

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 08.04.2021 18:21:19

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986a6e788d828a1b131ca

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»



Утверждаю:

Декан факультета ветеринарной
медицины, доцент

В.В. Дронов

2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Специальность – 36.05.01 Ветеринария

Майский, 2019

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 36.05.01 «Ветеринария», утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 3 сентября 2015 г. №962;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Минобр науки России от 5 апреля 2017 г. №301;
- профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 4 августа 2014 г. №540-н;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по специальности 36.05.01 Ветеринария

Составитель: д.вет.н. Мерзленко Р.А.

Рассмотрена на заседании кафедры инфекционной и инвазионной патологии

№ 10 от «17» мая 2019 г.

Зав.кафедрой



Резниченко Л.В.

Согласована с выпускающей кафедрой незаразной патологии

№ 8 от «20» июня 2019 г.

Зав.кафедрой



Яковлева И.Н.

Одобрена методической комиссией факультета ветеринарной медицины

№ 6 от «27» июня 2019 г.

Председатель методической комиссии
факультета ветеринарной медицины



Ковалева В.Ю.

1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины – приобретение будущим ветеринарным специалистом теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной и молочной промышленности, проведение ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, яиц, пищевых растительных и других продуктов.

Задачи:

- приобрести навыки самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, транспортировкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и продуктов;
- уметь в производственных условиях применять методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения;
- освоить проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов и сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;
- приобрести навыки по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств и проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека

II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина
 Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к дисциплинам
обязательной части (Б1.О.38) ОПОП.

2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ООП

<p>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Анатомия животных 2. Гистология, цитология, эмбриология 3. Ветеринарная микробиология 4. Физиология и этология животных 5. Биохимия 6. Патологическая анатомия 7. Токсикология 8. Эпизоотология 9. Паразитология 10. Клиническая диагностика и терапия
<p>Требования к предварительной подготовке обучающихся</p>	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ➤ особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц; ➤ эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; ➤ перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к 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; ➤ основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; ➤ 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. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; ➤ проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;

- отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда;
- 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 радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении;
- проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней;
- проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.

Владеть:

- методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц;
- методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы;
- методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- методами органолептического и физико-химического 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 мёда;
- методами исследования молока и молочных продуктов;
- методами распознавания мяса различных видов животных;
- методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: нормальной и патологической анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии и инфекционным болезням, паразитологии и другим клиническим ветеринарным дисциплинам. Владеть методами патологоанатомических, биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

Ветеринарно-санитарная экспертиза является выпускающей профилирующей дисциплиной, базируется и имеет предметную связь со всеми предшествующими дисциплинами.

III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ОК - 1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<p>Знать: способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления</p> <p>Уметь: использовать принципы абстрактного мышления, анализа, синтеза</p> <p>Владеть: навыками абстрактного мышления, синтеза и анализа.</p>
ПК-8	Способность и готовность проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	<p>Знать: эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; 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</p> <p>Уметь: отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить</p>

		<p>ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; 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 радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.</p>
		<p>Владеть: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического 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 мёда; методами исследования молока и молочных продуктов; методами распознавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>
<p>ПК- 9</p>	<p>Способность и готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</p>	<p>Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;</p> <p>Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <p>Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы</p>

ПК-22	Способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных	<p>Знать: заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p> <p>Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p> <p>Владеть: профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта,</p>

IV. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)		
Семестр (курс) изучения дисциплины	7-8	5
Общая трудоемкость, всего, час	252	252
<i>зачетные единицы</i>	7	7
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия (всего)	90	26
В том числе:		
Лекции	36	8
Лабораторные занятия	26	10
Практические занятия	28	8
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	-
Внеаудиторная работа (всего)	36	6
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)	-*	-
Консультации согласно графику кафедры (еженедельно 1ч – для студентов очной формы обучения x 18 нед.)	36	6
Контрольная работа	-	+
Промежуточная аттестация	14	10
В том числе:		
Зачет (на 1 группу)	4	-
Экзамен (на 1 группу)	8	8
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)	2	2
Самостоятельная работа обучающихся		
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	112	210
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	22	5
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	40	11
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	22	158
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы)	12	20
Подготовка к экзамену	16	16

