

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

декан факультета ветеринарной медицины  
и биотехнологического факультета, про-  
фессор

---

---

Скрипкин В.С.

«16» мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

**Б1.033. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ  
ЭКСПЕРТИЗА**

---

Шифр и наименование дисциплины по учебному плану

36.05.01 – Ветеринария

---

Код и наименование направления подготовки/специальности

Болезни мелких и экзотических животных

---

Наименование профиля подготовки/специализации/магистерской программы

**специалист**

---

Квалификация выпускника

**Очная, заочная**

---

Форма обучения

2022

---

год набора на ОП

Ставрополь, 2022

## 1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является формирование у студентов знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции*	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций**	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК 6.1. Способен анализировать и идентифицировать возможные риски возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней животных	<p>Знания: - особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;</p> <p>- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;</p> <p>- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к транспортировке и убою, обоснование</p> <p>Умения:</p> <p>- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр и внутренних органов животных и птиц</p> <p>- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического туш исследований</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности</p> <p>- проводить дезинфекцию и дератизацию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней</p> <p>- организовать контроль за процессом погрузки убойных животных, их транспортирования;</p> <p>- проводить приемку на мясоперерабатывающие предприятия и предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы</p>

		<p><b>Навыки:</b>  владения методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных, птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;  - владения методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных;  - владения методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;- владения методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов</p>
	<p>ОПК 6.2. Способен разрабатывать меры, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения зооантропонозов</p>	<p><b>Знания:</b>  - ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях  - основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц  - надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов  - современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии</p>
		<p><b>Умения:</b>  - осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции  - проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии, в том числе особо опасных инфекционных заболеваний</p>
		<p><b>Навыки:</b>  владения методами контроля качества профилактической и вынужденной дезинфекции;  - владения методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям;</p>

<p>ОПК. 7.1. Понимает принципы работы современных информационных технологий в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> Понимает базовые принципы работы и функционирования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции  <b>Умения:</b> применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции  <b>Навыки:</b> обладает навыками применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции</p>
<p>ОПК.7.2. Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> Понимает базовые принципы работы и функционирования современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции  <b>Умения:</b> применяет современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции  <b>Навыки:</b> обладает навыками применения современных информационных технологий для решения задач профессиональной деятельности в области обеспечения безопасности пищевой продукции</p>
<p>ОПК 7.3. Использует программно-технические средства обработки данных в профессиональной деятельности</p>	<p><b>Знания:</b> знает принципы работы современных программно-технических средств, в том числе для оформления ветеринарных сопроводительных документов в системе ФИСГНА  <b>Умения:</b> применяет современные программно-технические средства, в том числе для оформления ветеринарных сопроводительных документов в системе ФИСГНА  <b>Навыки:</b> обладает навыками работы с современными программно-техническими средствами, в том числе для оформления ветеринарных сопроводительных документов в системе ФИСГНА</p>



			ские занятия	ные занятия	час		(форма контроля)
8	144/4	18	-	36	54	-	Курсовой проект
9	144/4	36	-	36	72	36	экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		6	-	16	-	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
8		-	2	-	-	-	-
9		-	-	-	-	2	0,25

### Заочная форма обучения

Курс	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	36/1	-	-	2	34	9	Курсовой проект
5	252/7	10		14	219		
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	-	2	-	-	-

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4		-	-	2	-	-	2	0,25

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

### Очная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	50	8		12	30	Устный опрос, практико-ориентированное задание	комплект вопросов к устному опросу, Комплект практико-ориентированных заданий	ОПК 6.1 ОПК 6.2
2	Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.	42	4		14	24	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисциплины к коллоквиуму	ОПК 6.1 ОПК 6.2
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	46	18		12	16	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по темам дисциплины к коллоквиуму	ОПК 6.1 ОПК 6.2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	10	6		-	4	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	24	4		10	10	выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	Комплект заданий для выполнения работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	ОПК 6.1 ОПК 6.2
6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	16	2		4	10	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	38	8		12	18	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
8	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	16	4		8	4	Устный опрос, практико-ориентированное задание	комплект вопросов к устному опросу, Комплект практико-ориентированных заданий	ОПК 6.1 ОПК 6.2
	<b>Промежуточная аттестация</b>						<b>экзамен</b>	<b>Перечень экзаменационных билетов</b>	
	<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>72</b>	<b>126</b>			

#### Заочная форма обучения

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	52	2		4	46	практико-ориентированное задание	Комплект практико-ориентированных заданий	ОПК 6.1 ОПК 6.2
2	Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.	44			4	40	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	46	4		2	40	Устный опрос, коллоквиум	комплект вопросов к устному опросу, Комплект вопросов по разделам 2,3 дисциплины к коллоквиуму	ОПК 6.1 ОПК 6.2
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	16	2			14	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2
5	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	28	2		2	24	выполнение работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	Комплект заданий для выполнения работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании	ОПК 6.1 ОПК 6.2

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций	
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа				
				Практические	Лабораторные					
6	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	18	-			-	18	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	36				-	36	Устный опрос	комплект вопросов к устному опросу	ОПК 6.1 ОПК 6.2
8	Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	39	2				37	практико-ориентированное задание	Комплект практико-ориентированных заданий	ОПК 6.1 ОПК 6.2
	<b>Промежуточная аттестация</b>	9						<b>экзамен</b>	<b>Перечень экзаменационных билетов</b>	
	<b>Подготовка контрольной работы по всем разделам дисциплины</b>		X	X	X					
	<b>Итого</b>	<b>288</b>	<b>8</b>	<b>-</b>	<b>16</b>		<b>255</b>			

