

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

«__» _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 Ветеринарно-санитарная экспертиза

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Б1.В.06. Ветеринарно-санитарная экспертиза» является : формирование у студентов знаний и умений в области проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, а также контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения; освоение методов лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения.

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 и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.1 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	знает правила оформления ветеринарных со-проводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непromышленного изготовления, кор-ма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору; - основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Со-глашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ве-теринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора; - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза умеет отбирать пробы, консервировать мате-риал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, ми-кологического, токсикологического и радиометрического исследований; - применять в практической деятельно-сти положения нормативной докумен-тации в области ветеринарии и госу-дарственного ветеринарного надзора (Федеральных законов Российской Фе-дерации, Со-глашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструк-ций); владеет навыками проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприя-тиях по переработке сырья животного происхождения - методиками контроля за биологиче-ской и

		экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.2 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	<p>знает</p> <p>требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза;</p> <p>- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами</p> <p>умеет</p> <p>проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <p>- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</p> <p>владеет навыками</p> <p>навыками осуществления ветеринарно-санитарного контроля продукции животного и растительного происхождения в условиях продовольственных рынков</p>
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	ПК-1.3 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу гидробионтов и икры	<p>знает</p> <p>правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непереработанного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному контролю в соответствии с законами Российской Федерации, Соглашениями надзору;</p> <p>основные положения Федеральных законов Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора;</p> <p>- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза</p> <p>правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на сырье, продукты животного происхождения непереработанного изготовления, корма, кормовые добавки и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору;</p> <p>основные положения Федеральных законов</p>

		<p>Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарно-санитарной экспертизы и государственного ветеринарного надзора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза <p>умеет</p> <p>отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микробиологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и растениеводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; - проводить ветеринарно-санитарную экспертизу кормов и кормовых добавок животного происхождения <p>владеет навыками</p> <p>навыками проведения и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке сырья животного происхождения</p> <ul style="list-style-type: none"> - методиками контроля за биологической и экологической безопасностью сырья и продуктов животного происхождения, кормов и кормовых добавок
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 6, 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Биология и патология пчел

Биология и патология рыб

Санитарная микробиология

Технология мяса, мясных продуктов

Технология молока и молочных продуктов

Биология и патология пчел

Биология и патология рыб

Санитарная микробиология

Технология мяса, мясных продуктов

Технология молока и молочных продуктов

Биология и патология пчел

Биология и патология рыб

Санитарная микробиология

Технология мяса, мясных продуктов

Технология молока и молочных продуктов

Биология и патология рыб

Биология и патология пчел
 Биология и патология рыб
 Санитарная микробиология
 Технология мяса, мясных продуктов
 Технология молока и молочных продуктов Санитарная микробиология
 Биология и патология пчел
 Биология и патология рыб
 Санитарная микробиология
 Технология мяса, мясных продуктов
 Технология молока и молочных продуктов Биология и патология пчел

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
6	144/4	36		36	72		За
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8		8			
практической подготовки		36		36	72		
7	180/5	36		36	72	36	Эк
в т.ч. часов: в интерактивной форме		8		8			
практической подготовки		36		36	72		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
6	144/4			0.12			
7	180/5	2					0.25

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

№	Наименование раздела/темы	Семестр	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.	1 раздел. Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш животных, морфология и химия мяса убойных животных										
1.1.	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	6	22	8		14	28	КТ 1	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы	ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-1.3	
1.2.	Морфология и химия мяса убойных животных	6	20	10		10	10	КТ 2	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы	ПК-1.1	
1.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	6	30	18		12	34	КТ 3	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы	ПК-1.1	
	Промежуточная аттестация		За								
	Итого		324	36		36	72				
2.	2 раздел. Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков, меда, яиц, молока										
2.1.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	7	18	10		8	50	КТ 1	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы	ПК-1.1, ПК-1.2	
2.2.	Морфология и химия мяса рыб	7	30	14		16	10	КТ 2	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы	ПК-1.3, ПК-1.1	
2.3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	7	24	12		12	12	КТ 3	Коллоквиум, Устный опрос, Тест, Защита лабораторной работы	ПК-1.2	