Примечание: *осуществляется на аудиторных занятиях

4.2. Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	116	18	36	22	40	406	4	8	4	90
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	16	4		<i>Консультации</i>	12	18	2		<i>Консультации</i>	16
2. Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях	10	2	4		4	24				24
3 Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе	24	2	12		10	18	2	6		10
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях	30	8	12		10	28		2		26
5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	12	2	6		4	12				12
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2		2			2				2
<i>Зачёт</i>	4				4	-	-	-		-
Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов	94	18	18	14	44	100	4	10	2	84
1 Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копчёностей.	16		4	<i>Консультации</i>	12	20		2	<i>Консультации</i>	18
2. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья	14	2	2		10	26		2		24
3. Состав, физико-химические и технологические свойства молока. ВСЭ молока и кислото-	22	6	6		10	18	2	2		14

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
лочных продуктов.										
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	22	10	4		8	26	2	4		20
5. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства	4				4	6				6
<i>Итоговое занятие по модулю 2.</i>	2		2			2				2
<i>Творческий рейтинг</i>	12				12	20				20
<i>Экзамен</i>	26			10	16	26			10	16

4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Висаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Висаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Модуль 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	116	18	36	22	40	106	4	8	4	90
<i>1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.</i>	<i>16</i>	<i>4</i>	<i>-</i>	<i>Консультации</i>	<i>12</i>	<i>18</i>	<i>2</i>	<i>-</i>	<i>Консультации</i>	<i>16</i>
1.1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	6	2	-		4	6	2	-		4
1.2. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Предприятия по убою и переработке животных	6	2	-		4	6	-	-		6
1.3. Порядок приёмки животных на мясоперерабатывающие предприятия	4	-	-		4	6	-	-		6
<i>2. Убой и переработка животных на мясоперерабатывающих предприятиях</i>	<i>10</i>	<i>2</i>	<i>4</i>		<i>4</i>	<i>24</i>	<i>-</i>	<i>-</i>		<i>24</i>
2.1. Технология убоя. ВСЭ туш и органов различных видов животных	4	2	-		2	12	-	-		12
2.2. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	6	-	4		2	12	-	-		12
<i>3 Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе</i>	<i>24</i>	<i>2</i>	<i>12</i>		<i>10</i>	<i>18</i>	<i>2</i>	<i>6</i>		<i>10</i>
3.1. Послеубойные изменения в мясе. Сущность созревания мяса	4	2	-		2	4	2	-		2
3.2. Определение видовой принадлежности мяса.	8	-	4		4	4	-	2		2
3.3. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами. Виды порчи мяса	6	-	4		2	6	-	2		4
3.4. Физико-химические исследования мяса больных живот-	6	-	4		2	4	-	2		2

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ных										
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях .	30	8	12		10	28	-	2		26
4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	6	4	-		2	8	-	2		6
4.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях.	4	2	-		2	6	-	-		6
4.2. Исследование мяса на трихинеллёз, цистицеркоз, саркоспоридиоз	6		4		2	4	-	-		4
4.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, при поражении ионизирующей радиацией	6		4		2	4	-	-		4
4.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	8	2	4		2	6	-	-		6
5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии ветеринарной службы.	12	2	6		4	12	-	-		12
5.1. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	4	2	-		2	6	-	-		6
5.2. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов на наличие возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций	8	-	6		2	6	-	-		6
Итоговое занятие по модулю 1	2	-	2		-	2	-	-		2
Зачёт	4			4		-	-	-	-	-
Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных	94	18	18	14	44	100	4	10	2	84

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1 Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных, консервных изделий и копченостей.	16		4	Консультации	12	20	-	2		18
1.1. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей	6	-	2		4	8	-	2		6
1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонки, виды посола мяса	4	-			4	6	-	-		6
1.3. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технологического-химического исследований.	6	-	2		4	6	-	-		6
2. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья	14	2	2		10	26	-	2		24
2.1. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа	6		2	4	4	-	-	4		
2.2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	4	2		2	6	-	-	6		
2.3. ВСЭ крови убойных животных.	2	-	-	2	6	-	-	6		
2.4. Транспортировка скоропортящихся продуктов	2	-	-	2	8	-	-	8		
3. Состав, физико-химические и технологические свойства молока. ВСЭ молока и кисломолочных продуктов.	22	6	6	10	18	2	2	14		
3.1. Состав, физико-химические и технологические свойства молока.	4	2	-	2	4	2	-	2		
3.2. Отбор проб, способы консервирования проб. Органолептические и лабораторные методы исследований молока по ГОСТу и действующим Прави-	4	-	2	2	2	-	-	2		