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\***

наименование раздела	Темы лекций (и/или раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий)	Всего, часов / часов ин- тер.занятий	
		очная форма	заочная форма
1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним. Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.	2	2
	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение разных типов предприятий по переработке животных. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия.	2	
	Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пункта. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных ( <i>лекция -визуализация</i> )	4/2	2
2.Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов	Морфология и химия мяса убойных животных. Созревание (ферментация) мяса и его сущность. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса ( <i>Лекция «обратной связи»</i> )	2/2	
	Консервирование мяса и мясных продуктов	2	
3.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4	2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты ( <i>лекция -визуализация</i> )	2/2	2/2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2	
	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и переработки животных при трансграничных и эмерджентных заболеваниях ( <i>проблемная лекция</i> )	2/2	
	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы.	2	
	Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами и их	2	

наименование раздела	Темы лекций (и/или раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий)	Всего, часов / часов интер.занятий	
		очная форма	заочная форма
	профилактика по линии ветеринарной службы (Лекция «обратной связи»)		
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, подвергнутых обработке пестицидами, лечению антибиотиками. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при вынужденном убое	2	2
	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	2	
5. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов молока и молочных	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока.	2	
	Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).	2	2
6. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	Морфология и химия жирового сырья. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира сырца, пищевого и технического жиров. Изменение жира в процессе производства и хранения.	2	
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных, болезнях.	2	
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, олень и др.) и пернатой дичи	2	

наименование раздела	Темы лекций (и/или раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий)	Всего, часов / часов интер.занятий	
		очная форма	заочная форма
экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи	2	
8. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы.	2	
	Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	2	2
	Организация и методика осмотра тушек и внутренних органов кроликов и нутрий. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	2	
<b>Итого</b>		<b>54/6</b>	<b>12/2</b>

**5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме\***

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего часов / часов интерактивных занятий			
		очная форма		заочная форма	
		прак	лаб	прак	лаб
<b>Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов.</b>	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота <i>Занятие в форме практикума</i>		4/2		2/2
	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей <i>Занятие в форме практикума</i>		4/2		
	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий		2		
	Ветеринарное клеймение мяса. Коллоквиум		2		2
<b>Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса</b>	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические и лабораторные определения видовой принадлежности мяса.		4		

<b>и мясных продуктов.</b>	Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами.		4		2
	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Органолептические и лабораторные методы исследования. <b>Профессиональная игра</b>		2/2		2
	Ветеринарно-санитарный и технологический контроль колбасных изделий. Ветеринарно-санитарный и теххимический контроль мясных и рыбных консервов. Методы органолептического, теххимического и бактериологического исследований.		4		
<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</b>	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов согласно ГОСТу. Показания для проведения бактериологического исследования, схема проведения бакисследования.		4		
	Исследование мяса на трихинеллез. Методы диагностики. Техника проведения трихинеллоскопии. Техника диагностики трихинеллеза методом переваривания в искусственном желудочном соке. <b>Профессиональная игра</b>		4/4		2
	Исследование мяса на цистицеркоз. Методы диагностики.		2		
	Методы лабораторной диагностики пищевых токсикоинфекций и токсикозов. Коллоквиум		2		
<b>Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</b>	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования молока по ГОСТ. Требования к безопасности молока согласно ТР.		4		2
	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях животных (туберкулез, лейкоз, бруцеллез, мастит, ящур и др.) <b>Занятие в форме практикума</b>		4/2		
	Кисломолочные продукты: органолептическое и физико-химические исследования		2		
<b>Основы технологии и</b>	Ветеринарно-санитарная экс-		2		

ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования животного сырья, его клеймение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел, растительных пищевых продуктов	пертиза пищевых животных жиров и растительных масел.				
	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов		2		
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Определение степени свежести мяса пресноводной рыбы и раков.		4		
	Отбор проб, методы исследования рыбы и раков на наличие паразитарные болезни, передающиеся и не передающиеся человеку через рыбу <i>Профессиональная игра</i>		2/2		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций <i>Мастер-класс</i>		4/2		
	<b>Тестирование.</b>		2		
Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий	Определение степени свежести мяса птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу.		4		
	Определение степени свежести мяса кроликов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу.		2		
	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц <i>Профессиональная игра</i>		2		
ИТОГО			72/16		12/2

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

#### Примерная тематика курсовых работ (проектов)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при классической чуме и африканской чуме свиней.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Ауески и роже свиней.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сальмонеллезе и колибактериозе птицы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при кокцидиозе и стрептококкозе птицы.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ньюкаслской болезни и гриппе птиц.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезни Марека, колибактериозе и сальмонеллезе птиц.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лейкозе крупного рогатого скота.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при туберкулезе крупного рогатого скота.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при бруцеллезе сельскохозяйственных животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя и молока при лептоспирозе и листериозе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при псевдотуберкулезе (крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отеке и столбняке.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и пастереллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах свиней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе убойных животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе убойных животных.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при дикроцелиозе убойных животных.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при энтомозах овец и крупного рогатого скота.
23. Организация мероприятий при регистрации на убойном предприятии случая сибирской язвы.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных инсектоакарицидами.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при обработке животных антибиотиками.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при миксоматозе, геморрагической болезни, пастереллезе, сальмонеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при паразитарных болезнях.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.
31. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки крупного рогатого скота (на примере убойного пункта, мясокомбината).
32. Прием, предубойный ветеринарно-санитарный осмотр, технология убоя и переработки птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
33. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы (на примере птицекомбината, цеха убоя птицы при птицефабрике).
34. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов крупного рогатого скота (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).