2.4.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, морфология и химия мяса рыб, ветеринарно-санитарная экспертиза молока	7							Устный опрос
	Промежуточная аттестация	Эк							
	Итого		324	36		36	72		
	Итого		324	72		72	144		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.	2/2
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Способы транспортировки убойных животных. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам	2/-
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Ветеринарно-санитарное и экономическое значение разных типов предприятий по переработке животных. Порядок приёма и сдачи животных на убойные предприятия	2/2
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Ветеринарное клеймение мяса	2/2
Морфология и химия мяса убойных животных	Морфология и химия мяса убойных животных	2/2
Морфология и химия мяса убойных животных	Созревание (ферментация) мяса и его сущность.	4/-
Морфология и химия мяса убойных животных	Определение степени свежести мяса. Отбор проб. Определение степени свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими Правилами	4/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	6/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов,	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных бо-	4/-

при болезнях животных	лезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных бо-лезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных бо-лезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	4/-
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии и их профилактика по линии ветеринарной службы	4/2
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Морфология и химия жирового сырья. Технология и гигиена вытопки животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.	2/-
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций	4/-
Морфология и химия мяса рыб	Морфология и химия мяса рыб, его пищевая и биологическая ценность. Основы технологии переработки рыбы и производства рыбных продуктов.	4/2
Морфология и химия мяса рыб	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.	4/-
Морфология и химия мяса рыб	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птице продуктов. Предубойный осмотр, убой и переработка птицы	2/2
Морфология и химия мяса рыб	Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях	2/2
Морфология и химия мяса рыб	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/-
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. Санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме. Факторы, влияющие на состав и свойства молока. Пороки молока.	4/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.). Молоко коров больных маститом: распознавание и пути использования.	4/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Кисломолочные продукты. Классификация,	4/-

	характеристика, пищевое и лечебно-диетическое значение. Виды брожения и использование их в производстве кисломолочных продуктов.	
Итого		72

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Ознакомление с действующей нормативно-технической документацией (Правила, ГОСТ-Ты, ТУ и др.) в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Порядок оформления ветеринарной сопроводительной документации под подконтрольные госветнадзору грузы.	лаб.	2
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота	лаб.	4
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней и лошадей	лаб.	4
Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение.	Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя птицы, кроликов и нутрий	лаб.	4
Морфология и химия мяса убойных животных	Определение видовой принадлежности мяса. Органолептические и лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса.	лаб.	6
Морфология и химия мяса	Распознавание мяса больных и здоровых животных. Органолептические и	лаб.	4

убойных животных	лабораторные методы исследования		
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов согласно ГОСТу. Показания для проведения бактериологического исследования, схема проведения бакисследования.	лаб.	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Ветеринарно-санитарный и технологический контроль колбасных изделий. Методы органолептического, теххимического и бактериологического исследований	лаб.	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Исследование мяса на трихинеллез. Методы диагностики. Техника проведения трихинеллоскопии. Техника диагностики трихинеллеза методом переваривания в искусственном желудочном соке.	лаб.	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных	Исследование мяса на цистицеркоз. Методы диагностики.	лаб.	2
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Методы лабораторной диагностики пищевых токсикоинфекций и токсикозов	лаб.	2
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	лаб.	2
Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда. Определение натуральности меда и различных фальсификаций	лаб.	4
Морфология и химия мяса рыб	Отбор проб, методы исследования рыбы и раков на наличие паразитарные болезни, передающиеся и не передающиеся человеку через рыбу	лаб.	4
Морфология и химия мяса рыб	Определение степени свежести мяса птицы. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу	лаб.	6
Морфология и химия мяса рыб	Определение степени свежести мяса кроликов. Отбор проб. Органолептические и лабораторные методы исследования по ГОСТу	лаб.	6
Ветеринарно-	Ветеринарно-санитарная экспертиза	лаб.	6

санитарная экспертиза молока	молока. Отбор проб. Органолептические и лабора-торные методы исследования молока по ГОСТ.		
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Распознавание молока больных животных. Органолептические и физико-химические свойства молока при болезнях животных (туберкулез, лейкоз, бруцеллез, мастит, ящур и др.)	лаб.	6