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<i>лам.</i>										
3.3. Санитарно-гигиенический режим получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка, пороки молока. Установление натуральности молока. Контроль пастеризации	6	2	2		2	4	-	2		2
3.4. Ветсанэкспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания. Определение общей бактериальной обсеменённости молока.	4	2			2	4	-	-		4
3.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов. Установление натуральности сметаны и сливок. Сливочное масло, сыры. Основы технологии, методы исследования, ветеринарно-санитарная оценка	4	-	2		2	4	-	-		4
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	22	10	4		8	26	2	4		20
4.1. Технология получения пчелиного мёда. Органолептические и лабораторные методы исследования мёда согласно действующему ГОСТу, установление его фальсификации	6	2	2		2	8	2	2		4
4.2. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептический и лабораторный методы исследований. Ветеринарно-санитарная экспертиза грибов. Распознавание съедобных и ядовитых грибов.	2	2			-	4	-	-		4
4.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных. Определение свежести мяса пресноводной рыбы и раков. Отбор проб, методы исследования рыбы и раков.	8	4	2	-	2	6	-	2	-	4
4.4. Ветеринарно-санитарная	2	2	-		-	4	-	-		4

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.										
4.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий	4	-	-		4	4	-	-		4
5. Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства	4	-			4	6	-	-		6
5.1. Исследование мяса птицы на доброкачественность	2	-			2	2	-	-		2
5.2. Ветеринарно-санитарная и товароведческая оценка куриных, яиц, ВСЭ яичных продуктов.	2	-				4	-	-		4
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	2			2	-	-		2
<i>Творческий рейтинг</i>	12				12	20				20
Экзамен	26	-	-	10	16	26	-	-	10	16

V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лабор.-практ.заня	Внеаудиторн. раб. и промежулт. аттест.	Самост. работа		
Всего по дисциплине		ОК-1 ПК-8 ПК-9 ПК-22	252	36	54	50	112	Экзамен	100
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	5
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	60
Модуль 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.		ОК-1 ПК-8 ПК-22	116	18	36	22	40		10
1.	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности		16	4	-		12	Устный опрос	
2.	Убой и переработка животных на мясо-перерабатывающих предприятиях		10	2	4		4	Устный опрос	
3.	Морфология и химия мяса, клеймение. Послеубойные изменения в мясе		24	2	12		10	Устный опрос	
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях		30	8	12		10	Устный опрос	
5.	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика по линии		12	2	6		4	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	2		-	Тестирование, ситуационные задачи	
Зачёт			4				4		
Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных		ОК-1 ПК-9 ПК-22	94	18	18	14	44		20

1.	Ветеринарно-санитарный и химический контроль колбасных, консервных изделий и копченостей.		16	-	4	Кон- суль- та- ции	12	Устный опрос	
2.	Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел, субпродуктов, крови, кожевенного сырья		14	2	2		10	Устный опрос	
3.	Состав, физико-химические и технологические свойства молока. ВСЭ молока и кисломолочных продуктов.		22	6	6		10	Устный опрос	
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках		22	10	4		8	Устный опрос	
5.	Технология убоя и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и продуктов птицеводства		4	-			4	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			2	-	2		-	Тестирование, ситуационные задачи	
III. Творческий рейтинг			12	-	-	-	12		5
IV. Выходной рейтинг			26	-	-	10	16	Экзамен	30

5.2. Оценка знаний студента

5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;
- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;
- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине (приложение 2)

VI. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - СПб.: Лань, 2018. — 240с. <https://e.lanbook.com/book/102236>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза : А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А.А. Кунакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 234 с. <http://znanium.com/catalog/product/947792>
3. Ветеринарно санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. <https://e.lanbook.com/book/61365>.

