Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 21:49:11
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 проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

Программа разработана:

Гак Ю.М. (подпись) доцент (должность) канд. с.-х. наук (степень) - (звание)

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

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-2. – Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-5. – Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-2.1. – Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.2. – Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-5.2. – Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

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

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	***ОПК-2.1.*** – Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	*Знание* основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. *Умение* применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. *Навык/ опыт деятельности* применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
		ОПК-2.2. – Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	*Знание* методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. *Умение* применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. *Навык/ опыт деятельности* применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	***ОПК-5.2.*** – Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.	*Знание* способов контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией. *Умение к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией. *Навык/ опыт деятельности* контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

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

Курс, семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лабораторных. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора						
4/7	2/72	6	8	0,2	57,8	Зачет
заочная форма обучения 2023 год набора						
4/7	2/72	6	8	0,2	57,8	Зачет
очная форма обучения 2024 год набора						
2/3	2/72	18	36	0,2	17,8	Зачет
заочная форма обучения 2024 год набора						
4/7	2/72	6	8	0,2	57,8	Зачет
очная форма обучения 2025 год набора						
2/3	2/72	18	36	0,2	17,8	Зачет
заочная форма обучения 2025 год набора						
4/7	2/72	6	8	0,2	57,8	Зачет
очная форма обучения 2026 год набора						
2/3	2/72	18	36	0,2	17,8	Зачет
заочная форма обучения 2026 год набора						
4/7	2/72	6	8	0,2	57,8	Зачет

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

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

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

№ п/п	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**Краткое содержание раздела**	**Кол-во часов / форма обучения**	
			2024 2025 2026	**2022 2023 2024 2025 2026**
			очно	**заочно**
1.	Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1. Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе. Вопрос 2. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Вопрос3. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» Вопрос 4. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции» Вопрос 5. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения. Вопрос 6. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов. *Визуализация*	**2**	**1**
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный	Вопрос 1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. Вопрос 2. Ветеринарно-санитарные требования при транспорти-	**2**	**1**

	контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	ровке животных. *Визуализация* Вопрос 3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных. Вопрос 4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Вопрос 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы		
3.	Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	Вопрос 1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства Вопрос 2. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Вопрос 3. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. *Визуализация* Вопрос 4. Клеймение и маркировка мяса.	**2**	**0,5**
4.	Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. Вопрос 2. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи Вопрос 4. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.	**2**	**0,5**
5.	Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	Вопрос 1. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Вопрос 2. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	**2**	**0,5**
6.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных *Визуализация* Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других. *Визуализация* инфекционных болезнях продуктивных животных. Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы. *Визуализация* Вопрос 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. *Лекция «пресс-конференция».* Вопрос 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку. Вопрос 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Вопрос 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных	**2**	**1**
7.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях жи-	Вопрос 1. Классификация пищевых отравлениях. Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. *Визуализация* Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарны-	**2**	**0,5**

	вотных и обработке ветеринарными препаратами	ми препаратами. *Визуализация*		
8.	Раздел 8. Ветеринарно- санитарный контроль при транспортировке скоропортящихся продуктов	Вопрос 1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов. Вопрос 2. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Вопрос 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	**2**	**0,5**
9.	Раздел 9. Сертификация пищевых продуктов	Вопрос 1. Сущность сертификации. Вопрос 2. Правовые основы сертификации. Вопрос 3. Российские системы сертификации	**2**	**0,5**
ИТОГО			**18**	**6**

3.3 Содержание лабораторных занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№ п/п	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки***	**Вид текущего контроля**	**Кол-во часов/ форма обучения**	
				2024 2025 2026	**2022 2023 2024 2025 2026**
				очно	**заочно**
1.	Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	**Лабораторное занятие №1.** Изучение и ознакомление с порядком оформления различных форм ветеринарной сопроводительной и отчетной документации. *Элементы практической подготовки:* отработка техники заполнения ВСД	Вопрос на контрольной работе	**2**	**0,5**
		Лабораторное занятие №2. Ознакомление и изучение системы ХАССП. ГОСТ Р 52427-2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения.	Вопрос на контрольной работе	**4**	**0,5**
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	**Лабораторное занятие №3**. Оценка качества животных как сырья для мясной промышленности	Контрольная работа	**2**	**1**

	Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	**Лабораторное занятие № 4.** Организация и методика проведения предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и свиней. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения предубойного осмотра животных. **Лабораторное занятие № 5.** Особенности проведения послеубойного осмотра туш и органов мелкого рогатого скота, лошадей, кроликов, нутрий и домашней птицы. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения послеубойного осмотра туш и органов животных и птиц.	Вопрос на контрольной работе Вопрос на контрольной работе	**4** **4**	**0,5** **0,5**
	Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	**Лабораторное занятие №6** Видовые особенности мяса продуктивных животных. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения исследований по определению видовой принадлежности мяса. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* **Лабораторное занятие №7** Методы определения качества мясного сырья и свежести мяса. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению свежести мяса. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Опрос Вопрос на контрольной работе	**4** **4**	**1** **1**
	Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	**Лабораторное занятие №8** Экспертиза солонины, полуфабрикатов, баночных консервов, колбасных изделий и жиров. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований солонины. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос на контрольной работе	**4**	**1**

	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	**Лабораторное занятие №9** Определения мяса больных и утомленных животных. *Элементы практической подготовки:* отработка техники проведения органолептических и физико-химических исследований по определению мяса больных животных *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Контрольная работа	**4**	**1**
	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	**Лабораторное занятие №10** Бактериологическое исследование мяса. *Элементы практической подготовки:* отработка техники отбора проб для бактериологического исследования мяса. *Ролевая игра.*	Опрос	**4**	**1**
	ИТОГО			**36**	**8**

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, 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**	
			2024 2025 2026	**2022 2023 2024 2025 2026**
			Очно	**заочно**
1.	Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	2	8
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	6
3.	Раздел 3. Предубойный осмотр животных, послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза и клеймение мяса и мясных продуктов.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	4	8
4.	Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	8
5.	Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	8
6.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	3,8	7,8

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/ форма обучения	
			2024 2025 2026	2022 2023 2024 2025 2026
7.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	2	8
8.	Разделы 1-7	Подготовка к зачету	0	4
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2
Итого			18	58

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	1. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: 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
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	1. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: 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. —	https://e.lanbook.com/book/451058

	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.	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
	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. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
Раздел 4. Учение о мясе, ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче и порядок обезвреживания мяса и субпродуктов	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
	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. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —	https://e.lanbook.com/book/471608

	URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий	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
	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. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	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
	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. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и обработке ветеринарными препаратами	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
	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

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ 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
ОПК-2/ ОПК-2.1	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-2/ ОПК-2.2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности	применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности
ОПК-5/ ОПК-5.2	Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья	Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в	способы контроля производства продукции из сырья животного происхожде-	контролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с	контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регла-

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
	животного происхождения	соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	ния в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией	ментом, технологическими инструкциями, проектной документацией

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: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена и «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*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап **Знать** основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. **(ОПК-2/ОПК-2.1)**	**Фрагментарные знания** основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Сформированные и систематические знания** основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
II этап **Уметь** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. **(ОПК-2/ОПК-2.1)**	**Фрагментарное умение** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Успешное и систематическое умение** применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
III этап **Владеть навыками** применения основных законов естественных	**Фрагментарное применение навыков** применения основных законов есте-	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** приме-	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**	**Успешное и систематическое применение навыков** применения основных

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
наук для решения задач профессиональной деятельности. **(ОПК-2/ОПК-2.1)**	ственных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	нения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
I этап **Знать** методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. **(ОПК-2/ОПК-2.2)**	**Фрагментарные знания** методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Сформированные и систематические знания** методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
II этап **Уметь** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. **(ОПК-2/ОПК-2.2)**	**Фрагментарное умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Успешное и систематическое умение** применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
III этап **Владеть навыками** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности. **(ОПК-2/ОПК-2.2)**	**Фрагментарное применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.	**Успешное и систематическое применение навыков** применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.
I этап **Знать** способы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной докумен-	**Фрагментарные знания** способов контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной доку-	**Неполные знания** способов контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проект-	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** способов контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, про-	**Сформированные и систематические знания** способов контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими ин-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«неудовлетворительно»	*«удовлетворительно»*	*«хорошо»*	*«отлично»*
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
тацией. **(ОПК-5/ОПК-5.2)**	ментацией / **Отсутствие знаний**	ной документацией.	ектной документацией.	струкциями, проектной документацией.
II этап **Уметь** *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией. **(ОПК-5/ОПК-5.2)**	**Фрагментарное умение** *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией. / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.	**Успешное и систематическое умение** *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.
III этап **Владеть навыками** контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией**. (ОПК-5/ОПК-5.2)**	**Фрагментарное применение навыков** контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.	**Успешное и систематическое применение навыков** контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

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. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Боенские предприятия по переработке животных (назначение, классификация, структурные подразделения).
3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.

4. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования предъявляемые к ним.

