведения исследования на _____
Правильный ответ: трихинеллез.
6. При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) в количестве менее 3 цистицерков (финн) принимается решение о направлении: мяса - на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, - на _____
Правильный ответ: утилизацию
7.Санитарная оценка при эхинококкозе- при множественном поражении эхинококкозом мышц или внутренних органов тушу или органы направляют на _____
Правильный ответ : на техническую утилизацию.
8.Саниатрная оценка при фасциолезе-пораженные части печени направляют на утилизацию или _____
Правильный ответ : уничтожают
9. Санитарная оценка при дикроцелиозе - пораженные части печени направляют на утилизацию или _____
Правильный ответ : уничтожают
10. Санитарной оценка при саркоцистозе – при обнаружении саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них дегенеративных изменений туши выпускают_____
Правильный ответ: без ограничений
11. Для проведения дифференциальной диагностики эймериза кроликов от туберкулёза, сальмонеллёза и некоторых других болезней необходимо проводить)_____ содержимого узелков
Правильный ответ :микроскопию
12. При выявлении заразных и иных болезней животных в рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя на обезвреживание, утилизацию или_____
Правильный ответ: уничтожение
13. Мясо и продукты убоя после принятия решения по результатам проведенных исследований подлежат ветеринарному _____
Правильный ответ : клеймению

14. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации- утверждены в _____году
Правильный ответ :2022
15 В центре ветеринарного клейма, имеющего овальную форму, располагается комбинация из _____ пар цифр
Правильный ответ: трёх

ПК-1.3 Осуществляет санитарную оценку продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции

Задания закрытого типа:
1 При установлении диагноза на африканскую чуму принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя
А) на уничтожение
Б) на обезвреживание
В) в реализацию без ограничений
Г) на утилизацию
Правильный ответ: А
2. Убой животных покусанными бешеными животными
А) оставляют под наблюдением в течение 14 дней, если нет клинических признаков, убивают
Б) Убой на мясо запрещен, убивают бескровными методами и туши уничтожают сжиганием.
В) если отсутствует клиника бешенства, животных убивают, укушенные места зачищают, а остальные продукты направляют в свободную реализацию
Правильный ответ :В
3.Отобрать пробы из продуктов убоя коровы для отправке в ветеринарную лабораторию при подозрении на сальмонеллез
А) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции) часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами) и лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный)
Б) необходимо отобрать часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами), регионарные лимфатические узлы пораженных органов и почки и часть печени
В) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции), лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный) и внутренние органы (почки, часть печени с портальными лимфатическими узлами и часть селезенки)
Правильный ответ :В
4. Убой животных с клинической формой туберкулеза
А) животных убивают на санитарной бойне, продукты убоя утилизируют
Б) животных убивают в местах заготовки, туши утилизируют
В) животных убивают на санитарной бойне, продукты убоя проваривают
Правильный ответ :В
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.Направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных, больных или подозреваемых в заболевании в соответствии с ветеринарными правилами…_____
Правильный ответ:запрещается
2.Мясо от животного больного пастереллезом при отсутствии в мясе массовых кровоизлияний и дегене-

ративных изменений считается_____
Правильный ответ:условно годным
2.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 ограниений
3._____убой животных привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения)
Правильный ответ: Запрещается
4. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет _____
Правильный ответ: красный.
5. Запрещается отправлять на убой животных, привитых инактивированной вакциной против ящура в течение ___дня в неблагополучных по ящуру областях
Правильный ответ:21
6.Лимфатические узлы головы крупного рогатого скота обязательно подлежащие послеубойному осмотру нижнечелюстные, околоушные, _____-_____
Правильный ответ:заглоточные средние
7. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве _____
Правильный ответ:сжигание
8. Туши и все субпродукты от животных, больныхи подозрительных по заболеванию чумой , выпускать в сыром виде _____
Правильный ответ:запрещается
9. Мясо больных, а также переутомленных животных имеет pH в пределах _____
Правильный ответ: 6,3-6,5
10. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии_____ _____
Правильный ответ: мазков-отпечатков
11 В зависимости от характера заболевания на бактериологическое исследование направляют от туши:- часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8х6х6 см; лимфатические узлы - поверхностный шейный или собственно подкрыльцовый и наружный подвздошный вместе с окружающей их соединительной и жировой тканью, а от свиней - поверхностный шейный дорзальный (при отсутствии патологических изменений в области головы и шеи) или подкрыльцовый первого ребра и надколенный; долю печени с печеночным лимфатическим узлом или желчным пузырем, освобожденным от желчи, почку и _____.
Правильный ответ :селезёнку
12.При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбыосуществляетсяосмотр животных с целью выявления _____ или подозреваемых в заболевании
Правильный ответ:больных
13.Направление трупов животных на полигоны твердых бытовых отходов_____
Правильный ответ:запрещается
14. В местах, предназначенных для убоя животных, обеспечивается соблюдение процессов убоя и применение технологических приемов, исключающих _____поверхности туш
Правильный ответ:загрязнения
15.При проведении осмотра туша осматривается с наружной и _____поверхности.
Правильный ответ:внутренней

