Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 00:17:57
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 проректорf по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Основы ветеринарии и ветеринарно – санитарная экспертиза

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

Программа разработана:

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

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

п. Персиановский, 2026 г.

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

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

Профессиональная компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы (ПК-2).

Индикаторы достижения компетенции:

- Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований (ПК-2.1);.

- Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности (ПК-2.2);

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований (ПК-2.3).

Профессиональная компетенции (ПК):

- Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

- Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований (ПК-3.1);

- Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности (ПК-3.2);

- Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей (ПК-3.3)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность **Технология производства и переработки продукции животноводства** представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4

ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1 Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. ПК-2.2 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности ПК-2.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и мол очных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	*Знание:* методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. *Умение:* осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. *Навык:* в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. *Опыт деятельности:* в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	ПК-3.1 Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований; ПК-3.2 Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности; ПК-3.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	*Знание:* методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения. *Умение:* осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. *Навык:* в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества

			сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. *Опыт деятельности:* в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.

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

семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
Заочная 2022						
5	3/108	4	6	0,2	93,8+4	зачет
6	3/108	4	10	1,3	83,7+9	экзамен

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины			
Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Раздел 2. Основы ветеринарии	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной вет-санэкспертизы мяса и мясных продуктов
Раздел 5. Учение о мясе	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Раздел 7. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Раздел 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и радиацион-	Раздел 11.. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Раздел 12. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов

	ных поражениях		растительного происхождения

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
				заочная
				2022
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1.Определение дисциплины. Вопрос 2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы		0,25
2.	Раздел 2 Основы ветеринарии	Вопрос 1 Понятие об инфекциях. Зооантропонозы. Характеристика основных возбудителей заразных болезней.		0,25
		Вопрос 2 Источники возбудителя, механизмы передачи. Проявление эпизоотологического процесса. Методы диагностики, лечения и профилактики заразных болезней. Вопрос 3. Незаразная патология продуктивных жив отных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики незаразных болезней. Понятие острессе.		0,25
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Вопрос 1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. Вопрос 2.Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. *Визуализация*		0,25
		Вопрос 3.Боенские предприятия по переработке животных. *Визуализация* Вопрос 4. Порядок приемки животных и их первичная переработка.		0,25
4.	Раздел 4. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Вопрос 1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. *Визуализация* Вопрос 2. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных. *Визуализация*		0,25

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
				заочная
				2022
5.	Раздел 5. Учение о мясе	Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. *Визуализация* Вопрос 1. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. Вопрос 3. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.		**1**
6.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Визуализация		**0,5**
		Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Лекция «пресс- конференция»		**0,5**
		Вопрос 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Вопрос 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных		**0,5**
7.	Раздел 7. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Вопрос 1. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Вопрос2. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.		**0,5**
8.	Раздел 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц	Вопрос 1. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса птицы. Вопрос 2 Общие сведения, химический состав и экспертиза яиц.		**0,5**
9.	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Вопрос 1. Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы. Вопрос.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях. Визуализация		**0,5**

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
				заочная
				2022
10.	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами и радиационных поражениях	Вопрос 1. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызванные анаэробными микроорганизмами Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах.		**0,5** **0,5**
		Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами и радиационных поражениях. Визуализация		
11.	Раздел 11 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Вопрос 1.Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока. Требования ГОСТа к заготовляемому молоку. *Визуализация* Вопрос 2.Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка. *Визуализация*		**0,5**
		Вопрос 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока. Вопрос 4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.		**0,5**
12.	Раздел 12. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения	Вопрос 1. Отбор проб растениеводческой продукции в условиях ГЛ ВСЭ продовольственных рынков. Порядок проведения экспертизы и методы исследования. Классификация меда и его химический состав и товароведческая оценка. Вопрос 2.Пищевая ценность и экспертиза растительных продуктов. Санитарная экспертиза грибов Визуализация		**0,5**
ИТОГО				**8**

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

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Элементы практической подготовки:.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
					заочная
					2022

1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	**Практическое занятие №1** Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы .Краткая характеристика основных нормативных документов , используемых в ветеринарн0-саниттарной экспертизе	Вопрос на зачете		0,44	
		Практическое занятие №2 Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП*) Визуализация*	Вопрос на зачете		0,44	
2.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	**Практическое занятие №3** Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота. *Визуализация*	Вопрос на зачете		0,44	
		Практическое занятие №4 Основы технологии первичной переработки свиней и птицы. *Визуализация*	Вопрос на зачете		0,44	
3.	Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	**Практическое занятие №5** Организация и методика проведения предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и птицы Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Вопрос на зачете		0,44	

