Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2025 12:30:07
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы ветеринарии и ветеринарно – санитарная экспертиза

Направление подготовки	**35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**
Направленность программы	**Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства**
Форма обучения	**Очная, заочная**

Программа разработана:

Федоров Н.М. _____ доцент канд. вет. наук доцент
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.
(подпись) ФИО

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:

Профессиональная компетенции (ПК):

Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства (ПК-1)

Индикаторы достижения компетенции:

Определяет периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции (ПК-1.3)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции 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 управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.3Способен определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	*Знание:* методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. *Умение:* осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. *Навык:* в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. *Опыт деятельности:* в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

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

семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Очная форма обучения 2025, 2026						
4	5/180	18	36	0,2	125,8	зачет
5	3/108	18	36	1,3	25,7	экзамен
Заочная форма обучения 2025, 2026						
3	5/180	4	6	0,2	165,8	зачет
3	3/108	4	10	1,3	83,7	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 разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Раздел 2. Основы ветеринарии	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
Раздел 5. Учение о мясе	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Раздел 7. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц
Раздел 9. «Ветеринарно - санитарная экспертиза морской и пресноводной рыбы	Раздел 10. «Ветеринарносанитарная экспертиза других морских и пресноводных гидробионтов»	Раздел 11.. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными пре-	Раздел 12. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продук-

		паратами и радиационных поражениях	тов

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, 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			
			очная	заочная		
			2025, 2026	2025, 2026		
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1.Определение дисциплины. Вопрос 2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	**2**	**0,25**		
2.	Раздел 2 Основы ветеринарии	Вопрос 1 Понятие об инфекциях. Зооантропонозы. Характеристика основных возбудителей заразных болезней.	**2**	**0,25**		
		Вопрос 2 Источники возбудителя, механизмы передачи. Проявление эпизоотологического процесса. Методы диагностики, лечения и профилактики заразных болезней. Вопрос 3. Незаразная патология продуктивных животных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики незаразных болезней. Понятие о стрессе.		**0,25**		
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Вопрос 1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. Вопрос 2.Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. *Визуализация*	**2**	**0,25**		
		Вопрос 3.Боенские предприятия по переработке животных. *Визуализация* Вопрос 4. Порядок приемки животных и их первичная переработка.		**0,25**		
4.	Раздел 4. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Вопрос 1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. *Визуализация*	**2**	**0,25**		
		Вопрос 2. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных. *Визуализация*		**0,25**		

5.	Раздел 5. Учение о мясе	Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. *Визуализация* Вопрос 1. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. Вопрос 3. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.	**2**	**0,25** **0,25**		
6.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Визуализация	**2**	**0,5**		
		Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Лекция «пресс- конференция»	**2**	**0,5**		
		Вопрос 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Вопрос 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных	**2**	**0,25**		
7.	Раздел 7. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Вопрос 1. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Вопрос2. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	**2**	**0,25**		
8.	Раздел 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц	Вопрос 1. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы. Вопрос 2 Общие сведения, химический состав и экспертиза яиц.	**2**	**0,25**		
9.	Раздел 9. «Ветеринарно - санитарная экспертиза морской и пресноводной рыбы	Вопрос 1. Пищевое значение, морфологический и химический состав мяса рыбы. Вопрос 2. Изменения рыбы при хранении. Влияние экологических и зоогигиенических условий на возникновение болезней у рыб. Организация ветеринарно - санитарных мероприятий в рыбоводстве Вопрос 3. Ветеринарно - санитарная экспертиза рыбы при вирусных болезнях. Вирусная геморрагическая септицемия. Оспа. Воспаление плавательного пузыря. Весенняя виремия карпов. Вопрос 4 Ветеринарно - санитарная экспертиза рыбы при бактериальных болезнях. Фурункулез. Аэромоноз. Псевдомоноз. Вибриоз. Чума щук.	**2** **2**	**0,25** **0,25**		