5. Случаи, требующие запрета убоя продуктивных животных.

6. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.

7. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.

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

9. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.

10. Ветеринарно-санитарные требования при обработке субпродуктов.

11. Ветеринарно-санитарные требования при обработке кишечного сырья.

12. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных жиров.

13. Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных жиров.

14. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке крови.

15. Ветеринарно-санитарные требования к сбору эндокринного и ферментного сырья

16. Ветеринарно-санитарные требования к шкуро-консервному производству.

17. Ветеринарно-санитарные требования, к предприятиям перерабатывающим больных животных и птицу.

18. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных

19. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёмке и переработке кроликов и нутрий.

20. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировки, приёмки и переработки домашней птицы.

21. Обезвреживание продуктов убоя больных животных и личная гигиена работников занятых их переработкой.

22. Порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности

23. Законодательная база ветсанэкспертизы.

24. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.

25. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.

26. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.

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

28. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукии»

29. Организация и проведение предубойного осмотра свиней

30. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.

31. Клеймение мяса убойных животных и птицы.

32. Маркировка мяса убойных животных .

33. Клеймение шкур убойных животных.

34. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.

35. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.

37. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.

38. Лимфатическая система убойных животных и её значение для ветсанэкспертизы

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

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

41. Порядок и проведение послеубойного осмотра туш и органов лошадей, с учётом топографии лимфатических узлов

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

43. Порядок и проведение послеубойного осмотра продуктов убоя домашней птицы

44. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам

45. Определение мяса больных животных лабораторными методами

46. Определение свежести мяса органолептическим методом

47. Определение свежести мяса лабораторными методами

48. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования

49. Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз

50. Исследования мяса на трихинеллёз компрессорным методом

51. Исследования мяса на трихинеллёз методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке

52. Способы подготовки голов и органов для проведения ветсанэкспертизы

53. Дифференциальная диагностика трихинеллёза, саркоцистоза и цистицеркоза

54. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами

55. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами

56. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных

57. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика

58. Основные виды порчи мяса, вызываемые микроорганизмами.

59. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его консистенции (причины, характерные признаки и санитарная оценка)

60. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при изменении его окраски (причины, характерные признаки и санитарная оценка)

61. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при появлении в нём несвойственного запаха (причины, характерные признаки и санитарная оценка)

62. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях

63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта

64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания

65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при перикардитах и перитонитах

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях мочеполовой системы

67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологии обмена веществ и новообразованиях

68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах, механических травмах и случайной гибели животных

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

70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях молодняка.

71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз.

72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц

73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов

74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях нутрий

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

Задания для подготовки к зачету

ОПК-2 / ОПК-2.1

I этап

Знать основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

1.Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.

2. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.

II этап

Уметь применять основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

1. Проведите органолептическое исследование мяса.

2. Опишите признаки свежего мяса.

III этап

Владеть навыками применения основных законов естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

1. Опишите ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.

2. Опишите ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.

3. Опишите ветеринарно-санитарные требования при обработке субпродуктов.

ОПК-2/ОПК-2.2

I этап

Знать методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

II этап

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

2.Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц

Уметь применять методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

1. Определите pH мяса.

2. Измерьте температуру мяса.

III этап

Владеть навыками применения методов исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности.

1. Организуйте и проведите послеубойный осмотра туш и органов свиней, с учётом топографии лимфатических узлов.

2. Организуйте и проведите послеубойного осмотра туш и органов нутрий и кроликов, с учётом топографии лимфатических узлов.

ОПК-5/ОПК-5.2

I этап

Знать способы контроля производства продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

1.Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.

2.Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукии».

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

4. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.

II этап

Уметь *к*онтролировать производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией.

1. Дайте санитарную оценку продуктам убоя при эхинококкозе.

2. Дайте санитарную оценку продуктам убоя при дикроцелиозе.

III этап

Владеть навыками контроля производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией**.**

1. Проведите экспертизу баночных консервов.

2. Проведите экспертизу солонины.

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

ОПК - 2 Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

ОПК-2.1 Применяет основные законы естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Задания закрытого типа:

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

А) крупный рогатый скот

Б)овец

В) лошадей

Г)свиней

Правильный ответ: В

2. Какие из документов обязательны для исполнения должностными лицами?

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

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

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

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

Правильный ответ: 1, 2

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

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

Правильный ответ: 1, 3.