ПК-1.4 Организовывает обезвреживание, утилизацию и уничтожение продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции, признанных по результатам ветеринарносанитарной экспертизы некачественными или опасными

Задания закрытого типа:
1.Ветеринарные правила перемещения, переработки и утилизации биологических отходов утверждены в
А)2000 году
Б)2020 году
В)1990 году
Г)не утверждены
Правильный ответ:Б
2.Изоляция отходов, не подлежащих дальнейшей утилизации, в специальных хранилищах в целях предотвращения попадания вредных веществ в окружающую среду:
А)захоронение отходов

Б)использование отходов для производства товаров
В)уменьшение массы отходов, изменение их состава, физических и химических свойств
Г)складирование отходов в специализированных объектах
Правильный ответ:А
3.Биологическими отходами являются
А) трупы животных и птиц,
Б) абортированные и мертворожденные плоды,
В) ветеринарные конфискаты,
Г)другие отходы, непригодные в пищу людям и на корм животным

Правильный ответ:А,Б,В,Г
4.Повторное захоронение умеренно опасных биологических отходов в скотомогильнике или отдельно стоящей биотермической яме возможно через :
А)2 года
Б)10 лет
В)не определено
Г) невозможно
Правильный ответ:А
5.Утилизация особо опасных биологических отходов должна осуществляться под наблюдением
А) государственного специалист в области ветеринарии
Б)без наблюдения государственного специалиста в области ветеринарии
В)посторонних лиц
Правильный ответ:А
Задания открытого типа
1.Для обеззараживания мяса проваркой :рубят на куски толщиной не более 8 см, укладывают в котел на решётку, заливают водой и варят с момента закипания воды _____часа
Правильный ответ:три
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в целях:
установления соответствия мяса и продуктов убоя требованиям, предусмотренным техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" и техническим регламентом «О безопасности_____»
Правильный ответ:" мяса и мясной продукции"
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается и проводится специалистами в области ветеринарии, являющимися уполномоченными лицами органов и организаций, входящих в систему_____
Правильный ответ: Госветслужбы
4. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается прослеживаемость голов (за исключением голов птицы), внутренних органов (за исключением кишечника птиц) и туш, полученных от _____животного
Правильный ответ: одного.
5. При установлении соответствия мяса и продуктов убоя требованиямТР"О безопасности пищевой продукции" и ТР "О безопасности мяса и мясной продукции", Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без_____
Правильный ответ: ограничений
6. При выявлении в партии животных травмированных животных осуществляется их _____направление на убой
Правильный ответ: первоочередное
7. В местах убоя животных выделяются отдельные места:
предубойного ветеринарного осмотра животных; карантинирования животных; опорожнения желудков, забеловки, съемки шкур (шкурок), нутровки и зачистки туш (тушек);проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя;для сбора ветеринарных _____
Правильный ответ: конфискатов
8. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в местах убоя животных осуществляются : послеубойный осмотр ,отбор и направление проб мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований, принятие решения по результатам проведенных исследований;_____
Правильный ответ: ветеринарное клеймение мяса и продуктов убоя.
9.Определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного

хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом является_____животных
Ответ: партией
10.Ветеринарно-санитарной экспертизе не подлежит мясо и продукты убоя, прошедшие _____
Правильный ответ: переработку (обработку)
11.Направляемые на убой животные сопровождаются ____сопроводительными документами
Правильный ответ: ветеринарными
12.К убою допускаются животные, поступившие из мест содержания животных , в которых отсутствуют _____ на вывоз животных
Правильный ответ: запреты
13.Животных, имеющих температуру тела, отличную от физиологической нормы для животных соответствующего вида и возраста направлять на убой _____
Правильный ответ: запрещается
14.Возврат владельцам больных и (или) подозреваемых в заболевании животных с территории зоны предубойного содержания и убоя продуктивных животных _____
Правильный ответ: запрещается
15.При выявлении в партии животных, подозреваемых в заболевании заразными болезнями, такая партия животных помещается в _____ помещение до установления диагноза
Правильный ответ: карантинное