		Практическое занятие №6 Организация и методика послеубойной ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ **Практическое занятие №7-8** Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы.	Контрольная работа		**0,88**	
4	Раздел 5. Учение о мясе	**Практическое занятие №9-10** Определение видовой принадлежности мяса(органолептический, сравнительно анатомический, физико-химические и другие методы исследования). Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Тестирование Вопрос на зачете		**0,88**	
		Практическое занятие №11-12 Определение свежести мяса(органолептика, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение pH мясного экстракта, аминоаммиачного азота, летучих жирных кислот Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Контрольная работа		**0,88**	
5	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях	**Практическое занятие №13** Распознание мяса больных животных (органолептический, па-	Контрольная работа		0,44	

	животных различной этиологии	тологоанатомический и физико-химические методы исследования, бактериоскопия) Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ				
		Практическое занятие №14-15 Исследование мяса на трихинеллез (компрессорный и метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке)	Вопрос на зачете		**0,88**	
6	Раздел 7. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	**Практическое занятие №16** Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины (методы посола, ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и рассола) Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Тестирование		0,44	
	Раздел 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и яиц.	**Практическое занятие №17** Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Опрос		**0,44**	
		Практическое занятие №18 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	Тестирование		0,44	
9	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	**Практическое занятие №19-20** Органолептическое и лабораторное исследование свежей и консервированнойрыбы. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Контрольная работа		**0,88**	
10	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветери-нарными препаратами	**Практическое занятие №21-23** Бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)	Контрольная работа		**0,88**	
11	Раздел 11. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	**Практическое занятие №24-25** Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ **Практическое занятие №-26** Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Контрольная работа Тестирование		**0,088**	
12	Раздел 12. Основные требования и порядок проведения ветеринар-	**Практическое занятие №27** Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение	Вопрос на экзамене тестирование		0,44	

	но-санитарной экспертизы продуктов растительного происхождения.	документации в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках				
		Практическое занятие №28 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.	Вопрос на экзамене		0,44	
		Практическое занятие №29-30 Радиологическая экспертиза объектов ветеринарно-санитарного надзора.	Вопрос на экзамене		**0,88**	
		Практическое занятие №31 Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей, фруктов, грибов. Элементы практической подготовки:. отработка приемов лабораторных методов ВСЭ	Контрольная работа		0,44	
		Практическое занятие №32 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов (мука, крупы)	Вопрос на экзамене тестирование		0,44	
		Практическое занятие №33-34 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Вопрос на экзамене		**0,088**	
		Практическое занятие №35-36 Сбор биологических отходов и проведение санитарных мероприятий в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	Вопрос на экзамене		**0,88**	
ИТОГО					**16**	

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

№	**Наименование раздела (темы) дисциплины**	**Вид самостоятельной работы**	**Кол-во часов/форма обучения**		
				заочная	
				2022	
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.		**15**	
		Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.		**11**	

		Государственные и межгосударственные стандарты на животных и мясо.		**11**
		Требования технических регламентов таможенного союза к процессам переработки, хранению и транспортировке животноводческой продукции		**15**
2.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарные требования к заготовке, транспортировке и переработки животных на мясо	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней.		**19**
		Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно-санитарные условия сбора и транспортировки эндокринного сырья.		**15**
		Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.		**13**
		Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы.		**11**
		Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.		**11**
		Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.		**13**
3.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях не регистрируемых на территории России		**36**
4.	Раздел 11 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.		**15,5**
Контактные часы на промежуточную аттестацию				**1,5**
ИТОГО				**192**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ

САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей	https://e.lanbook.com/book/451058
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146658. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/146658
	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
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо Раздел 4. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов со.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146658. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/146658

	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
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии Раздел 11 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
	Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст :	https://e.lanbook.com/book/146658

	электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146658. — Режим доступа: для авториз. пользователей. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973

5 ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК 2 / ПК-2.1, 2,2. 2,3)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы	ПК-2.1 Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы. ПК-2.2 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности ПК-2.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	методы для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
(ПК 3 / ПК-3.1, 3,2. 3,3)	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов	ПК-3.1 Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований; ПК-3.2 Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности; ПК-3.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей	методы проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.	осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.	в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.