35. Организация и методика проведения ветеринарносанитарного осмотра туш и внутренних органов свиней (на примере мясокомбината, бойни, убойного пункта сельскохозяйственного предприятия).
36. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства колбасных изделий (на приеме конкретного колбасного цеха).
37. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства мясных баночных консервов (на примере конкретного мясоконсервного завода, цеха).
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо рыб.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо рыб.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных и рыбы при радиационных поражениях.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции на продовольственных рынках.
43. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства соленой и копченой рыбы (на примере конкретного рыбопосолочного и рыбокоптильного цеха).
44. Организация и методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя мелкого рогатого скота (мясокомбинаты, бойни, убойные пункты сельскохозяйственных предприятий).
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
47. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
48. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья.
49. Гигиена получения молока и его первичная обработка на молочно-товарной ферме.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
51. Особенности морфологии и химического состава мяса рыб.
52. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве рыбных консервов
53. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (на примере молочного завода).
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях коров и мастите.
55. Созревание мяса. Нежелательные изменения в мясе, возникающие в процессе хранения.
56. Морфологический и химический состав мяса убойных животных. Основы товароведения и стандартизации мяса убойных животных.
57. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного
57. Организация и методика предубойного ветеринарного осмотра сельскохозяйственных животных и птицы. Значение предубойного осмотра.
58. Морфологический и химический состав мяса сельскохозяйственной птицы. Основы товароведения и стандартизации мяса птицы.
59. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы.
60. Пищевые токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.
61. Молоко разных видов с.-х. животных и его рациональное использование (овца, коза, буйволица, корова, верблюдица, лося, олениха).
62. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками. Классификация ксенобиотиков.
63. Национальное законодательство в области контроля за содержанием и нормированием ксенобиотиков в продовольственном сырье и пищевых продуктах.

64. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов микроорганизмами и их метаболитами.

65. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (пестициды).

66. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов веществами и соединениями, применяемыми в животноводстве и растениеводстве (ант биотики и гормональные препараты).

67. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

68. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды – потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов.

#### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов	
	к текущему контролю	к промежуточной аттестации	к текущему контролю	к промежуточной аттестации
8 семестр (4 курс)				
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	10			
Подготовка к коллоквиумам, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля	10			
Подготовка к практико-ориентированному заданию	12			
Подготовка курсового проекта	26		-	-
Подготовка к зачету		14		
Всего за семестр	72			
9 семестр (5 курс)				
Подготовка к устному опросу, изучение учебной литературы	15		30	
Подготовка к коллоквиуму, ответы на вопросы и тестовые задания самоконтроля	15		46	
Подготовка курсового проекта	-	-	120	
Подготовка к работе на специализированном профессиональном образовании	24		59	
Подготовка к экзамену		36		9
Всего за семестр	54			
<b>ИТОГО</b>	<b>126</b>	<b>36</b>	<b>255</b>	<b>9</b>

#### 6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
3. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения.

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	1, 2	2,6,15	1,2,3,4,5
2	Методы и режимы утилизации конфискатов. Дезинфекция, дезинсекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках.	1, 2	2,6,12,15	1,2,3,4,5
3	Требования к мясу говядины согласно ГОСТ Р 52601-2006 «Мясо. Разделка говядины на отрубы. Технические условия».	2	9,12	1,2,3,4,5
4	Требования к мясу свинины согласно ГОСТ Р 52986-2008 «Мясо. Разделка свинины на отрубы. Технические условия».	1, 2	9,12	1,2,3,4,5
5	Технология производства ветчинно-штучных изделий: груденок, окороков, кореек, бекона и др. Сырье и его подготовка для ветчинно-штучных изделий.	2	5,9	1,2,3,4,5
6	1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмфизематозный карбункул, злокачественный стек, столбняк, браздот овец и др./.	1, 2	2,3,6	1,2,3,4,5
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе и гемоспоридиозах убойных животных.	1,2	2,6	1,2,3,4,5
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ и новообразованиях.	1,2	2,6	1,2,3,4,5
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/	1,2	2,6	1,2,3,4,5
10	Особенности химического состава молока сельскохозяйственных животных (кобылы, овцы, козы, важеньки).	1,2	1,12,16	1,2,3,4,5
11	Классификация и основы техно-	1,2	1	1,2,3,4,5



Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Семестры									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
программы профилактики и контроля зоонозов, контактных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Ветеринарная фармакология										
	Патологическая физиология животных										
	Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных										
	Оценка и управление рисками при зоонозах										
	Государственный ветеринарный надзор										
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы										
ОПК-6.2. Способен проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Ветеринарная микробиология и микология										
	Ветеринарная фармакология										
	Патологическая физиология животных										
	Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных										
	Оценка и управление рисками при зоонозах										
	Государственный ветеринарный надзор										
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											
ОК-6.3. Способен использовать навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Ветеринарная микробиология и микология										
	Ветеринарная фармакология										
	Патологическая физиология животных										
	Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза										
	Ветеринарно-санитарная экспертиза										
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных										
	Оценка и управление рисками при зоонозах										
	Государственный ветеринарный надзор										
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена										
Выполнение и защита выпускной квалификационной работы											

Заочная форма обучения

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
ОПК-6.1. Использует существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб	Ветеринарная микробиология и микология					
	Ветеринарная фармакология					
	Патологическая физиология животных					
	Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза				+	
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных					
	Оценка и управление рисками при зоонозах					
	Государственный ветеринарный надзор					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
ОПК-6.2. Способен проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Ветеринарная микробиология и микология					
	Ветеринарная фармакология					
	Патологическая физиология животных					
	Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза				+	
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных					
	Оценка и управление рисками при зоонозах					
	Государственный ветеринарный надзор					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					
ОК-6.3. Способен использовать навыки проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Ветеринарная микробиология и микология					
	Ветеринарная фармакология					
	Патологическая физиология животных					
	Патологическая анатомия животных и судебно-ветеринарная экспертиза					
	Ветеринарно-санитарная экспертиза				+	
	Эпизоотология и инфекционные болезни животных					
	Оценка и управление рисками при зоонозах					
	Государственный ветеринарный надзор					
	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена					

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	Курс				
		1	2	3	4	5
	мена					
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы					

## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде экзамена.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» экзамена.