		Вопрос 5 Ветеринарносанитарная экспертиза рыбы при микозных заболеваниях. Бранхиомикоз. Сапролегниоз. Ихтиофоноз. Болезнь Штаффа Вопрос 6 Ветеринарносанитарная экспертиза рыбы при инвазионых болезнях А) Протозоозы. Кокцидиоз. Ихтиободоз. Миксоспоридиозы. Миксозомоз лососевых. Ихтиофтириоз. Амебиоз. Б) Гельминтозы. Дифллоботриоз. Описторхоз. Клонорхоз. Дактилогилез. Диплостомоз. Лигулез и др. В) Крустацеозы. Аргулез. Эргазилез. Лерниоз. Глохидиоз. Вопрос 7 Ветеринарносанитарная экспертиза рыбы при незаразных болезнях. Алиментарные болезни. Болезни, возникающие при ухудшении условий содержания. Травмы. Функциональные болезни. Отравления. 2 0,3 2 0,3 2 0,25 Вопрос 8..Рыбы – источник инвазирования человека и животных гельминтами на современном этапе. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы. Биологические особенности гельминтов опасных для человека и домашних животных. Вопрос 9 Ветеринарносанитарный контроль за переработкой и различными способами консервации рыбы	**2** **2** **1**	**0,25** **0,25** **0,25**		
10	«Ветеринарносанитар-ная экспертиза других морских и пресновод-ных гидробионтов»	Вопрос 1. Ветеринарносанитарная экспертиза ракообразных и моллюсков.	**1**	**0,25**		
11	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и радиационных поражениях	Вопрос 1. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызванные анаэробными микроорганизмами Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.	**2**	**0,25**		
		Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами и радиационных поражениях. Визуализация		**0,25**		
12	Раздел 11 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Вопрос 1.Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока. Требования ГОСТа к заготовляемому молоку. *Визуализация* Вопрос 2.Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка. *Визуализация*	**2**	**0,5**		
		Вопрос 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока. Вопрос 4. Основы технологии и ветеринар-	**2**	**2**		

		но-санитарная экспертиза молочных продуктов.				
ИТОГО			**36**	**8**		

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Элементы практической подготовки:.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очное	заочная
				2025, 2026	2025, 2026
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	**Практическое занятие №1** Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы .Краткая характеристика основных нормативных документов , используемых в ветеринарной-саниттарной экспертизе	Вопрос на зачете	**2**	**0,44**
		Практическое занятие №2 Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП*) Визуализация*	Вопрос на зачете	**2**	**0,44**
2.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	**Практическое занятие №3** Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота. *Визуализация*	Вопрос на зачете	**2**	**0,44**
		Практическое занятие №4 Основы технологии первичной переработки свиней и птицы. *Визуализация*	Вопрос на зачете	**2**	**0,44**
3.	Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	**Практическое занятие №5** Организация и методика проведения предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и птицы Элементы практической подготовки:. отработка прие-	Вопрос на зачете	**2**	**0,44**

		мов лабораторных методов ВСЭ **Практическое занятие №6** Организация и методика послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ **Практическое занятие №7-8** Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы.	Контрольная работа Контрольная работа	**2** **4**	**0,44** **0,88**
4	Раздел 5. Учение о мясе	**Практическое занятие №9-10** Определение видовой принадлежности мяса(органолептический, сравнительно анатомический, физико-химические и другие методы исследования). Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ **Практическое занятие №11-12** Определение свежести мяса(органолептика, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение pH мясного экстракта, аминоаммиачного азота, летучих жирных кислот Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Тестирование Вопрос на зачете Контрольная работа	**4** **4**	**0,88** **0,88**
5	Раздел 6. Ве-	**Практическое занятие**	Контроль-	**4**	**0,88**

	теринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	**№13-14** Распознание мяса больных животных (органолептический, патологоанатомический и физико-химические методы исследования, бактериоскопия) Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	ная работа		
		Практическое занятие №15-16 Исследование мяса на трихинеллез (компрессорный и метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке)	Вопрос на зачете	**4**	**0,88**
6	Раздел 7. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	**Практическое занятие №17-18** Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины (методы посола, ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и рассола) Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Тестирование	**4**	**0,88**
	Раздел 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц.	**Практическое занятие №19** Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Опрос	**2**	**0,44**
		Практическое занятие №20 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	Тестирование	**2**	**0,44**
9	Раздел 9. . «Ветеринарно - санитарная экспертиза морской и пресноводной рыбы	**Практическое занятие №21** Порядок приема рыбы и других гидробионтов. Изучение сопроводительных документов. Осмотр тары и транспорта. Маркировка рыбы и водных беспозвоночных. Отбор проб.		**2**	**0,44**

		Деловая игра ***Практическое занятие №22*** Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы (органолептическое исследование).Элементы практической подготовки*: отработка приемов органолептического исследования рыбы **Практическое занятие №23** Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы (патолого-анатомическое исследование). Исследование рыбного бульона (проба варки). Элементы практической подготовки*: отработка приемов лабораторного исследования рыбы **Практическое занятие №24** Лабораторное исследование рыбы на свежесть (физико-химический анализ) **Практическое занятие№25** Бактериологическое исследование рыбы (микроскопия мазков-отпечатков). **Практическое занятие№26** Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы (полное паразитологическое вскрытие рыб). Исследование рыбы на дифиллоботриоз и описторхоз Элементы практической подготовки*: отработка приемов техники работы с компрессориумом **Практичесое занятие №27** Радиологическое исследование рыбы и других гидробионтов	Контрольная работа Опрос Защита работы Опрос Опрос	**2** **2** **2** **2** **2**	**0,44** **0,44** **0,44** **0,6** **0,44** **0,44**