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

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

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

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	не зачтено		*зачтено*	
I этап **Знать** методы для прове-	**Фрагментарные знания** методов для проведения	**Неполные знания** методов для проведения	**Сформированные, но содержащие отдельные про-**	**Сформированные и систематические знания** мето-

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	не зачтено		*зачтено*	
дения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. **(ПК 2 / ПК-2.1, 2,2. 2,3)**	лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. / **Отсутствие знаний**	лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**белы знания** методов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	дов для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения: организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
II этап **Уметь** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. **(ПК 2 / ПК-2.1, 2,2. 2,3)**	**Фрагментарное умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. / **Отсутствие умений**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.	**Успешное и систематическое умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	не зачтено		*зачтено*	
III этап **Владеть навыками** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. **(ПК 2 / ПК-2.1, 2,2. 2,3)**	**Фрагментарное применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения. / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.	**Успешное и систематическое применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья животного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
I этап **Знать** методы проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного про-	**Фрагментарны знания** методов проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительь-	**Сформированные и систематические зн**методов проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организацию и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения**ания**

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	не зачтено		*зачтено*	
исхождения **(ПК 3 / ПК-3.1, 3,2. 3,3)**			ного происхождения	
II этап **Уметь** осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. **(ПК 3 / ПК-3.1, 3,2. 3,3)**	**Фрагментарное умение** в осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. / **Отсутствие умения**	**В целом успешное, но не систематическое умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.	**В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение** осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.	**Успешное и систематическое применение умений** осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проводить ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
III этап **Навыки** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения. (**ПК 3 / ПК-3.1, 3,2. 3,3)**	**Фрагментарное применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения. / **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но не систематическое применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.	**Успешное и систематическое применение навыков** в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения. в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.

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

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

Вопросы для обсуждения:

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

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

Задания для подготовки к экзамену:

(ПК 2 / ПК-2.1, 2,2. 2,3)
Знание: методов для проведения лабораторных исследований;
методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения:
организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
2. Клеймение и маркировка мяса.
продуктов
Умение: осуществлять отбор проб продуктов и сырья животного происхождения;
проведение ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.
1.Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
2.Как организовать рабочее место для проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы?
Навыки: в организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
1. Какие основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных?
2. Ваши действия при подозрении обсеменения мяса сальмонеллами.
(ПК 3 / ПК-3.1, 3,2. 3,3)
Знание: методов для проведения лабораторных исследований;
методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения;
организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного происхождения.
1.Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза овощей и фруктов
Умение: осуществлять отбор проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения.
1.Порядок отбора проб меда для лабораторного исследования.
2.Организация и проведение радиологического исследования продуктов расти тельного происхождения.
Навык: в осуществлении отбора проб продуктов и сырья растительного происхождения; проведении ветеринарно-санитарного контроль качества
1.Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для микологического исследования зерна.
2. Определите наличие металломагнитной примеси в крупе.

Типовой экзаменационный билет № 0

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

По дисциплине Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарная экспертиза
Факультет Агрономический
Специальность 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции *Семестр* 5 *Курс* 3
1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими препредметами.
2. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
Экзаменатор_____
Утверждены на заседании кафедры *паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии*
Протокол №_____
*Зав. кафедрой*_____

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

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами**.**
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
5. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
6. Боенские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
7. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
8. Убой, основы технологии и переработки свиней.
9. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
13. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
14. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
15. Технология и технохимический контроль пищевых животных жиров.
10. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
11. Морфология, химический состав и созревание мяса.
12. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
13. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).

14. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
15. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
16. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
17. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
18. Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
19. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
20. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
21. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
22. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
23. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
24. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
25. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
26. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
27. Методика осмотра продуктов убоя свиней
28. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
29. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
30. Распознание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
31. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
32. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
33. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
34. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
35. Клеймение и маркировка мяса.
36. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
38. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
42. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
43. Методики определения санитарного качества молока.
44. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
45. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
46. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
47. Бактериологическое исследования мяса.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
49. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе

55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
66. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
71. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
72. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
73. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
74. Требования действующего ГОСТа к заготовляемому молоку.
75. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
76. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
77. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
79. Определение видовой принадлежности мяса.
80. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
81. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильник
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
83. Характеристика основных возбудителей заразных болезней. Зооантропонозы.
84. Понятие об инфекции и инфекционном процессе. Методы диагностики, лечения и профилактики.
85. Понятие о паразитизме, инвазии и инвазионных болезнях. Методы диагностики, лечения и профилактики.
86. Незаразная патология продуктивных животных и птицы. Методы диагностики, лечения и профилактики.
87. Понятие о стрессе и его влияние на качество получаемой продукции.