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

### Семестр 8 (4 курс)

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Практико-ориентированное задание	30
2.	Коллоквиум	30
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

### Семестр 9 (5 курс)

<b>№ контрольной точки</b>	<b>Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***</b>	<b>Максимальное количество баллов</b>
1.	Практико-ориентированное задание	15
2	Коллоквиум	30
3	Работа на профильном специализированном лабораторном оборудовании	15
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		15
Итого		100

### **Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций**

#### **Критерии оценки ответов за устный опрос (максимально 5 баллов):**

**5 баллов** - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

**3 балла** - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

**1 балл** - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучаемого не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

#### **Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 30 баллов)**

Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

##### **Критерии оценки собеседования (максимально 10 баллов):**

**10 баллов** – не менее 85% правильных ответов

**6 баллов** - не менее 60% правильных ответов

**3 балла** – не менее 30 % правильных ответов

**0 баллов** – 25% и ниже, правильных ответов

##### **Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 10 баллов):**

**10 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**6 баллов** - не менее 60% выполненных заданий

**3 балла** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

##### **Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях (максимально 5 баллов):**

**10 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**6 баллов** - не менее 60% выполненных заданий

**3 балла** – не менее 30 % выполненных заданий

## Критерии оценки за работу на профильном специализированном лабораторном оборудовании

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 10 баллов)

10 баллов – за активное участие в выполнении задания

6 баллов – за оказание содействия в выполнении задания

3 балла – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

## Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

**10 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**6 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**3 балла.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

## Состав балльно-рейтинговой оценки студентов заочной формы обучения

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает коллоквиум и практико-ориентированное задание, контрольную точку в виде контрольной работы (аудиторной) по всем разделам дисциплины (**максимум 20 баллов**), посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы (**максимум 15 баллов**).

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
1.	Практико-ориентированное задание	5
2.	Коллоквиум	20
3.	работа на профильном специализированном лабораторном оборудовании	10
4.	Практико-ориентированное задание	5
5.	Контрольная точка по всем темам дисциплины	20
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		60
Активность на лекционных занятиях		10
Результативность работы на практических занятиях		15
Поощрительные баллы		15
Итого		100

## Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций

Критерии оценки ответов на коллоквиуме (максимально 20 баллов)

Контрольная точка (коллоквиум) состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

**Критерии оценки собеседования** (максимально 7 баллов):

**7 баллов** – не менее 85% правильных ответов

**5 баллов** - не менее 60% правильных ответов

**3 балла** – не менее 30 % правильных ответов

**0 баллов** – 25% и ниже, правильных ответов

**Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий** (максимально 7 баллов):

**7 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**5 баллов** - не менее 60% выполненных заданий

**3 балла** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

**Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях** (максимально 6 баллов):

**6 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**3 баллов** - не менее 60% выполненных заданий

**2 балла** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

**Критерии оценки за работу на профильном специализированном лабораторном оборудовании**

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 10 баллов)

10 баллов – за активное участие в выполнении задания

6 баллов – за оказание в содействия в выполнении задания

3 балла – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

**Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:**

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

**10 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**6 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**3 балла.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

### Порядок оценки курсового проекта

При оценке качества выполнения и уровня защиты проекта целесообразно руководствоваться тем, что должны быть соблюдены безусловные требования:

- соответствие содержания и оформления проекта методическим указаниям кафедры,
- отсутствие принципиальных ошибок.

В оценке качества выполнения и уровня защиты проекта максимальной суммой баллов 100 отдельным составляющим могут принадлежать следующие веса.

#### *Критерии оценки курсового проекта*

№ п/п	Критерий	Максимальное значение в баллах
-------	----------	--------------------------------

1	Подбор и обзор информационных источников, полнота освещения вопросов	10
2	Оценивание соответствия выбранного порядка использования продуктов убоя, проф. мероприятий и др. требованиям нормативной документации (выполнение творческого задания)	15
3	Оформление	10
4	Компонент своевременности <i>(не позже чем за 10 рабочих дней до зачетной недели)</i>	10
5	Защита проекта	55
	Итого	100

Проект допускается к защите, если в сумме по пунктам 1-4 набрано не менее 40 баллов.

### **Подбор и обзор информационных источников, полнота теоретического обоснования**

#### Критерии оценки:

**10-8 баллов** – подобраны необходимые информационные источники, информация использована корректно, все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов приведены достаточные обоснования.

**8-5 баллов** – подобраны не все необходимые информационные источники, информация использована не везде корректно, не все вопросы и разделы освещены полностью, для выводов не приведены достаточные обоснования.

**До 5 баллов** – отсутствуют некоторые разделы, или их название не отвечает содержанию.

### **Выполнение творческого задания**

#### Критерии оценки:

**15-10 баллов** – поставленная цель достигнута, задание выполнено правильно, что подтверждено необходимыми расчетами и пояснениями, сделано аргументированное заключение;

**10-5 баллов** – задание выполнено в основном правильно, имеются недочеты и ошибки, имеются необходимыми расчеты и пояснения, сделано аргументированное заключение

**До 5 баллов** – задание выполнено не полностью, имеются ошибки, отсутствует заключение.

### **Оформление работы**

#### Критерии оценки:

**10-8 баллов** – работа оформлена аккуратно, в соответствии с требованиями методических указаний, скидка баллов осуществляется («минус» 1 балл) за каждое нарушение требований к оформлению по шрифту, межстрочному интервалу, абзацам, нумерации страниц, оформлению таблиц, рисунков, списка литературы.

**7-4 балла** – есть ошибки в оформлении, не все требования соблюдены.

**До 3 баллов** – оформление небрежное, требуется доработка.

### **Защита курсового проекта**

#### Критерии оценки:

**55-35 баллов** – выставляется магистранту, продемонстрировавшему полное понимание всех положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на все вопросы, заданные преподавателем.

**35-20 баллов** – выставляется магистранту, продемонстрировавшему понимание основных положений защищаемой работы, четкость и правильность изложения ответов на большую часть вопросов, заданных преподавателем.

**20-5 баллов** – выставляется магистранту, который недостаточно ясно изложил основные положения работы, дал неполные ответы на вопросы, на некоторые из них дал ошибочные ответы или не ответил.

**До 5 баллов** – доклада по работе нет, ответы на большинство вопросов не даны.

### **Итоговая оценка по курсовому проекту (освоение компетенций)**

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов;

«неудовлетворительно» - от 0 до 54 баллов.

Студентам, получившим неудовлетворительную оценку по курсовой работе (проекту), предоставляется право выбора новой темы курсовой работы (проекта) или, по решению преподавателя, доработки прежней темы, и определяется новый срок для ее выполнения.