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

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

Правильный ответ: 1, 4, 3, 2

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

1. продукты убоя изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования
2. остановить убой, прекратить перемещение продукции и рабочих по цеху, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию и решать вопрос об проведении ветеринарно-санитарных мероприятий и использовании туш и органов на основании результатов бактериоскопии
3. остановить убой, продукты убоя, полученного от животного подозреваемого больного сибирской язвой изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования

Правильный ответ:2

Задания открытого типа:

1. Мясо со слабовыраженными пороками PSE и DFD направляют на _____

Ответ: переработку.

2. Способ уничтожения продуктов убоя, полученных от животного больного сибирской язвой_____

Ответ: сжигание.

3. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет _____

Ответ: красный.

4. После удаления патологический изменений, мясо животных больных туберкулезом подвергается обезвреживанию способом_____.

Ответ: проварка.

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

Правильный ответ: в обращение.

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

Правильный ответ: пищевая продукция.

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

Правильный ответ: загрязнения

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

Правильный ответ: запрещается

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

Правильный ответ :без ограничений

10. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет _____

Правильный ответ: красный.

11. Мясо больных, а также переутомленных животных имеет pH в пределах _____

Правильный ответ: 6,3-6,5

12. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии_____ _____

Правильный ответ: мазков-отпечатков

13. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве _____

Правильный ответ: сжигание

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

Правильный ответ: больных

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

Правильный ответ: **трех лет**

ОПК-2.2 Применяет методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности

Задания закрытого типа:

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

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

Правильный ответ: 3.

2.Что понимают под вынужденным убоем животного?

А) убой животного, если ему грозит гибель от стихийных бедствий

Б)убой животного, если оно не поддается откорму

В)убой животного, если ему грозит неминуемая гибель, а также в случаях, требующих длительного, экономически не оправданного лечения.

Г)убой животных получивших травмы перед убоем

Правильный ответ:3

3. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?

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

Правильный ответ: 3, 4

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

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

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3

5. Определите последовательность технологии переработки свиней в шкуре

А) убой-опалка - нутровка-шпарка

Б) убой- нутровка-шпарка -опалка

В)убой-шпарка-опалка- нутровка

Г)убой-шпарка-нутровка-опалка

Правильный ответ: В

Задания открытого типа:

1. Перед убоем все животные подвергаются исследованию, которые называются_____

Ответ: предубойным осмотром.

2. На предприятиях по убою животных качество и безопасность мяса определяют по результатам _____

Ответ: послеубойного осмотра.

3. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы_____.

Ответ: жевательных мышц.

4. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на _____ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.

Правильный ответ: трихинеллез.

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

Правильный ответ: диафрагмы.

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

Правильный ответ: трихинеллез.

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

Правильный ответ: федеральным.

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

Правильный ответ: Россельхознадзор

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

Правильный ответ: жевательных мышц.

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

Правильный ответ: Акт

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

Правильный ответ: Россельхознадзор.

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

Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.

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

Правильный ответ: идентификация.

14. При послеубойном осмотре для выявления дикроцелиоза обязательно вскрывают _____ .

Правильный ответ: желчные протоки печени.

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

Правильный ответ: 648.

ОПК - 5 Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения

ОПК-5.2 Контролирует производство продукции из сырья животного происхождения в соответствии с регламентом, технологическими инструкциями, проектной документацией

Задания закрытого типа:

1. Каким нормативным правовым актом определяется порядок переработки и использования кожевенного, мехового и иного сырья животного происхождения?

1. техническим регламентом
2. ветеринарно-санитарными правилами
3. ГОСТом
4. ТУ

Правильный ответ: 2

2. Какие из нормативных правовых документов действуют на территории государств-членов Евразийского экономического союза?

1. Ветеринарные правила убоя животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации;
2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
3. ГОСТ 34159-2017 межгосударственный стандарт «Продукты из мяса. Общие технические условия»;
4. ГОСТ Р 52054-2003 государственный стандарт РФ «Молоко коровье сырое. Технические условия».

Правильный ответ: 2, 3

3. Укажите последовательность процедур по схеме декларирования 1д, при декларировании соответствия пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

1) принятие и регистрация декларации о соответствии;

2) осуществление производственного контроля;

3) нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;

4) проведение испытаний образцов продукции;

5) формирование и анализ технической документации;

Правильный ответ: 5, 2, 4, 1, 3

4.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.

5. 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

Задания открытого типа:

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. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.

Правильный ответ: Ветеринарные правила.

5. При подготовке животных к убою для разгрузки желудочно-кишечного тракта проводят _____

Ответ: предубойную выдержку.

6. Требования к продуктам убоя и процессам их производства, к мясной продукции и процессам ее производства, к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции определяются_____

Ответ: техническим регламентом « О безопасности мяса и мясной продукции».