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

ПК-2Способен проводить ветеринарносанитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы

ПК-2.1 Отбирает пробы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы.

1.Как представлен жир в молоке?
А) в виде соединений с белками
Б). в виде соединений с углеводами
В)в виде жировых шариков в водной среде
Г) в виде жировых шариков окруженных белковой оболочкой
Правильный ответ :Г
2.Как продлить бактерицидную фазу молока?
А)путем снижения температуры
Б) путем пастеризации
В)путем кипячения
Г) путем добавления ингибиторов
Правилный ответ:А
3. ***Как поступают с куриными пищевыми яйцами при пороке насечка или мятый бок?***
А) направляют на утиль
Б)направляют на промышленную переработку
В)реализуют после проварке
Г) допускают к свободной реализации
Правильный ответ:Б
4.Режим обезвреживания яиц домашней птицы
А) с момента закипания воды 5 мин.
Б) с момента закипания воды 10 мин.
В)с момента закипания воды 13 мин.
Г) с момента закипания воды 15 мин.
Правильный ответ:В
5.С какой периодичностью исследуют молоко, поступающее из хозяйств, на антибиотики при приемке на молочных предприятиях?
А) в каждой партии
Б) не реже одного раза в 10 дней
В)не реже одного раза в 15 дней
Г) не реже одного раза в месяц
Правильный ответ:Б

1. Убой животных на мясо разрешен с возраста_____
Ответ: 14 дней.
2. Молодняк крупного рогатого скота с живой массой менее 300 кг относят к категории _____
Ответ: низкая.
3. Перевозка животных на перерабатывающие предприятия чаще всего осуществляется _____
Ответ: автомобильным транспортом.
4. Перед убоем все животные подвергаются исследованию, которые называются_____
Ответ: предубойным осмотром.
5. При подготовке животных к убою для разгрузки желудочно-кишечного тракта проводят _____
Ответ: предубойную выдержку.
6. Мясо со слабовыраженными пороками PSE и DFD направляют на _____
Ответ: переработку.
7. На предприятиях по убою животных качество и безопасность мяса определяют по результатам _____

Ответ: послеубойного осмотра.
8. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней чтобы не пропустить цистицерки делают ножом разрезы_____.
Ответ: жевательных мышц.
9. Требования к продуктам убоя и процессам их производства, к мясной продукции и процессам ее производства, к процессам хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции определяются ТР «О безопасности _____»
Ответ: техническим регламентом « мяса и мясной продукции».
11. Температура хранения замороженного мяса не должна быть выше_____
Ответ: минус 18 С°.
12. Мясо, подвергнутое консервированию посолом, называется_____
Ответ: солониной.
13. Способ уничтожения продуктов убоя, полученных от животного больного сибирской язвой_____
Ответ: сжигание.
14. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют цвет _____
Ответ: красный.
15. После удаления патологический изменений, мясо животных больных туберкулезом подвергается обезвреживанию способом_____.
Ответ: проварка.

ПК-2.2 Проводит лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья мясной продукции, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей их качества и безопасности

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

них мышечной ткани

Б) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию, наружный жир снимают и перетапливают, внутренний жир выпускают без ограничения шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани

В) тушу и субпродукты допускают к изготовлению колбасных изделий, наружный жир снимают и перетапливают, внутренний жир выпускают без ограничения шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани

Правильный ответ:Б

4.Определите последовательность при проведении послеубойной всэ свиней:

А) голова, язык, гортань, селезенка, легкие, сердце, почки, желудок, кишечник, печень, туша

Б)туша, селезенка, голова, легкие, сердце , почки ,желудок,печень

В)голова, язык, селезёнка,сердце,желудок,кишечник,туша

Г)голова, туша

Правильный ответ: А

5. Охарактеризуйте, как будут выглядеть цистицерки при осмотре инвазированного мяса крупного рогатого скота?

А) находятся в межмышечной ткани, окружены нежной соединительной капсулой, сквозь которую видны многочисленные головки паразита

Б) находятся в межмышечной ткан, окружены нежной соединительной капсулой, сквозь которую виден паразит, головка и шейка его завернуты внутрь заполненного жидкостью хвостового пузырька

В) находятся в межмышечной ткани, окружены плотной соединительной капсулой, сквозь которую нельзя разглядеть содержимое, при вскрытии видны многочисленные головки паразита

Правильный ответ :Б

1. Туши, полутуши, четвертины свиней (кроме поросят до 3-недельного возраста), кабанов, барсуков, медведей, всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежат обязательному исследованию на_____ Правильный ответ: трихинеллез

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

Правильный ответ: диафрагмы.