При проведении итоговой аттестации «экзамен» преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает экзамен по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

#### **Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене**

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

<b>Содержание билета</b>	<b>Количество баллов</b>
Теоретический вопрос №1 (оценка знаний)	до 5
Теоретический вопрос №2 (оценка знаний)	до 5
Задача (оценка умений и навыков)	до 6
<b>Итого</b>	<b>16</b>

#### **Критерии оценки ответа на экзамене**

##### ***Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)***

**5 баллов** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

**4 балла** заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

**3 балла** дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

**2 балла** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**1 балл** дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная.

Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

**0 баллов** - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

### **Оценивание задачи**

**6 баллов** Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**4 балла** Задачи решены с небольшими недочетами.

**2 баллов** Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

**1 баллов** Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**0 баллов** Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся для экзамена:

- «Отлично» – от 85 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 70 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

## **7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

### **Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию**

#### Типовые вопросы на устного опроса (оценка знаний):

1. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Опишите топографию лимфатических узлов головы крупного рогатого скота.
3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы на мясоперерабатывающих предприятиях.

#### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр сердца крупного рогатого скота.
2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр селезенки убойного животного
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки нутрии

#### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите порядок приемки партии убойных животных на мясоперерабатывающем предприятии (по видам)
2. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя нутрий.
3. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы.

### **Типовые вопросы к коллоквиуму 1.**

#### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?

2. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
3. Перечислите методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести постановку и оценку формольной пробы.
2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Составьте сопроводительный документ.
2. Определите порядок использования мяса различных категорий свежести.
3. Определите порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования (в зависимости от заданных условий)

**Типовые вопросы к практико-ориентированному заданию.**

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик.

2. Способы консервирования рыбы.
3. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести исследование рыбы на описторхоз и дифиллоботриоз.
2. Провести органолептическое исследование мяса птиц на свежесть
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов кролика.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при болезнях грибковой и бактериальной этиологии.
2. Определите, какие органолептические и лабораторные методы исследования используются для определения свежести мороженой рыбы.
3. Определите порядок бактериологического исследования рыбы

## **8 семестр**

**Типовые вопросы к коллоквиуму.**

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
2. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя свиней при африканской и классической чуме.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя сельскохозяйственных животных при бруцеллезе.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.
2. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
3. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоскопии.

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. На продовольственном рынке при осмотре туш и органов свиньи обнаружена сибирская язва. Ваши действия?
2. На продовольственный рынок доставлена говядина, полученная от убоя коров, положительно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфоузле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продуктами убоя?

**Типовые задания для работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании**

### Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
2. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
3. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.

### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Определите группу чистоты пробы молока на аппарате ОЧМ.
2. Определите плотности пробы молока с помощью анализатора «Лактан;М».
3. Определите кислотности пробы молока титриметрическим методом

### Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарная оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.
2. Плотность молока 1028 кг/м<sup>3</sup>, температура молока 18°С. Определите истинную плотность молока?
3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

### **Формы интерактивных занятий**

При изучении дисциплины «**Ветеринарно-санитарной экспертиза**» предусмотрено проведение лабораторных занятий (18 часов) в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы проводится в интерактивных формах – профессиональной игры, практикума, мастер класса.

*Мастер-класс* — современная форма проведения практико-ориентированного занятия для отработки практических навыков по различным методикам и технологиям с целью повышения профессионального уровня и обмена передовым опытом участников, расширения кругозора и приобщения к новейшим областям знания.

#### **Предусмотрены следующие формы проведения мастер-класса:**

- сюжетно-ролевая игра в форме групповой работы в учебной лаборатории;
- занятия на базе профильных организаций, на которых демонстрируются методики, порядок работы оборудования с участием ведущих специалистов организаций

#### **Предусмотрена следующая последовательность проведения профессиональной игры:**

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

#### **Практикум**

Структура занятия

1. Распределение студентов по подгруппам.
2. Изучение нормативной документации (инструкций, наставлений, Правил, ГОСТ и т.д)
3. Проведение работы с объектом исследования (пробы сырья животного происхождения или пищевой продукции).
4. Доклад о результатах работы с объектом исследования.
5. Сравнение полученных результатов работы в подгруппах с результатами контрольных исследований.
6. Работа над ошибками (при расхождении результатов).

### **Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.

2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
4. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
5. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
6. Топография лимфоузлов головы у крупного рогатого скота и свиней.
7. Топография лимфоузлов легких у крупного рогатого скота и свиней.
8. Топография лимфоузлов туш у крупного рогатого скота и свиней.
9. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
10. Санитарная обработка транспортных средств.
11. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
12. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
13. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
14. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях. Предубойный ветеринарный осмотр.
15. Ветеринарное клеймение мяса.
16. Морфологический и химический состав мяса.
17. Сущность процесса созревания мяса. Созревание мяса здоровых и больных животных.
18. Классификация мяса по термическому состоянию
19. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
20. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
21. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
22. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
23. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
24. Распознавание мяса различных видов животных.
25. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
26. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
27. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
28. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
30. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
31. Послеубойная диагностика дикроцелиоза, фасциолеза, эхиннококкоза, метастронгилеза, саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
32. Классификация пищевых отравлений.
33. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
34. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
35. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
36. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
37. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе, лейкозе и бруцеллезе

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при Ку-лихорадке.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, браздот овец и др./.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, мыте, ботулизме.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и болезни Ауески.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при актиномикозе и некробактериозе.
53. Ветеринарно-санитарная оценка мяса животных, погибших от случайных причин в результате теплового удара, поражения электрическим током и др. и вынужденно убитых животных
54. Методы определения мяса тяжелобольных и убитых в агонии животных.
55. Вынужденный убой. Порядок использования мяса.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях желудочно-кишечного тракта и органов брюшной полости.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях органов дыхания и сердечно-сосудистой системы.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях обмена веществ и новообразованиях.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при патологических изменениях в печени /жировая дегенерация, капиллярная эктазия, наличие абсцессов/.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях, при ветеринарных обработках пестицидами, леченых антибиотиками.
61. Порядок исследования молока-сырья согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. на 01.01.2010) и методы определения его доброкачественности.
62. Химический состав молока коров и других видов животных.
63. Способы и режимы обеззараживания молока.
64. Требования к безопасности молока-сырья согласно Технического регламента Таможенного союза 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
65. Источники бактериальной загрязненности молока. Первичная обработка молока на МТФ.
66. Технология мойки и дезинфекции молочной посуды и доильного оборудования. Распознавание молока коров, больных маститом и его ветеринарно-санитарная оценка.
67. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
68. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
69. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
70. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
71. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
72. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
73. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
74. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, постдипломоз, ихтиофтириоз).
77. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
78. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
79. Химический состав и ветсанэкспертиза меда.

80. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.

81. Морфологический и химический состав мяса птицы.

82. Послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр птицы.

83. Товароведение и ветсанэкспертиза яиц куриных и другой домашней птицы.

84. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при пастереллезе, сальмонеллезе, колибактериозе.

85. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при туберкулезе, респираторном микоплазмозе, болезни Марека.

86. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при гриппе, болезни Ньюкасла, орнитозе.

87. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при пастереллезе, туберкулезе, кокцидиозе, миксоматозе.

88. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при пастереллезе, лептоспирозе, сальмонеллезе.

#### Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя птицы.
2. Определить показатели идентификации молока сырого с помощью экспресс-анализатора «Лактан».
3. Определить наличие возбудителей гельминтозов, передающихся человеку через рыбу.

#### **Для студентов заочной формы обучения:**

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для коллоквиумов и практико-ориентированных заданий аналогично очной форме.

#### ***Типовые вопросы на экзамен, аналогично очной форме обучения***

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

#### **а) основная литература:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова.- Москва:ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

2. Кунаков Альберт Александрович Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2019. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=1013421>.

3. Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. - Санкт-Петербург:ГИОРД, 2015. - 320 с. - URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877). - Издательство Лань.

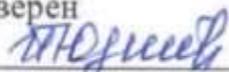
#### **б) дополнительная литература:**

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2013. - 480 с. - URL: [https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_cid=25&pl1\\_id=5703](https://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=5703). - Издательство Лань.

2. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
3. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов"/Ю. Ф. Мишанин. - СПб.:Лань, 2012. - 560 с.
4. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск: Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.
5. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [электронный полный текст] / В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2009. - 1,65 МБ.
6. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Пронин В. В., Фисенко С. П.. -Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. - Издательство Лань.
7. Рогов И.А. Общая технология мяса и мясопродуктов : Учеб. пособие. - М.:Колос, 2000. - 367 с.
8. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору : (по состоянию на 01.02.2005 г.) / сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2005. - 348 с
9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
10. ЭБ "Труды ученых СтГАУ"Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
11. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.
12. Сенченко, Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д.:МарТ, 2001. - 704 с.
13. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2008. - 1,72 МБ

Список литературы верен

/ Директор НБ



М.В. Обновленская

- б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.
14. Толоконников В.П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы: учебно-методическое пособие/ В.П. Толоконников, В.И. Маханько, Ю.В. Дьяченко. – Ставрополь, АГРУС, 2008. – 112 с.
15. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с. - (Гр. УМО).
16. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 3 : Санитарные и ветеринарные правила / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 2,41 МБ.
17. ЭБ "Труды ученых СтГАУ" Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) [электронный полный текст] . Ч. 4 : Методические указания и инструкции / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2014. - 1,86 МБ.

18. Методические указания по выполнению курсового проекта по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 – «Ветеринария» / Дьяченко Ю.В., Толоконников В.П. – Ставрополь, 2018. – 19 стр.

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины**

- 1) Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetrif.ru>
- 2) [http://www.allvet.ru/docs/vet\\_low](http://www.allvet.ru/docs/vet_low).
- 3) <http://libgost.ru/>
- 4) <http://www.fsvps.ru>
- 5) <http://www.consultant.ru>
- 6) <https://base.garant.ru>

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

### **1. Общие положения**

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к профессиональному циклу, базовой части и является одной из основополагающих дисциплин в формировании профессиональных навыков бакалавра данного направления. Изучение данной дисциплины ориентирует на такую область профессиональной деятельности бакалавра, как проведение ветеринарно-санитарной экспертизы всех видов убойных животных и птиц, сырья и продуктов убоя животных, лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения. Поскольку основными целями ветеринарно-санитарной экспертизы является «предупреждение заболевания людей антропозоозами и другими болезнями, передающихся через мясо-молочные, рыбные, яичные продукты и животное сырье и недопущение распространения инфекционных и инвазионных болезней животных через продукцию животноводства», без преувеличения можно сказать, что знания и умения, полученные в процессе изучения дисциплины, имеют высокую социальную и экономическую значимость.

Успех в изучении ветеринарно-санитарной экспертизы во многом зависит как от уровня организации учебного процесса, научно-методического качества учебно-методической литературы, так и от базовых знаний, полученных при изучении предыдущих курсов, таких как «Анатомия животных», «Микробиология», «Биохимия», «Паразитология и инвазионные болезни», «Эпизоотология и инфекционных болезни». Важную роль при изучении дисциплины играет и умение студентов самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала и овладения некоторыми профессиональными навыками приемами ветеринарного врача.

### **Рекомендации по использованию учебно-методических материалов по дисциплине**

#### ***1. Лекции.***

Несомненно, при прослушивании лекций ведение конспектов студентами немаловажно, но это не является основной их целью. На лекциях студент должен активно воспринимать материал, излагаемый лектором, стараться прежде всего уловить главную мысль. Затронутые на лекции вопросы связываются с проблемами науки и производства, поднимаются дискуссионные вопросы. На лекции студент узнает «свежие» научные данные по теме, взятые лектором из диссертаций, научных трудов и журнальных статей.