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	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная

Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	сентябрь
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	октябрь
Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	октябрь-декабрь
Коллоквиум	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Опрос, тестирование	декабрь
Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	январь-февраль
Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	февраль
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	февраль
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препа-	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных	март

ратами				задач	
Раздел 8. Сертификация пищевых продуктов	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Программированный контроль, опрос, представление и защита доклада (реферат, презентация), решение ситуационных задач	март
Коллоквиум	ПК-1	ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-1.4	I этап II этап III этап	Опрос, тестирование	Март-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 речи, 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; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. 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	Письменно оформленный

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	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	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 информаци-	Использованы информационные	Использованы информационные	Широко использованы информацион-

	онные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	ные 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 привидением примеров и/или

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 очная 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»/ «незачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Курсовая работа. Примерная тематика. Краткая характеристика.

Курсовая работа рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. На выполнение курсовой работы выделяется 40 часов. Выполнение курсовой работы способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастерства, приобщению студента к научно- исследовательской работе.

В процессе выполнения курсовой работы студент должен продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой.

Выполнение курсовой работы складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, статей в профессиональных бухгалтерских изданиях, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсовой работы; ее написание; представление работы на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков;окончательная редакция курсовой работы и ее защита.

Тема курсовой работы выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и возможностями получения информации для написания курсовой работы по выбранной теме.

Тематика курсовых работ по дисциплине

1. Первичная переработка животных (крупного рогатого скота, овец, свиней и птицы) на мясокомбинате.

Содержание: способы доставки животных (птицы), транспортная документация, правила сдачи (по живой массе или по количеству и качеству мяса), технология первичной переработки, товарная оценка туш (клеймение), самооценка продуктов убоя, потери мяса, их причины и способы устранения, порядок расчета.

2. Доставка животных на мясоперерабатывающие предприятия автотранспортом.

Содержание: подготовка животных к транспортировке, транспортная документация, состояние и подготовка автотранспорта к перевозке животных, погрузка и размещение животных, расстояние и продолжительность транспортировки, травматизм, потери живой массы при транспортировке и от травматизма, санитарная оценка продуктов убоя.

3. Преимущества и недостатки промышленной и внутрихозяйственной первичной переработки животных (крупного рогатого скота, овец, свиней)

Содержание: уровень механизации производственных процессов, соблюдение инструкций по технологии и гигиене первичной переработки, обработка, транспортировка и хранение продуктов убоя, ветеринарных и технологических конфискатов, качество кожевенно-мехового сырья, ветеринарный контроль.

4. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одном (конкретном) незаразном заболевании.

Содержание: предубойная диагностика, порядок направления животных на убой (документация), послеубойные изменения в тушах и внутренних органах, санитарная оценка продуктов убоя, способы утилизации конфискатов.

5. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одной (конкретной) незаразной болезни или при смешанном течении инфекционных болезней.

Содержание: предубойная диагностика, порядок направления животных на убой (документация), послеубойные изменения в тушах и внутренних органах, санитарная оценка продуктов убоя, порядок обезвреживания условно-годного мяса, утилизация или уничтожение ветеринарных конфискатов; ветеринарно-санитарные мероприятия по предотвращению распространению инфекции.

6. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одной (конкретной) болезни паразитарной этиологии или при миксинвазии.

Содержание: послеубойная диагностика, изменения, вызываемые инвазионной болезнью, санитарная оценка продуктов убоя, порядок утилизации или уничтожения пораженных органов, ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на мясоперерабатывающем предприятии по предупреждению распространению инвазии.

7. Технология хранения мяса (говядины, баранины, свинины) в условиях хозяйства.

Содержание: оборудование складского помещения, тип и емкость холодильника, температурный режим, размещение продукта в холодильнике, естественная убыль мяса в зависимости от срока хранения, изменение органолептических и товарных качеств мяса, гигиена хранения, ветеринарно-санитарный контроль.

8. Анализ работы подразделения ветеринарного контроля на мясокомбинате.

Содержание: задачи, штат, организация и проведение предубойного осмотра животных, состояние рабочих мест ветсанэкспертов в убойном цехе, порядок проведения осмотра продуктов убоя, контроль за реализацией готовой продукции и санитарным состоянием оборудования, помещений, обезвреживанием отработанных вод, транспортных средств, оборудования производственной лаборатории, количество и качество проводимых исследований, ведение документации и отчетность, предложения по устранению недостатков.