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

Правильный ответ: жевательных мышц.

4. При послеубойном осмотре для выявления дикроцелиоза обязательно вскрывают ____

Правильный ответ: желчные протоки печени.

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

Правильный ответ: трихинеллез.

6. При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) в количестве менее 3 цистицерков (финн) принимается решение о направлении: мяса - на обезвреживание, продуктов убоя, за исключением кишечника, - на _____

Правильный ответ: утилизацию

7.Санитарная оценка при эхинококкозе- при множественном поражении эхинококкозом мышц или внутренних органов тушу или органы направляют на _____

Правильный ответ : на техническую утилизацию.

8.Саниатрная оценка при фасциолезе -пораженные части печени направляют на утилизацию или _____

Правильный ответ : уничтожают

9. Санитарная оценка при дикроцелиозе - пораженные части печени направляют на утилизацию или _____

Правильный ответ : уничтожают

10. Санитарной оценка при саркоцистозе – при обнаружении саркоцист в мышцах, но при отсутствии в них дегенеративных изменений туши выпускают_____
Правильный ответ: без ограничений
11. Для проведения дифференциальной диагностики эймериза кроликов от туберкулёза, сальмонеллёза и некоторых других болезней необходимо проводить)_____ содержимого узелков
Правильный ответ :микроскопию
12. При выявлении заразных и иных болезней животных в рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя на обезвреживание, утилизацию или_____
Правильный ответ: уничтожение
13. Мясо и продукты убоя после принятия решения по результатам проведенных исследований подлежат ветеринарному _____
Правильный ответ : клеймению

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

ПК-2.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, молока и мол очных продуктов, яиц домашней птицы и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

1 При установлении диагноза сибирская язва принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя

А) на уничтожение

Б) на обезвреживание

В) в реализацию без ограничений

Г) на утилизацию

Правильный ответ: А

2. Убой животных покусанными бешеными животными

А) оставляют под наблюдением в течение 14 дней, если нет клинических признаков, убивают

Б) Убой на мясо запрещен, убивают бескровными методами и туши уничтожают сжиганием.

В) если отсутствует клиника бешенства, животных убивают, укушенные места зачищают, а остальные продукты направляют в свободную реализацию

Правильный ответ :В

3.Отобрать пробы из продуктов убоя коровы для отправке в ветеринарную лабораторию при подозрении на сальмонеллез

А) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции) часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами) и лимфатические узлы (предло-

паточный и наружный подвздошный)

Б) необходимо отобрать часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами), регионарные лимфатические узлы пораженных органов и почки и часть печени

В) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции), лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный) и внутренние органы (почки, часть печени с портальными лимфатическими узлами и часть селезенки)

Правильный ответ :В

4. Убой животных с клинической формой туберкулеза

А) животных убивают на санитарной бойне, продукты убоя утилизируют

Б) животных убивают в местах заготовки, туши утилизируют

В) животных убивают на санитарной бойне, продукты убоя проваривают

Правильный ответ :В

5. При установлении диагноза ящур принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя

А) на уничтожение

Б) на обезвреживание

В) в реализацию без ограничений

Г) на утилизацию

Правильный ответ: А

Задания открытого типа:

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

Правильный ответ:запрещается

2. Составные части молока, за исключением воды обозначаются термином

Ответ: сухой молочный остаток.

3. В молоке различают кислотность титруемую и ____

Ответ: активную.

4. титруемая кислотность молока выражается в __

Ответ: градусах Тернера.

5. Молоко, предназначенное для переработки на пищевые цели, исследуется со по следующим показателям:

консистенция, вкус и запах, цвет, температура (°С), массовая доля жира (%), массовая доля белка (%), плотность (кг/м^3),_____ (°Т)

Ответ: кислотность

6. Цвет натурального коровьего молока должен быть от _____

Ответ: белого до светло-кремового.

7. После дойки молоко от коров должно быть очищено и охлаждено не позднее двух часов до температуры _____

Ответ: 4 ± 2 °С.

8. Кисломолочные продукты получают путем внесения в нормализованное и пастеризованное молоко_____заквасок

Ответ: бактериальных

9. Молоко, полученное от коров, реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков туберкулеза, обезвреживают кипячением в течение времени не менее _____

Ответ: пяти минут.