При прослушивании лекции желательно в краткой конспективной форме понять и записать главную мысль лектора, основные положения каждого раздела, начертить предложенную лектором схему, таблицу, обобщающую основное содержание излагаемого вопроса. Приветствуется активное участие студента в ведении лекции, дискуссия по вопросам, вынесенным на обсуждение.

#### ***2. Лабораторные занятия.***

Проведение *лабораторных занятий* по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» имеет свои особенности, поскольку практически каждая тема связана с освоением навыков проведе-

ния экспертизы того или иного продукта животного происхождения. Осуществление любого контрольного мероприятия в области ветеринарно-санитарной экспертизы установлено соответствующими нормативными документами: ГОСТами, правилами, положениями. В связи с этим в начале занятия необходимо тщательно ознакомиться с методическими рекомендациями к занятию. Следующим этапом для студента важно под руководством преподавателя изучить порядок работы и технику безопасности при работе с техническими приспособлениями, необходимыми для осуществления методики: приборами, инструментами, реактивами. После освоения методик студенту под руководством преподавателя необходимо сделать выводы по проделанной работе, оформив в форме заключения. Для облегчения задач, которые ставятся перед студентами в процессе проведения лабораторных занятий, разработан «Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе» по изучению дисциплины, в котором в форме отдельных занятий изложены цели и задачи, определенные при освоении конкретной темы, методики выполнения работ, а также контрольные вопросы.

### **Перечень тем, выносимых на самостоятельное изучение и рекомендации по использованию учебно-методических материалов**

Одним из основных вузовских методов учебы - самостоятельную работу, освоение которого особенно актуально для студентов заочной формы обучения. Во время самостоятельной работы студенту необходимо приучить себя к осмыслению фактов, пытаться понять причинность их изменчивости, научиться познавать в сравнении, вскрывать движущие силы приспособительных и компенсаторных реакций, проводить поиск и анализировать информацию по изучаемому вопросу.

Поскольку 50% времени, отводимого на изучение дисциплины, предназначено для самостоятельного изучения, перечень тем и вопросов, приведенный ниже, достаточно обширен. Темы, выносимы на самостоятельное изучение, указаны в таблице, приведенной в разделе 6 РП.

#### **Рекомендации по работе с литературой**

Одним из главных требований изучения дисциплины является систематическая активная работа студента с не только учебно-методической литературой, но и с действующими нормативными документами в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора. Чтобы сформировать у студента навыки эффективного использования нормативной документации, сотрудниками кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии разработаны учебно-методические пособия, как в печатном, так и электронном вариантах; электронный вариант находится в свободном доступе в электронных кабинетах преподавателей на сайте вуза (<http://www.stgau.ru/company/personal/user/6962>).

Следует учитывать, что многие положения, изучаемые в процессе освоения дисциплины, базируются именно на положениях, установленных в действующих нормативных документах. В связи с социально-экономическими и политическими изменениями, происходящими в Российской Федерации, в том числе и в связи с вступлением в ВТО, нормативно-правовая база в области ветеринарно-санитарной экспертизы постоянно корректируется, вносятся поправки в существующие законы и положения, вводятся в действие новые. Поэтому мы настоятельно рекомендуем студентам при изучении ряда вопросов и при самостоятельной подготовке ориентироваться только на современные учебно-методические издания и интернет-ресурсы, рекомендованные программой курса. Информацию о них можно найти в рабочей программе дисциплины в разделе «Рекомендуемая литература».

#### **Рекомендации по подготовке к экзамену**

Одним из условий успешного обучения студента является его самоконтроль за качеством изучения материала. Самоконтроль за качеством усвоения материала студент должен производить после изучения каждого вопроса темы. Осуществлять его следует путем неопременного ответа на вопросы, предложенные для самопроверки, а также используя тестовые задания, разработанные к каждому разделу дисциплины. Тестовые задания приведены в Фонде оценочных средств к дисциплине и доступны студенту при обращении в компьютерный класс факультета.

Итоговый контроль знаний студентов по курсу ветеринарно-санитарной экспертизы проводится согласно учебному плану. Для данной дисциплины предусмотрен экзамен. В период подготовки к экзамену студенту необходимо систематизировать ранее полученные знания и практические навыки по работе с объектом исследования, при необходимости обращаться за индивидуальными консультациями к ведущему преподавателю по особенно сложным для усвоения программным вопросам. В качестве основных учебно-методических материалов в этот период рекомендовано использование конспектов лекций, лабораторных занятий, практикума, тетради по выполнению само-

стоятельной работы. В качестве дополнительных материалов может быть рекомендован учебник, особенно по тем вопросам, которые согласно рабочей программы были отведены для самостоятельного изучения. Для успешной сдачи экзамена по дисциплине всем студентам необходимо присутствовать на соответствующих консультациях, проводимых ведущим преподавателем. В ходе данных консультаций студент может получить не только ответы на вопросы, возникшие у него при самоподготовке к итоговой аттестации по дисциплине, но и ознакомиться с методикой проведения экзамена. По действующему положению «О порядке приема курсовых работ, зачетов и экзаменов», отдельным студентам, имеющим наивысшие академические показатели по изучаемой дисциплине, решением кафедры на основании представления ведущего преподавателя может быть выставлена экзаменационная оценка по итогам текущей успеваемости или «автомат».

### **Разъяснения по поводу работы с модульно-рейтинговой системы**

Максимальная сумма баллов, набираемая студентом по дисциплине баллов равна 100.

Текущие баллы за активную работу по дисциплине и посещаемость занятий могут быть дробными числами, с одним знаком после запятой. Общая сумма баллов, набранных студентом за посещаемость и активность по итогам семестра, округляется до целого числа по правилам округления.

Конкретное закрепление количества набираемых баллов за определенными темами и видами работ осуществляется ведущим преподавателем по данной дисциплине и зависит от структуры дисциплины. При выборе критериев оценки освоения студентом программы дисциплины в обязательном порядке учитываются: выполнение программы в части лекционных, практических занятий и лабораторных работ; выполнение предусмотренных программой аудиторных, внеаудиторных, контрольных и иных письменных работ.

**11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).**

*11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения*

*11.2 Перечень свободно распространяемого программного обеспечения*

*11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства*

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1	<b>Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м<sup>2</sup>)</b>	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.