9. Анализ работы лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков.

Содержание: задачи, штат, размещение лаборатории, оснащенность оборудованием и приборами, организация работы, отбор проб, пищевых продуктов, методы исследования, ведение документации, порядок обезвреживания условно-годного мяса и ветеринарных конфискатов, отчетность, предложения по устранению недостатков.

10. Организация переработки мяса в условиях хозяйства.

Содержание: устройство и оборудование предприятия, соответствие его санитарным требованиям, сырье и соответствие его требованиям ГОСТов, технология изготовления, оценка и качество получаемой продукции, ветеринарно-санитарный надзор за предприятием, охрана окружающей среды.

11. Первичная переработка животных (крупного рогатого скота, овец, свиней или птицы) в хозяйстве.

Содержание: способы доставки животных, подготовка животных к убою, технология первичной переработки, обработка субпродуктов, использование боенских отходов и

ветеринарных конфискатов, соответствие продукции требованиям ГОСТов, ведение документации, техника безопасности, охрана окружающей среды, предложения по устранению недостатков.

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия, в соответствии с перечнем тематики курсовых работ.

Курсовая работа

Введение
1. Обзор литературы
   1.1……..
   1.2……. и т.д.
2. Собственные исследования
   2.1……
   2.2 …… и т.д.
3.Заключение
4. Список литературы
5. Приложения

Общий объем курсовой работы не должен превышать 35 страниц.

Во введении обосновывается выбор темы курсовой работы и её актуальность, формируется цель и задачи работы, дается характеристика объекта и предмета исследования, а также методов получения аудиторских доказательств, использованных при выполнении курсовой работы. Объем введения – 2 страницы.

В первой главе «Обзор литературы» рассматриваются теоретические вопросы по теме курсовой работы, написанные с использованием литературных источников. Желательно данную главу назвать в соответствии с её содержанием.

В обязательном порядке при написании первой главы приводятся ссылки в тексте на цитируемый материал сразу после упоминания о нем (например, после окончания цитаты). Ссылка дается путем выделения ее в тексте квадратными скобками. Объем первой главы – до 10 страниц.

Вторая глава «Собственные исследования» проводятся студентом непосредственно на объекте, подробно освещаются все вопросы, указанные в плане работы.

Объем второй главы не должен превышать 10 страниц.

В третьей главе «Заключение» проводится сравнительный анализ работы, отмечаются положительные и отрицательные моменты в работе конкретного объекта, либо действий сотрудников в конкретной ситуации. Объем третьей главы составляет не более 10 страниц**.**

Список использованных источников (библиографический список) содержит полные сведения обо всех источниках, использованных при написании курсовой работы. Рекомендуется использование не менее 10-15 наименований печатных изданий.

По результатам защиты курсовая работа оценивается дифференцированной отметкой по четырех бальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии защиты курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Критерии оценивания курсовой работы представлены ниже.

Критерии и шкалы оценивания курсовой работы

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Курсовая 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 темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, полностью выполнена и оформлена в соответствии с требованиями.
4	Курсовая работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но недостаточно полно.	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, выполнена и оформлена в соответствии с требованиями, но с некоторыми недоработками.
3	Курсовая работа выполнена на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсовой работы.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсовой работы.
2 и ниже	Курсовая работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсовой работы вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленнаякурсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под редакцией Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с	https://e.lanbook.com/book/451058

основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
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: https://e.lanbook.com/book/174285. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143135
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973

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 5.4 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 теориис 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).

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

Windows 10 RUSOEMOLPNL;
Windows 8.1;
Adobe acrobat reader;
Google Chrome;
Unreal Commander;
Zoom;
Skype;
Dr.Web;
7-zip;
YandexBrowser;
Лаборатория ММИС «Планы».

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Рейтингового агентства «ЭкспертРА»	http://raexpert.ru/
Институт статистических исследований и экономики знаний	https://issek.hse.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий - оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование - муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних органов (16), раковина (1), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), pH-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

Помещения 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.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений

Аудитория № 365 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория инфекционных и инвазионных болезней и экологической безопасности сырья и пищевых продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (16), доска меловая (1), шкаф с наглядными пособиями (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - переносной телевизор (1), ноутбук (1); специализированное учебное оборудование: раковина (1), Переносное оборудование: набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), микроскопы (6), микроскоп цифровой "Digital" (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – (стенды 4). Windows 8.1 Pro Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 64496793 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
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. 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; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27