10. Сыр получают из молока методом свертывания белков с использованием кисломолочных бактерий и _____

Ответ: ферментов

11. Молоко, полученное от коров больных сибирской язвой, подвергается_____

Ответ: уничтожению.

12. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии_____ _____

Правильный ответ: мазков-отпечатков

13. Сметану получают сквашиванием нормализованных пастеризованных сливок чистыми культурами_____стрептококков

Правильный ответ: молочнокислых

14.Молоко коров больных сибирской язвой после добавления в него хлорной извести, содержащей не менее 25% активного хлора, из расчета 1 кг на 20л молока и 6-часовой выдержки подлежит_____

Правильный ответ: уничтожению

15. Молоко и молозиво, полученные от больных восприимчивых лейкозом животных, подлежат _____

Правильный ответ: уничтожению

ПК-3 Способен проводить ветеринарно -санитарную экспертизу меда, растительных пищевых продуктов

ПК-3.1 Отбирает пробы меда, растительных пищевых продуктов для проведения лабораторных исследований;

Задания закрытого типа:

1.Как отбирают пробы сотового меда?

А)в верхней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 10х10 см

Б)в нижней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 10х10 см

В)в нижней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 15х15 см

Г)в верхней части рамки вырезают кусок сотового меда размером 5х5 см

Правильный ответ :Г

2. Экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей на содержание фитопримесей проводят

А) путем просмотра через лупу

Б) при отстое навески овощей в воде.

В) путем проверки тонкого слоя овощей магнитом

Правильный ответ:В

3. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:

А) появление темного слоя на поверхности

Б) потемнение меда

В) брожение

Г) невыраженный аромат

Правильный ответ:В

4. Цветочный мед бывает:

А) падевый

Б) монофлорный

В) мед с экстрактом лимонника

Г) пьяный

Д)липовый

Правильный ответ: Б и Д

5. К органолептическим показателям растениеводческой продукции относят:

А) внешний вид

Б) цвет

В) консистенцию

Г) запах

Правильный ответ:А,Б,В.Г

Задания открытого типа

1.От химического состава, ботанического происхождения и условий хранения мёда зависит скорость …

Ответ: кристаллизации

2. Активное пенообразование на поверхности или в объеме меда, газовыделение, наличие специфического запаха и привкуса ,являются признаками _____мёда

Правильный ответ : брожения

3.Мед, выработанный медоносными пчелами из нектара цветков растений -_____

Правильный ответ: цветочный мёд

4. Проба мёда взятая единовременно из определенной части емкости_____проба

Правильный ответ:точечная

5. Натуральный мед по ботаническому происхождению подразделяют на цветочный (монофлерный или полифлерный), падевый и _____

Правильный ответ:смешанный

6. При установлении соответствия показателям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" принимается решение о направлении молочка маточного пчелиного в реализацию_____

Правильный ответ: без ограничений

7. Лук репчатый должны иметь луковицы вызревшие, чистые, здоровые, цельные, сухие,

непроросшие без червоточины и пустот и при разрезе издавать _____ запах

Правильный ответ:характерный

8. Вид меда определяют по соотношению количества _____ зерен

Правильный ответ:пыльцевых

9. Мед натуральный должен сопровождаться _____ свидетельством, подтверждающим благополучие условий производства продукции.

Правильный ответ ветеринарным

10. Любое количество меда одного ботанического происхождения, фасованного и упакованного в однородную тару и оформленного одним документом о качестве. считают _____мёда

Правильный ответ:партией

11. Пробы меда отбирают _____пробоотборником диаметром 10 - 12 мм, погружая его вертикально на всю высоту.

Правильный ответ: трубчатым

12. Активность амилолитических ферментов меда характеризут _____число

Правильный ответ: диастазное

13. *При обнаружении механических примесей мед подлежит очистке_____*

Правильный ответ:отстаиванием.

14. Главный характерный признак поражения картофеля раком – образование _____на клубнях, столонах, корневой шейке

Правильный ответ: наростов

15.Болезни, вызываемые различными возбудителями, которые разлагают корнеплод в слизистую массу или по типу сухой гнили -_____

Правильный ответ:бактериозы

ПК-3.2 Проводит лабораторные исследования меда, растительных пищевых продуктов для определения показателей их качества и безопасности

1.Какой из перечисленных пороков клубней картофеля допускается ?