2	<b>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа</b> (ауд. № 45 площадь – 48,1 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 34 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	<b>Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов:</b> <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м<sup>2</sup>)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1 шт., принтер – 1 шт., цветной принтер – 1 шт., копировальный аппарат – 1 шт., сканер – 1 шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	<b>Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы</b> (ауд. № 105 площадь – 63,2 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	<b>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций</b> (ауд. № 46, площадь – 78,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 120 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.

### **13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

#### **а) для слабовидящих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения зачета оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

**в) для глухих и слабослышащих:**

- на зачете присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- зачет проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

**д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования/ федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по специальности 36.05.01 - Ветеринария и учебного плана по профилю **Болезни мелких и экзотических животных**

Автор (ы) Толоконников В.П., доктор ветеринарных наук

Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук

Рецензенты 1. Оробец В.А., доктор ветеринарных наук

2. Квочко А.Н., доктор биологических наук

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии, протокол №19 от «12» мая 2020 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по специальности 36.05.01 - Ветеринария.

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,  
анатомии и патанатомии им. профессора  
С.Н. Никольского, доктор биологических

наук, доцент



О.В. Дилекова

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол № 12 от 17 мая 202 г. и ФГОС ВО/ФГОС ВПО и учебного плана по специальности 36.05.01 - Ветеринария.

Руководитель ОП

доктор биологических наук, профессор А.Н. Квочко

**Аннотация рабочей программы дисциплины  
«Б1.В.10. Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

по подготовке обучающегося по программе бакалавриата/магистратуры/специалитета  
по направлению подготовки

36.05.01	Ветеринария
	Болезни мелких и экзотических животных
<b>Форма обучения – очная, заочная.</b>	
<b>Общая трудоемкость изучения дисциплины составляет 8 ЗЕТ, 288 час.</b>	
<b>Программой дисциплины предусмотрены следующие виды занятий</b>	Очная форма обучения: лекции – 54 ч., лабораторные занятия – 72 ч., самостоятельная работа – 126 ч. Заочная форма обучения: лекции –10 ч., лабораторные занятия –14 ч., самостоятельная работа – 253 ч, контроль – 9 ч.
<b>Цель изучения дисциплины</b>	является формирование у студентов знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.
<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	дисциплиной
<b>Компетенции и индикатор (ы) достижения компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	<b>Универсальные компетенции(УК) -</b>  <b>Общепрофессиональные компетенции(ОПК) –</b> ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ОПК 6.1. Способен анализировать и идентифицировать возможные риски возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней животных ОПК 6.2. Способен разрабатывать меры, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения зооантропонозов <b>Профессиональные компетенции(ПК): -</b>
<b>Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины</b>	<b>Знания:</b> - особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц (ОПК 6.1.); - эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний (ОПК 6.1.); - перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к транспортировке и убою, обоснование (ОПК 6.1.); - ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях (ОПК 6.1.); - основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц (ОПК 6.1.); - надежные в санитарном отношении и экономически выгодные

способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов (ОПК 6.1.);

- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии (ОПК 6.1.);

- основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарии и государственного ветеринарного надзора (ОПК 6.1.);

- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза (ОПК 6.1.);

**Умения:**

- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр и внутренних органов животных и птиц (ОПК 6.2);

- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического туш исследований (ОПК 6.2);

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности (ОПК 6.2);

осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции (ОПК 6.2);

- проводить комплекс общих ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии, в том числе особо опасных инфекционных заболеваний (ОПК 6.2);

- проводить дезинфекцию и дератизацию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней (ОПК 6.2)

оформлять ветеринарную сопроводительную документацию на подконтрольные государственному ветеринарному надзору грузы (ОПК 6.2);

- организовать контроль за процессом погрузки убойных животных, их транспортирования;

- проводить приемку на мясоперерабатывающие предприятия и предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы (ОПК 6.2)

- применять в практической деятельности положения нормативной документации в области ветеринарии и государственного ветеринарного надзора (Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций) (ОПК 6.2);

- оформлять ветеринарную сопроводительную документацию на подконтрольные государственному ветеринарному надзору грузы (ОПК 6.2).

**Навыки:**

- владения методиками предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных, птиц и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы (ОПК 6.3);

- владения методами органолептического, физико-химического и

	<p>бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных (ОПК 6.3);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть (ОПК 6.3);</li> <li>- владения методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда, молока и молочных продуктов (ОПК 6.3);</li> <li>- владения методами контроля качества профилактической и вынужденной дезинфекции (ОПК 6.3);</li> <li>- владения методикой проведения контролирующих мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям (ОПК 6.3);</li> <li>- навыками ведения ветеринарной отчетности и оформления текущей документации (журналов, актов) (ОПК 6.3);</li> <li>- навыками работы с нормативной документацией, в том числе ГОСТ на методы контроля (ОПК 6).</li> </ul>
<b>Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Утилизация ветеринарных конфискатов</li> <li>2. Морфология, химия и товароведение мяса. Созревание мяса. Изменение мяса при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.</li> <li>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы</li> <li>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях, лечении их антибиотиками и при радиоактивном поражении, вынужденном убое</li> <li>5. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</li> <li>6. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кишечного сырья, сухих кормов животного происхождения. Технология первичной обработки и консервирования кожевенного сырья, его клеймение.</li> <li>7. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках</li> <li>8. Основы технологии и гигиены переработки сельскохозяйственной птицы. Ветеринарно-санитарная оценка мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Ветеринарно-санитарная оценка мяса кроликов и нутрий</li> </ol>
<b>Форма контроля</b>	<p><u>Очная форма обучения</u>: семестр 8 – курсовой проект, семестр 9 – экзамен.</p> <p><u>Заочная форма обучения</u>: 4 курс – курсовой проект, экзамен</p>
<b>Автор(ы):</b>	<p>Профессор Толоконников В.П. Доцент Дьяченко Ю.В.,</p>