7. Температура хранения замороженного мяса не должна быть выше_____

Ответ: минус 18 $С^{о}$.

8. Мясо, подвергнутое консервированию посолом, называется____ ___

Ответ: солониной.

9. _____ пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

Правильный ответ: непереработанная

10. Порядок послеубойного осмотра туш убойных животных регламентируют Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы _____, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Правильный ответ: мяса и продуктов убоя (промысла) животных

Ветеринарные правила.

11. _____ - тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

Правильный ответ: переработка.

12. Продовольственное (пищевое) _____ - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

Правильный ответ: сырье.

13. _____ пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

Правильный ответ: скоропортящаяся

14. Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению называется _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: срок годности

15. Определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции - это _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: партия.

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	Индикаторы достижения компетенций	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
Оценка качества животных как сырья для мясной промышленности	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап, II этап, III этап	Контрольная работа	Сентябрь (Февраль)
Определение видовой принадлежности мяса	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап, II этап, III этап	Опрос	Октябрь (Март)
Определение мяса больных животных	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап, II этап, III этап	Контрольная работа	Ноябрь (Апрель)
Методика осмотра туш и внутренних органов	ОПК-2 ОПК-5	ОПК-2.1 ОПК-2.2 ОПК-5.2	I этап, II этап, III этап	Опрос	Декабрь (Апрель)

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

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

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

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

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

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития 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	«удовлетворительно»

вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	
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 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	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опоз-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	ориентации в материале доклада.	данием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

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

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.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся внедрена балльно-рейтинговая системы оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;

- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 баллов.

- бонусы - 20 балов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале, и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем

в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов. Деканат формирует академический рейтинг студентов в конце каждого семестра.

Добор баллов. До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предоставляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 балов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки. Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в форме выставления зачета, в виде проведения экзамена. Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов (включая бонусные баллы). Практика (учебная, производственная), НИРС и курсовая работа (проект) рассматриваются как самостоятельная учебная дисциплина.

Промежуточная аттестация в виде выставления зачета:

По результатам работы в семестре студенту выставляется:

–«зачтено» если он набрал от 40 до 65 баллов;

–«не зачтено» – менее 40 баллов.

Промежуточная аттестация в виде проведения экзамена:

Перевод бальных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, производится по следующей шкале:

- «Отлично» - от 80 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» - менее 40 баллов – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические за-

нятия. 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
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

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

№ п/п	Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
2	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**
1	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/471608. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/471608
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: 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 практико-ориентированными 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 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).

Обязательным условием успешного изучения учебной дисциплины «*Ветеринарная радиобиология с основами радиационной гигиены*» является:

1. Работа с нормативно-правовой литературой. С этой целью студент под руководством преподавателя должен научиться пользоваться справочными правовыми системами, прежде всего «КонсультантПлюс».

2. Работа с научной литературой. 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. Справочно-правовая система ГАРАНТ

2.Справочно-правовая система Консультант плюс

3. Федеральная служба государственной статистики

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
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 Высшей Аттестационной Комиссии (ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Журнал «Эксперт»	www.expert.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.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 - ноутбук (1), ноутбук (переносной), аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1); специализированное учебное оборудование: гамма-бета спектрометр - комплекс «Прогресс» (1), радиометр ДП-11В (1), прибор ПРХР (1), радиометр Б-2 (1), радиометр Б-4 (1), домики просвинцованные (1), прибор ДП-3Б (1), стекла просвинцованные (5), потенциометр МПИ-2 (1); раковина (1). Переносное оборудование: дозиметр-радиометр МКГ-01 (переносное), дозиметр "Квантум" (1) (переносное), фартук (переносное), 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 (3 шт.), 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 № 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 "СО-ЭКС" (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
Аудитория 410 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18). Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

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).	
Аудитория № 429 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии; Лаборатория акушерства и гинекологии, анестезиологии и дерматологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (40), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - экран (1), проектор (1), ИБП (1), кронштейн (1), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. 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). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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
Аудитория № 430 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья) Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - лазерный аппарат(1) (переносное), дрель медицинская (1) (переносное), зажим для обрезки ушей(1) (переносное), набор для остеосинтеза(1) (переносное), облучатель(1) (переносное), отоскоп (1) (переносное), угловая шлиф машинка (1) (переносное), тонометр внутриглазного давления(1) (переносное), Фиксатор Герцена(1) (переносное), чашка шлифовальная(1) (переносное), стетоскоп (переносное), набор трубок эндотрахеальных (1) (переносное), набор хирургических инструментов(1) (переносное), муляжи швов (переносное); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование -	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), 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).	
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