А) мокрая гниль

Б) пораженные паршой, на площади не более 1/4 поверхности клубня

В) фитофтороз

Правильный ответ:Б

2. Как называется биохимический процесс образования сладкого привкуса клубней картофеля в процессе его хранения?

А) гликолиз

Б) ресинтез крахмала

В) синтез крахмала

Правильный ответ:А

3.Экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей на зараженность вредителями проводят

А) путем просмотра через лупу

Б) при отстое навески овощей в воде.

В) путем проверки тонкого слоя овощей магнитом

Правильный ответ:А

Массовая доля воды в мёде не более

А)45%

Б)35%

В)15%

Г)21%

Правильный ответ:Г

5. Экспертизу сушеных корнеклубнеплодов и овощей На содержание минеральных примесей (песка)

А) путем просмотра через лупу

Б) при отстое навески овощей в воде.

В) путем проверки тонкого слоя овощей магнитом

Правильный ответ:Б

Задания открытого типа:

1.Капуста и зелень в помятом виде, с вялыми огрубевшими и пожелтевшими листьями, загнившие, заплесневелые или подмороженные к продаже_____

Правильный ответ: не допускаются

2. Помидоры (томаты) должны быть свежими, чистыми, цельными и без_____повреждений

Правильный ответ:механических

3. *Чеснок должны иметь луковицы вызревшие, чистые, здоровые, цельные, сухие, непроросшие без червоточины и пустот и при разрезе издавать ____запах*

Правильный ответ:характерный

4. Мед производят и реализуют как _____, центрифужный, прессовый

Правильный ответ:сотовый

*5.Т**ыквы** должны быть спелыми, свежими, цельными, чистыми и неувлажненными. Мякоть может быть различной плотности, но неперезревшая, с характерным ароматом и свойственным им ____.*

Правильный ответ:вкусом

6. *пастернак, редис, редька, хрен, цикорий и другие корнеплоды должны быть свежими, чистыми, цельными, сухими, плотными, сочными без признаков гнили и_____ плесенью*

Правильный ответ :поражения

7.Арбузы соленые заплесневелые, с поврежденной оболочкой, мятые, с несвойственным запахом и вкусом к реализации не_____

Правильный ответ:не допускаются

8. Питательность всех растительных продуктов зависит, прежде всего, от их_____

Правильный ответ: доброкачественности

9. В случае ввоза фруктов и овощей они должны быть свободны от карантинных вредных организмов, что должно быть подтверждено фитосанитарным _____

Правильный ответ:сертификатом

10. При хранении плотность плодов и овощей_____

Правильный ответ:снижается

11. Сушеные корнеклубнеплоды к овощи допускают к продаже при отсутствии в них механических примесей, несвойственного запаха и вкуса, плесени, гнили, поражений вредителями и _____ не более 15%.

Правильный ответ:влажность

12. Клубни картофеля имеют свойство зеленеть при хранении на свету, что является индикатором повышенного содержания _____

Правильный ответ:соланина

13. пищевой продукт, вырабатываемый медоносными пчелами из нектара цветков или пади растительного и животного происхождения-

Правильный ответ:мёд

14. Мед принимают на ветеринарно-санитарную экспертизу при наличии у владельца ветеринарно-санитарного _____ пасеки.

Правильный ответ:паспорта

15.Наличие антибиотиков в мёде _____

Правильный ответ:не допускается

ПК3.3 Осуществляет ветеринарно-санитарный анализ безопасности меда, растительных пищевых продуктов и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей

Задания закрытого типа:

1.Какое заболевание картофеля поражает сосудистое кольцо клубня. Болезнь обнаруживают при разрезе клубня.

а)кольцевая гниль

б)черная гниль

г) фузариоз

д)черная ножка

правильный ответ:а

2. Температура хранения натурального меда не выше ___°С.

а) не выше 20 °С.

б)не выше 30 °С

в)не выше 40 °С

г) ниже 0°С

Правильный ответ :а

3. Метод определения механических примесей в мёде применяют при наличии

А) видимых загрязнений

Б) признаков брожения

В) темный цвет

Г) несвойственный аромат

Правильный ответ: А

4. Для медов с каштана и табака допускается

а) кислый вкус

б) горьковатый вкус

г) соленый вкус

Правильный ответ :б

5.Туберкулёз корней свеклы

А) у шейки и на теле корня обнаруживают шероховатые, с трещинами и бугорками наросты или бородавки, которые быстро разлагаются и загнивают

Б) в центральной части корнеплода образуется продольная полость с бурыми, размягченными, гниющими неприятного запаха стенками

В)корень плотный, сочный без признаков гнили и поражения плесенью

Правильный ответ:А

Задания открытого типа

1. Метод исследования растительных продуктов- определяют внешний вид, форму, величину, цвет, консистенцию, прозрачность, запах, товарный вид, наличие или отсутствие загрязнения, вредных примесей, повреждения и болезни растений, а также вкусовые качества называется _____

Правильный ответ: органолептическим

4. От всей подвергнутой осмотру партии однородного продукта (в одинаковой порции от всех тарных мест) для лабораторного исследования отбирают одну _____пробу.