		Практическое занятие №28 Ветеринарно-санитарная экспертиза икры. *Деловая игра* **Практическое занятие№28** Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Экспертиза охлажденной и свежемороженой рыбы **Практическое занятие№29** Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы. Экспертиза соленой, вяленой, сушеной, копченой рыбы.	Опрос Опрос Защита работы	**2** **2** **2**	**0,44** **0,44** **0,44**
10	«Ветеринарно-санитар-ная экспертиза других морских и пресноводных гидробионтов»	**Практическое занятие №28** Ветеринарно-санитарная экспертиза ракообразных. Элементы практической подготовки*: отработка приемов лабораторного ракообразных.	опрос	**2**	**0,44**
11	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветери-нарными препаратами	**Практическое занятие №28-29** Бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)	Контрольная работа	**4**	**0,88**
12	Раздел 11. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	**Практическое занятие №30-31** Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ **Практическое занятие №-32**	Контрольная работа Тестирование	**4** **2**	**0,88**

		Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ			**0,44**
ИТОГО				**72**	**16**

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**	
			очная	**заочная**
			2025, 2026	2025, 2026
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	**12**	**20**
		Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.	**12**	**20**
		Государственные и межгосударственные стандарты на животных и мясо.	**12**	**20**
		Требования технических регламентов таможенного союза к процессам переработки, хранению и транспортировке животноводческой продукции	**12**	**20**
2.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней.	**12**	**20**

	мясо	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировки эндокринного сырья.	**12**	**20**
		Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.	**12**	**20**
		Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы.	**12**	**20**
		Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.	**12**	**20**
		Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.	**12**	**20**
3.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях не регистрируемых на территории России	**19,2**	**29,5**
4.	Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.	**12**	**20**
Контактные часы на промежуточную аттестацию			**1,3**	**1,3**
ИТОГО			**151,5**	**249,5**

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	Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-	https://e.lanbook.com/book/305255

	46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей..	
	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
	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
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животно-го 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
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра	Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255

животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов со.	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. 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животно-го 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 https://e.lanbook.com/book/174285 https://e.lanbook.com/book/211973
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии Раздел 11 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боров-	https://e.lanbook.com/book/305255 https://e.lanbook.com/book/451058

	ков, 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.	
	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
	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животно-го 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

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/ ПК1.3)	Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства	ПК-1.3Способен определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.	методы для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	***Критерии и показатели оценивания результатов обучения***			
	не зачтено		***зачтено***	
I этап **Знать** методы для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. **(ПК 1/ ПК 1.3)**	**Фрагментарные знания** методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**Сформированные и систематические знания** методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
II этап **Уметь** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. **(ПК1/ПК1.3)**	**Фрагментарное умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	**Успешное и систематическое умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	не зачтено		*зачтено*	
III этап **Владеть навыками** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. **(ПК 1/ ПК-1.3)**	**Фрагментарное применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**Успешное и систематическое применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

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

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

Вопросы для обсуждения:

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2.Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11.Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12.Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Задания для подготовки к экзамену:

(ПК 1 / ПК-1.3)
Знание: методов для проведения лабораторных исследований;
методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения:
организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
2. Клеймение и маркировка мяса.
продуктов
Умение: осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения;
проведение ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.
1.Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
2.Как организовать рабочее место для проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы?
Навыки: в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
1. Какие основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных?
2. Ваши действия при подозрении обсеменения мяса сальмонеллами.
(ПК 1 / ПК-1.3)
Знание: методов для проведения лабораторных исследований;

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0

По дисциплине Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза
Факультет Агрономический
Специальность 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Семестр* 5 *Курс* 3

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.

Экзаменатор_____

Утверждены на заседании кафедры *паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии*
Протокол №_____
*Зав. кафедрой*_____

Вопросы экзамена
(реализуемые компетенции: ПК-2; ПК-3).

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами**.**
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
5. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
6. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
7. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
8. Убой, основы технологии и переработки свиней.
9. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
13. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
15. Технология и технохимический контроль пищевых животных жиров.
10. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
11. Морфология, химический состав и созревание мяса.
12. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
13. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
14. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
15. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
16. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
17. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
18. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
19. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
20. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
21. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
22. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
23. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.

24. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
25. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
26. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
27. Методика осмотра продуктов убоя свиней
28. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
29. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
30. Распознание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
31. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
32. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
33. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
34. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Клеймение и маркировка мяса.
36. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
38. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
40. ВСЭ свежей рыбы при оспе
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
42. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
43. Методики определения санитарного качества молока.
44. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
45. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
46. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
47. Бактериологическое исследования мяса.
48. Дайте санитарную оценку свежей рыбы при новообразованиях
49. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
66. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.