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убой-ных пункта	28
Консервирование мяса и мясных продук-тов	10
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных бо-лезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	10
Особенности ветеринарно-санитарной экс-пертизы и переработки животных при прионных заболеваниях	10
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незараз-ной этиологии	6
Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, под-вергнутых обработке пестицидами, лече-нию антибиотиками.	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза про-дуктов при вынужденном убое (проблем-ная лекция)	2

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	4
Пищевые токсикозы, вызываемые стафи-лококками, стрептококками и анаэробны-ми микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.	16
Ветеринарно-санитарная экспертиза жира сырца, пищевого и технического жиров. Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль	20
Ветеринарно-санитарная экспертиза расти-тельных продуктов	14
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.	10
Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, его хранение и транспортировка	6
Требования к безопасности молока согласно ТР. Микробиологический контроль молока	6

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 для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

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)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарное клеймение. Убой и основы технологии переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убой-ных пункта	Л1.3, Л1.4	Л2.1	Л3.1
2	Морфология и химия мяса убойных жи-вотных. Консервирование мяса и мясных продук-тов	Л1.3, Л1.4, Л1.9	Л2.3	Л3.1
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных . Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных бо-лезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	Л1.3, Л1.4, Л1.9	Л2.3	Л3.1
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных . Особенности ветеринарно-санитарной экс-пертизы и переработки животных при прионных заболеваниях	Л1.3, Л1.4	Л2.3	Л3.1
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных . Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незараз-ной этиологии	Л1.3, Л1.4, Л1.9	Л2.1, Л2.3	Л3.1
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных . Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, под-вергнутых	Л1.4, Л1.5, Л1.9	Л2.1, Л2.3	Л3.1

	обработке пестицидами, лечению антибиотиками.			
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при вынужденном убое (проблемная лекция)	Л1.4, Л1.5, Л1.9	Л2.1, Л2.3	Л3.1
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, при болезнях животных . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	Л1.9	Л2.1, Л2.3	Л3.1
9	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Пищевые токсикозы, вызываемые стафи-лококками, стрептококками и анаэробны-ми микроорганизмами и их профилактика по линии ветеринарной службы.	Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.3	Л3.1
10	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира сырца, пищевого и технического жиров. Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль	Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.3	Л3.1
11	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная экспертиза расти-тельных продуктов	Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.3	Л3.1
12	Морфология и химия мяса рыб. 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.	Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.3	Л3.1
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяй-ствах, его хранение и транспортировка	Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.3	Л3.1
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Требования к безопасности молока согласно ТР. Микробиологический контроль молока	Л1.3, Л1.4	Л2.1, Л2.3	Л3.1

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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 Зачет, Экзамен, Курсовая работа.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/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:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов
6 семестр		
КТ 1	Коллоквиум	10
КТ 1	Защита лабораторной работы	10
КТ 1	Устный опрос	10
КТ 1	Тест	5
КТ 2	Коллоквиум	10
КТ 2	Защита лабораторной работы	10
КТ 2	Устный опрос	10
КТ 2	Тест	5
КТ 3	Коллоквиум	10
КТ 3	Защита лабораторной работы	5
КТ 3	Устный опрос	10
КТ 3	Тест	5
Сумма баллов по итогам текущего контроля		100
Посещение лекционных занятий		20
Посещение практических/лабораторных занятий		20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30
Итого		170
7 семестр		
КТ 1	Устный опрос	10
КТ 1	Тест	5
КТ 1	Коллоквиум	10
КТ 1	Защита лабораторной работы	10
КТ 2	Устный опрос	10
КТ 2	Защита лабораторной работы	10

КТ 2	Коллоквиум		10
КТ 2	Тест		5
КТ 3	Устный опрос		10
КТ 3	Коллоквиум		10
КТ 3	Тест		5
КТ 3	Защита лабораторной работы		5
Сумма баллов по итогам текущего контроля			200
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			270
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
6 семестр			
КТ 1	Коллоквиум	10	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
КТ 1	Защита лабораторной работы	10	глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения
КТ 1	Устный опрос	10	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
КТ 1	Тест	5	При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы

КТ 2	Коллоквиум	10	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
КТ 2	Защита лабораторной работы	10	глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения
КТ 2	Устный опрос	10	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
КТ 2	Тест	5	При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы
КТ 3	Коллоквиум	10	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