Правильный ответ: среднюю

5. К реализации _____ овощи гнилые, заплесневелые

Правильный ответ: не допускают

6. Лабораторное исследование квашеных, соленых и маринованных овощей проводят при сомнении в их доброкачественности, для чего определяют процентное содержание рассола, общую кислотность рассола (маринада) и процентное содержание в нем _____

Правильный ответ: поваренной соли

7. Растения, у которых питательные вещества концентрируются в клубнях или корнях называются _____

Правильный ответ : корнеплоды клубнеплоды

8. Образование густой слизистой массы грязно-серого или темно-бурого цвета, неприятного запаха, обнаруживаемой на разрезе клубня картофеля вызывает ____гниль

Правильный ответ: мокрая

9. На разрезе клубней картофеля обнаруживают сероватые или бурые пятна, идущие от периферии к центру, затем на пораженных клубнях появляется мокрая или сухая гниль это грибковое заболевание клубней картофеля _____

Правильный ответ :фитофтора

10. Смесь глицеридов жирных кислот и сопутствующих им веществ, извлекаемая из масличного сырья и содержащая не менее 99 процентов жира - _____

Правильный ответ: масло растительное

11. Перевозка пищевой растительных масел вместе с иной продукцией, если это может привести к загрязнению пищевой масложировой продукции -_____

Правильный ответ : не допускается

12. Продукт, получаемый при экстракции растительного масла растворителем называ-

ется _____

Правильный ответ :шрот

13. Семена и плоды масличных растений, маслосодержащие отходы эфиромасличного и консервного производств, используемые для промышленного извлечения пищевых и технических растительных масел являются _____

Правильный ответ: Масличное сырье

14.При установлении соответствия меда показателям технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" принимается решение о направлении мёда в реализацию_____

Правильный ответ: без ограничений

15. При установлении несоответствия перги ТР ТС"О безопасности пищевой продукции" принимается решение о направлении перги на-____ Правильный ответ:утилизацию

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 также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

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

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

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

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля
по дисциплине

Весенний (4-й) семестр

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Дата проведения контрольного мероприятия
1. Определение видовой принадлежности мяса	ПК-2	ПК-2.1, 2,2. 2,3	I- III этап	Контрольная работа	март
2. Методика послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов	ПК-2	ПК-2.1, 2,2. 2,3	I- III этап	Контрольная работа	апрель
3. раздел 1-6	ПК-2	ПК-2.1, 2,2. 2,3	I- III этап	коллоквиум	май

Осенний (5-й) семестр

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Дата проведения контрольного мероприятия
1. Определение свежести мяса и больных животных	ПК-2	ПК-2.1, 2,2. 2,3	I- III этап	Контрольная работа	сентябрь
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-2	ПК-2.1, 2,2. 2,3	I- III этап	Контрольная работа	ноябрь
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	ПК-3	ПК-3.1, 3,2. 3,3	I- III этап	Контрольная работа	декабрь
4. раздел 7-12	ПК-2 ПК-3	ПК-3.1, 3,2. 3,3 ПК-2.1, 2,2. 2,3	I- III этап	коллоквиум	декабрь

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

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

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

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

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

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными пуб-	«отлично»

ликациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

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

Критерии и шкалы оценивания презентации

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

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

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

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

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

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

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

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

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим

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

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

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

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

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

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

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

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

Основная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е. С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 4-е изд. стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-8289-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/174285 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/174285
Дюльгер, Г. П. Основы ветеринарии : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-	https://e.lanbook.com/book/146658

Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/146658. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

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

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

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

Методические рекомендации по подготовке доклада.

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

Выполнение индивидуальных типовых задач.

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

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

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

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

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

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

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

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

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

Перечень профессиональных баз данных

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

Перечень информационных справочных систем

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

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

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

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

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

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

Оснащенность и адрес помещений

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

собия обеспечивающие тематические иллюстрации	
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