67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
71. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
72. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
73. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
74. Требования действующего ГОСТа к заготовляемому молоку.
75. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
76. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
77. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
79. Определение видовой принадлежности мяса.
80. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
81. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильник
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
83. Характеристика основных возбудителей заразных болезней. Зооантропонозы.
84. Понятие об инфекции и инфекционном процессе. Методы диагностики, лечения и профилактики.
85. Понятие о паразитизме, инвазии и инвазионных болезнях. Методы диагностики, лечения и профилактики.
86. Незаразная патология продуктивных животных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики.
87. Понятие о стрессе и его влияние на качество получаемой продукции.

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

ПК 1. Способен управлять технологическими процессами производства, первичной переработки, хранения продукции животноводства

Пк 1.3Способен определять периодичность, количество проб, метода отбора проб и перечень контролируемых показателей при разработке программы контроля качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

Задания закрытого типа:

1 При установлении диагноза на африканскую чуму принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя

1. на уничтожение
2.на обезвреживание
3.в реализацию без ограничений
4. на утилизацию

Правильный ответ: 1

2.Качество охлажденной рыбы оценивают по следующим показателям:

1. консистенции, вкусу, запаху, качеству разделки
2. внешнему виду, вкусу, запаху, консистенции
3. внешнему виду, запаху, качеству разделки, консистенции

4. запаху, способу обработки, вкусу, консистенции

Правильный ответ:3

3. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы:

1. морские, пресноводные, питающие, полупроходные
2. морские, речные, озерные, жирующие
3. морские, пресноводные, проходные, полупроходные
4. морские, речные, проходные, озерные

Правильный ответ: 3

4 Укажите признаки недоброкачественной рыбы:

1. глаза впалые и мутные
2. жабры имеют ярко-красный цвет
3. мясо рыбы плохо отделяется от костей
4. присутствует специфический запах

Правильный ответ:1

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

Правильный ответ :без ограничений

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. При проведении органолептической оценки рыбы на свежесть обращают внимание на_____

Правильный ответ: запах, консистенцию, внешний вид и цвет жабер.

6. . При бактериоскопии мазков отпечатков приготовленные препараты красят_____
Правильный ответ: по Граму

7. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве _____
Правильный ответ: сжигание

8. При выявлении в партии животных травмированных животных осуществляется их _____направление на убой
Правильный ответ: первоочередное

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 Направляемые на убой животные сопровождаются ____сопроводительными документами
Правильный ответ: ветеринарными

12.При поступлении животных в места убоя животных специалистом Госветслужбы осуществляется осмотр животных с целью выявления _____ или подозреваемых в заболевании
Правильный ответ: больных

13. При наличии в рыбе слабовыраженных сенсорных показателей или сомнении в оценке свежести проводят_____

Правильный ответ: лабораторное исследование

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

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 необ-

ходимых мер по ее корректировке, а также 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

Весенний (4-й) семестр

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Дата проведения контрольного мероприятия
1. Определение видовой принадлежности мяса	ПК-1	ПК-1,3	I- III этап	Контрольная работа	март
2. Методика послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов	ПК-1	ПК-1,3	I- III этап	Контрольная работа	апрель
3. раздел 1-6	ПК-1	ПК-1,3	I- III этап	коллоквиум	май

Осенний (5-й) семестр

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Дата проведения контрольного мероприятия
1. Определение свежести мяса и больных животных	ПК-1	ПК-1.3	I- III этап	Контрольная работа	сентябрь
2. «Ветеринарно - санитарная экспертиза морской и пресноводной рыбы	ПК-1	ПК-1.3	I- III этап	Контрольная работа	ноябрь
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-1	ПК-1.3	I- III этап	Контрольная работа	декабрь
4. раздел 7-12	ПК-1	ПК-1.3 ПК-1.3	I- III этап	коллоквиум	декабрь

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	«хорошо»

и правильность ответов 60-79%	
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
		нии.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные 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 заче-

та 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.

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
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
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 : элек-	https://e.lanbook.com/book/174285

тронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 — 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/211973

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций вовремя и после проведения лекции.

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

Работа с ***научной литературой*** также является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в **ЭБС «Лань» (**www.e.lanbook.com**); Университетская библиотека ONLINE (**http://biblioclub.ru**);** в научной электронной библиотеке **eLIBRARY.RU** (https://elibrary.ru/), в электронной **Библиотеке диссертаций и авторефератов России** (http://www.dslib.net/).

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

Windows 10 RUS OEM OLP NL;
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

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/**
Научная электронная библиотека	**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).

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещения для самостоятельной работы – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)). Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).	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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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 № 773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 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 № РГА01140022 от «16» Января 2025 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