КТ 3	Защита лабораторной работы	5	глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения
КТ 3	Устный опрос	10	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
КТ 3	Тест	5	При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы
7 семестр			
КТ 1	Устный опрос	10	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
КТ 1	Тест	5	При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы
КТ 1	Коллоквиум	10	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

КТ 1	Защита лабораторной работы	10	глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения
КТ 2	Устный опрос	10	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
КТ 2	Защита лабораторной работы	10	глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения
КТ 2	Коллоквиум	10	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
КТ 2	Тест	5	При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы
КТ 3	Устный опрос	10	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

КТ 3	Коллоквиум	10	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
КТ 3	Тест	5	При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы
КТ 3	Защита лабораторной работы	5	глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; за умение практически применять теоретические знания, высказывать и обосновывать свои суждения

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания ответа на зачете

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

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 не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

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

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задания выполнены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 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.

5 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 не 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.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла 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 89 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 77 до 88 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 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

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

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Вопросы для устных опросов, коллоквиумов

Контрольные вопросы для устного опроса

Раздел 1.

1. Порядок осмотра туш лошадей и топография лимфатических узлов туш лошадей.
2. Порядок осмотра и топография лимфатических узлов легких крупного рогатого скота.
3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней на мясоперерабатывающих предприятиях.
4. Порядок осмотра селезенки убойных животных.
5. Порядок осмотра голов (с топографией лимфатических узлов головы) крупного рогатого скота.
6. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) легких свиней.
7. Порядок осмотра (с топографией лимфатических узлов) голов лошадей.
8. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота на мясоперерабатывающих предприятиях.
9. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) туш крупного рогатого скота.
10. Особенности проведения осмотра продуктов убоя мелкого рогатого скота.
11. Порядок осмотра сердца и почек крупного рогатого скота.
12. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) голов лошадей.
13. Порядок осмотра (с топографией лимфатических узлов) туш свиней.
14. Порядок осмотра печени и желудочно-кишечного тракта убойных свиней.
15. Порядок осмотра сердца и свиней.
16. Порядок осмотра печени и желудочно-кишечного тракта крупного рогатого скота.
17. Порядок осмотра (с топографией лимфоузлов) голов свиней.

Раздел 2.

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Какие сведения указываются в сопроводительном документе?
2. Санитарная оценка мяса различной степени свежести
3. Перечислить лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
4. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
5. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
6. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
7. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
8. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
9. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести.

Оценка результатов.

Раздел 3.

1. Значение бакисследования для ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов.
2. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
3. Что такое пищевой токсикоз, характеристика возбудителей.
4. Схема бактериологического исследования мяса.
5. Серологическая типизация бактерий рода сальмонелла.
6. Биохимическая типизация бактерий рода сальмонелла.

7. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов по результатам бактериологического исследования.
8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
9. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
10. Предубойная и послеубойная диагностика африканской и классической чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
11. Дифференциальный диагноз классической чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
12. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных.
13. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.

Раздел 5.

1. Химический состав молока коровьего.
2. Ветеринарно-санитарная оценка молока коров в хозяйствах, неблагополучных по туберкулезу
3. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
4. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.
5. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
6. Общие требования к показателям безопасности молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
7. Ветеринарно-санитарная оценка молока коров в хозяйствах, неблагополучных по бруцеллезу
8. Кольцевая реакция для выявления молока коров, больных бруцеллезом: сущность, порядок постановки и результаты.
- 9.

Раздел 6.

2. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
3. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
4. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
5. Классификация, консервирование и дезинфекция шкур.
6. Химический состав и пищевая ценность крови. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.

Раздел 7.

1. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
2. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при аэромонозе карпов, фурункулезе лососевых, вибриозе.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, постди-плостомоз, ихтиофтириоз).
5. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
7. Химический состав и ветсанэкспертиза меда.

Вопросы к практико-ориентированному заданию
опросы на собеседование (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 свиней на мясоперерабатывающих предприятиях.

8. Опишите топографию лимфатических узлов голов лошадей.
9. Санитарная обработка транспортных средств.
10. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
11. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
12. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.

13. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях.

Практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести предубойный осмотр сельскохозяйственного животного.
2. Провести ветеринарно-санитарный осмотр сердца крупного рогатого скота.
3. Провести ветеринарно-санитарный осмотр селезенки убойного животного
4. Провести ветеринарно-санитарный осмотр туши мелкого рогатого скота
5. Провести ветеринарно-санитарный осмотр легких крупного рогатого скота.
6. Провести ветеринарно-санитарный осмотр головы свиньи.
7. Провести ветеринарно-санитарный осмотр голоав крупного рогатого скота

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 крупного рога-того скота.
3. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней.
4. Определите порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя мелкого рогато-го скота.

Вопросы к коллоквиуму №1.

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.
4. Санитарная оценка мяса различной степени свежести.
5. Перечислить лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
6. Дать характеристику степеням обескровливания.
7. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
8. Органолептическая характеристика мяса несвежего.

Практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести постановку и оценку формальной пробы.
2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести
4. Провести отбор проб мяса для определения свежести
5. Определить степень обескровливания туши.
6. Провести постановку и оценку реакции с сернистой медью в бульоне для определения степени свежести мяса.
7. Провести исследование мяса на свежесть пробой варки.

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)
4. Определите, в каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
5. Опишите органолептические характеристики мяса, полученного от убоя больных животных

6. Определите видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира

Вопросы к практико-ориентированному заданию.

Вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефаб-рик.

2. Способы консервирования рыбы.

3. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.

4. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).

5. Способы консервирования рыбы.

6. Перечислите методы исследования мяса птиц на свежесть

7. Перечислите методы исследования пресноводной рыбы на свежесть.

8. Перечислите методы исследования на свежесть консервированной рыбы.

9. Содержание летучих жирных кислот в мясе кроликов разной степени свежести.

10. Органолептическая характеристика рыбы свежей и сомнительной свежести.

11. Органолептическая характеристика свежих тушек птицы.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести исследование рыбы на описторхоз и дифиллоботриоз.

2. Провести органолептическое исследование мяса птиц на свежесть.

3. Провести органолептическое исследование пресноводной рыбы на свежесть.

4. Поставить реакцию на пероксидазу с вытяжкой из жабр.

5. Провести ветеринарно-санитарный осмотр тушки и органов нутрии.

6. 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 используют для определения свежести мороженой рыбы.

3. Определите порядок бактериологического исследования рыбы

4. Определите порядок ветеринарно-санитарной оценки рыбы при дифиллоботриозе и описторхозе.

5. Определите порядок ветеринарно-санитарной оценки тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз)

6. Определите порядок ветсаноценки продуктов убоя кроликов при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).

7. Определите алгоритм отбора проб свежей рыбы при проведении экспертизы на рынках.

8. Определите, к какой категории свежести относятся тушки кроликов (по заданным био-химическим и органолептическим показателям).

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.

7 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.

Вопросы к коллоквиуму.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Что такое пищевая токсикоинфекция, характеристика возбудителей.
2. Классификация пищевых отравлений.
3. Источники обсеменения мяса сальмонеллами.
4. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
5. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою.
6. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые бактериями рода *Salmonella*. Профилактика по линии ветеринарной службы. Ветеринарно-санитарная оценка.
7. Пищевые токсикозы стафилококковой природы. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
8. Пищевые токсикозы, вызываемые *Clostridium botulinum*. Профилактика. Ветеринарно-санитарная оценка.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при туберкулезе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бруцеллезе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лейкозе крупного рогатого скота..
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при лептоспирозе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при листериозе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при бешенстве.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях, вызванных анаэробной микрофлорой /эмкар, злокачественный стек, столбняк, браздот овец и др./.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сапе, мыте, ботулизме.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при роже свиней и
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при сибирской язве.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при африканской и классической чуме свиней.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при ящуре.

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.
4. Провести исследование мяса на трихинеллез методом переваривания в искусственном желудочном соке.
5. Провести исследование продуктов убоя свиней на цистицеркоз.

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, положи-тельно реагирующих на туберкулин. Ваши действия?
3. При осмотре свинины на продовольственном рынке в левом нижнечелюстном лимфо-узле обнаружен обезвествленный туберкулезный узелок. Как необходимо поступит с продук-тами убоя?
4. На разрезах массетеров и миокарда свиньи обнаружено по 4 финны на площади 40 см² . На дополнительных разрезах мышц туши финны не обнаружены. Определите порядок исполь-зования продуктов убоя.
5. При бактериологическом исследовании из мышц и лимфатических узлов выделена ки-шечная палочка. Ваши действия?
6. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов выделена кокковая микрофлора. Ваши действия?
7. При бактериологическом исследовании из внутренних органов выделены сальмонеллы. Ваши действия?
8. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Че-рез сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши дей-

ствия?

9. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?

10. Провести послеубойную диагностику дикроцелиоза, фасциолеза, эхинкоккоза, метастронгилеза, саркоцистоза. Определить ветеринарно-санитарную оценку мяса и внутренних органов

11. Провести дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.

12. Определите ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при трихинеллезе.

Вопросы к выполнению работы на профильном специализированном лабораторном оборудовании

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.

4. Способы консервирования проб молока.

5. Методы определения содержания массовой доли белка в молоке.

6. Химический состав молока коров.

7. Особенности химического состава молока коз, кобыл, овец

8. Факторы, влияющие на химический состав молока.

Практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Определите группу чистоты пробы молока на ппарате ОЧМ.

2. Провести оценку органолептических показателей молока.

3. Определите плотность пробы молока а анализаторе Лактан..

4. Определите кислотности пробы молока титрометрическим методом

5. Провести постановку редуктазной проба с метиленовым синим для определения бакте-риальной обсемененности молока.

6. Методы обнаружения в молоке ингибирующих веществ: сущность, результаты.

7. Определить, имеет ли место добавление к молоку воды с использованием электронных анализаторов молока

8. Определить количество соматических клеток в молоке на приборе «Соматос».

9. Определить содержание массовой доли жира в молоке на анализаторе Клевер.

Вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополуч-ном по туберкулезу.

2. Плотность молока 1028 кг/м3, температура молока 18°С. Определите истинную плотность молока?

3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

4. Ветеринарно-санитарная оценка молока коров в хозяйствах, неблагополучных по лей-козу крупного рогатого скота

5. Определите ветеринарно-санитарную оценку молока коров в хозяйстве, неблагополуч-ном по бруцеллезу.

6. Опишите методы определения молока коров, больных маститом, выберите наиболее оп-тимальный и обоснуйте выбор.

Вопросы к экзамену и практико-ориентированным занятиям по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы про-дуктов убоя крупного ро-гатого скота.

2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы про-дуктов 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 убоа.

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 пред-приятиях.
 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.
- Пред-убойный 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 убоа 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 убоа крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
 30. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
 31. Послеубойная диагностика дикроцелиоза, фасциолеза, эхинококкоза, метастронгиоза, 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 убоа при туберкулезе.
 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа при бруцеллезе.
 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при туберкулезе, лейкозе и бруцеллезе
 41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа при лейкозе.
 42. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа при Ку-лихорадке.
 43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа при лептоспирозе.
 44. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоа 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 но-вообразованиях.
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, постди-плостомоз, ихтиофтириоз).
77. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, не-свежей 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

пище-вых 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.

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.
 4. Определите группу чистоты пробы молока.
 5. Провести оценку органолептических показателей молока.
 6. Определите плотности пробы молока.
 7. Определите кислотности пробы молока титрометрическим методом
 8. Провести постановку редуказной пробы с метиленовым синим для определения бактериальной обсемененности молока.
 9. Провести отбор проб от продуктов убоя крупного рогатого скота для бактериологических исследований.
 10. Провести отбор проб для исследования свинины на трихинеллез.
 11. Провести исследование мяса на трихинеллез методом компрессорной трихинеллоскопии.
 12. Провести исследование мяса на трихинеллез методом переваривания в искусственном желудочном соке.
 13. Провести исследование продуктов убоя свиней на цистицеркоз.
 14. Провести постановку и оценку формальной пробы.
 15. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
 16. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести
 17. Провести отбор проб мяса для определения свежести
 18. Определить степень обескровливания туши.
-
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 ветеринарно-санитарного 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, кобыла, верблюдица, лосиха, 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 (антбиотики и гормональные препараты).

67. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов.

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

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

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

основная

Л1.1 Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Л1.2 Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Специалитет. - Самара: СамГАУ, 2020. - 141 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Л1.3 Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Мижевикина А. С., Савостина Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169815>

Л1.4 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Л1.5 Мерчина С. В., Ахметова В. В., Васильев Д. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда при продаже на рынках [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат. - Ульяновск: УлГАУ имени П. А. Столыпина, 2021. - 81 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/291947>

Л1.6 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.

Л1.7 Рогов И. А., Забашта А. Г., Казюлин Г. П. Общая технология мяса и мясопродуктов:учеб. пособие. - М.: Колос, 2000. - 367 с.

Л1.8 Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства:справ.. - М.: Колос, 2000. - 335 с.

Л1.9 Трубина И. А. Экспертиза мяса и мясных продуктов:учеб. пособие. - Ставрополь, 2021. - 448 КБ

дополнительная

Л2.1 Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/211973>

Л2.2 сост.: В. И. Маханько, В. П. Толоконников ; СтГАУ Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору:(по состоянию на 01.02.2005 г.). - Ставрополь: АГРУС, 2005. - 348 с.

Л2.3 Дьяченко Ю. В., Толоконников В. П., Дилекова О. В., Луцук С. Н. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе:учеб.-метод. пособие для студентов по направлению 36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, квалификация – бакалавр и специальности 36.05.01 – Ветеринария. - Ставрополь: АГРУС, 2021. - 3,52 МБ

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169451>

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

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 антропоозоозами 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.

Основными объектами изучения Ветеринарно-санитарной экспертизы служат убойные животные, пищевые продукты и сырье, получаемое от убоя сельскохозяйственных и диких животных, а также молоко, растительные и молочные продукты, рыба, яйца, мед.

Цель дисциплины: дать студентам теоретические знания, привить практические навыки и умения по санитарно-гигиеническому контролю и правилам ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства и растениеводства, по основам технологии и стандартизации при производстве.

Главная задача Ветеринарно-санитарной экспертизы - контроль качества пищевых продуктов и сырья, которая гарантирует высокие потребительские свойства продукции, а также уменьшение потерь сырья.

При изучении Ветеринарно-санитарной экспертизы студенты должны освоить, знать и уметь:

- основные положения Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций в области ветеринарии и государственного ветеринарного надзора;
- требования к безопасности продукции животного происхождения и правила их идентификации согласно Технических регламентов Таможенного союза;
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- правила оформления ветеринарных сопроводительных документов на убойных животных и другие грузы, подлежащие ветеринарно-санитарному надзору;
- порядок подготовки убойных животных к транспортировке и режимы транспортирования животных и скоропортящихся продуктов животного происхождения;
- порядок санитарной обработки транспортных средств;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;

- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к транспортировке и убою, обоснование;
- устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;
- профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.
- применять в практической деятельности положения нормативной документации в области ветеринарии и государственного ветеринарного надзора (Федеральных законов Российской Федерации, Соглашений Таможенного союза, Правил, Положений, инструкций);
- оформлять ветеринарную сопроводительную документацию на подконтрольные государственному ветеринарному надзору грузы;
- организовать контроль за процессом погрузки убойных животных, их транспортирования;
- проводить приемку на мясоперерабатывающие предприятия и предубойный ветеринарный осмотр животных и птицы;
- проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отбирать пробы, консервировать материал для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- 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;
- проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний;
- проводить дезинфекцию и дератизацию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней;
- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методами органолептического, физико-химического и бактериологического исследований мяса больных и здоровых животных;
- методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами контроля качества профилактической и вынужденной дезинфекции;
- методикой проведения контролируемых мероприятий на производственных объектах с целью установления их соответствия ветеринарно-санитарным требованиям;
- навыками ведения ветеринарной отчетности и оформления текущей документации (журналов, актов);
- навыками работы с нормативной документацией, в том числе ГОСТ на методы контроля.

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

1. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	1/ФВМ	Специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., плазменная медиа панель – 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	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

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 промежуточной аттестации 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);

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

- задания для выполнения на промежуточной аттестации 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 промежуточной аттестации 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);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента промежуточная аттестация 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 промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Автор (ы)

_____ доц. , кбн Зинченко Дмитрий Алексеевич

Рецензенты

_____ заведующий кафедрой физиологии, хирургии и акушерства , доктор биологических наук Квочко Андрей Никололаевич

_____ заведующий кафедрой терапии и фармакологии , доктор ветеринарных наук Оробец Владимир Александрович

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании Кафедра паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Дилекова Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____