6.2. Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: Учебное пособие./ Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А — 2-е изд., перераб. — СПб.: Издательство «Лань», 2015. — 304 с – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365>
2. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами молока и молочных продуктов: Учебное пособие /А.В. Смирнов – СПб.: ГИОРД, 2009. – 112 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=429938>
3. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. [Электронный ресурс] / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 80 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/87588>
4. Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения : учебно-методическое пособие для студентов факультета среднего профессионального образования по специальности ветеринария / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова ; Белгородский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 97 с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://is.gd/1ZHcXk>
5. Руководство к лабораторно практическим занятиям по ветеринарно- санитарной экспертизе / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 31 Б. ц. <https://is.gd/Rh5H6O>.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов его переработки : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной

меди-

цины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, С. Б. Носков. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2015. - Б. ц. – Режим доступа: [https:// is.gd/DkqkOP](https://is.gd/DkqkOP)

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебно-методическое пособие для сту- дентов заочной формы обучения / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова ; Белго- родский ГАУ. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2016. - 66 с. - Б. ц. – Режим доступа: <https://is.gd/NFg0bH>.

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных жи- вотных : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2017. - Б. ц. <https://is.gd/6HeYFb>

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов его перера- ботки : учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринар- ной медицины / Белгородский ГАУ ; сост.: Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, С. Б. Носков. - Белгород : Белгородский ГАУ, 2015.- Режим доступа: <https://is.gd/1ZsqMR>

6.2.1 ПЕРИОДИЧЕСКИЕ ИЗДАНИЯ

1. Ветеринария : научно-производственный журнал. Режим доступа: <http://journalveterinariya.ru/>,
2. Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ Режим доступа: www.cnsnb.ru
3. Ветеринарный врач : научно-производственный журнал. Режим доступа: <http://vetvrach-vnivi.ru/>
4. Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины) — Режим доступа: https://e.lanbook.com/journal/2210#publisher_name

6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучаю- щихся по дисциплине

Самостоятельная работа студентов заключается в инициативном поис- ке информации о правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного и растительного происхождения которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дис- куссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с те- матикой учебных аудиторных занятий.

6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии. Уделить внимание следующим понятиям (<i>перечисление понятий</i>) и др.
Практические и лабораторные занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (<i>указать текст из источника и др.</i>). Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме, решение расчетно-графических заданий, решение задач по алгоритму и др.
Самостоятельная работа	Знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Составление аннотаций к прочитанным литературным источникам и др.
Подготовка к экзамену	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание контрольным вопросам по модулям дисциплины и к экзамену. При подготовке к экзамену необходимо ориентироваться на конспект лекций, рабочую тетрадь по лабораторным и практическим работам, основную и дополнительную литературу и др. Проработка фонда оценочных средств, в том числе, при текущем и рубежном контроле.

1. Сельскохозяйственные животные, выращиваемые на животноводческих комплексах, категории упитанности, ветеринарно-санитарная оценка мяса убойных животных: Учебное пособие / Сост. Л. В. Резниченко, С.Б Носков, Н.А. Денисова., А.А. Резниченко, Ф.К. Денисова, Р.В. Щербинин .: – Белгород, 2015. – Изд-во БелГАУ. – 117 с.
2. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: Учебное пособие /

- Сост. Л. В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова., С.П. Колесниченко, Д.Л. Никонков.. – Лань, 2016 – 85 с
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебно-методическое пособие для студентов заочной формы обучения / Сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова – Белгород, 2016. – Изд-во ФГБОУ ВО Бел ГАУ. – 66 с.
 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных: Учебно-методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины/ Сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова., – Белгород, 2017. – Изд-во ФГБОУ ВО БелГАУ. – 50 с.
 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Методическое пособие по самостоятельной работе для студентов факультета ветеринарной медицины / Сост. Л. В. Резниченко, Н.А. Денисова – Белгород, 2017. – Изд-во ФГБОУ ВО Бел ГАУ. 31 с.
 6. УМК по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» – Режим доступа: <https://www.do.belgau.edu.ru> -(логин, пароль)

6.3.2. Видеоматериалы

Каталог учебных материалов и интервью с руководителями и специалистами АПК Белгородской области:
<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

6.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы.

1. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>
4. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru>
5. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал <http://www.fermer.ru/>
6. АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК <http://www.agroportal.ru>
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза veterinary.academic.ru.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза – всё для студента. [twirpx.com>files/medicine/veterinary/expertise/](http://twirpx.com/files/medicine/veterinary/expertise/).
9. [fsvps.ru>fsvps/laws/1107.html](http://fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html) Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.
10. <http://www.aris.ru/>

6.5. Перечень программного обеспечения, информационных технологий.

Офисное ПО, в составе Word, Excel, Publisher, Powerpoint, Onenote, Outlook.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для преподавания дисциплины используются:

- мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайд-фильмов) и видеофильмов по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- помещение для проведения занятия в форме компьютерной симуляции;
- при проведении лабораторных занятий применяются приборы: проекционный трихинеллоскоп, компрессориумы, микроскопы, рН-метры, овоскоп, радиометр, термостат, лактоденсиметры, водяная баня и др.
- Имеется более 300 мультимедийных роликов в виде схем, рисунков, диаграмм; методические пособия и указания по основным темам дисциплины и самостоятельному изучению плановых тем и разделов; муляжи с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов, а также муляжи продуктов растительного и животного происхождения; биопрепараты с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов; видеофильмы.
- В качестве производственной базы кафедрой используется мясокомбинаты, молокозаводы, хладокомбинат, консервный завод, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы центрального рынка, птицефабрики и убойные цеха Белгородской области, испытательная лаборатория на базе межобластной ветеринарной лаборатории.
- На лабораторно-практических занятиях используются все виды пищевых продуктов, подлежащих ветеринарно-санитарной экспертизе согласно учебного плана.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ НА 201__ / 20__ УЧЕБНЫЙ ГОД

Ветеринарно-санитарная экспертиза

дисциплина (модуль)

36.05.01 ветеринария

направление подготовки/специальность

ДОПОЛНЕНО (с указанием раздела РПД)

ИЗМЕНЕНО (с указанием раздела РПД)

УДАЛЕНО (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра инфекционной и инвазионной патологии	Кафедра незаразной патологии
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия факультета ветеринарной медицины

« ___ » _____ 20__ года, протокол № _____

Председатель методкомиссии _____

Декан факультета ветеринарной медицины

Дронов В.В.

« ___ » _____ 20__ г

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
направление подготовки: 36.05.01 - Ветеринария
Квалификация (степень) выпускника - специалист

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе образовательной программы

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименования модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОК - 1	Способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и различных болезнях»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт
				Модуль 2. «Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	
		Второй этап (продвинутый уровень)	Знать: способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные	Устный опрос, тестирование, ситуационные	Зачёт

			Уметь: использовать принципы абстрактного мышления, анализа, синтеза	изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	задачи	
				Модуль 2. «Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзамен
		Третий этап (высокий уровень)	Знать: способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления Уметь: использовать принципы абстрактного мышления, анализа, синтеза Владеть: навыками абстрактного мышления, синтеза и анализа.	Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт
				Модуль 2. «Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзамен

				санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных»		
ПК-8	Способность и готовность проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов, надёжные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; ры-	Модуль 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и различных болезнях.	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт

			<p>бы 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</p>			
		<p>Второй этап (продвинутый уровень)</p>	<p>Знать: эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономичные</p>	<p>Модуль 1. Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.</p>	<p>Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи</p>	<p>Зачёт</p>

			<p>мически выгодные способы обезвреживание 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.</p> <p>Уметь: отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>продуктов животного- водства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; 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 радиометрический</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах			
		Третий этап (высокий уровень)	Уметь: отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животно-	Модуль 1. Убой и переработка животных. Последующие изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях.	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт

			<p>водства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; 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 радиометрический контроль продуктов жи-</p>			
--	--	--	---	--	--	--

			<p>вотного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.</p> <p>Владеть: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического 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 рас-</p>			
--	--	--	--	--	--	--

			<p>познавания мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>			
ПК- 9	Способность и готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий содержания живот-	Первый этап (пороговый уровень)	<p>Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;</p>	<p>Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц</p>	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзамен

	ных	Второй этап (продвинутый уровень)	<p>Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;</p> <p>Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p>			
		Третий этап (высокий уровень)	<p>Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;</p> <p>Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p>	Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзамен

			Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы.			
ПК-22	Способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний	Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт
				Модуль 2. «Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольствен-	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзамен

				ных»		
		Второй этап (продвинутый уровень)	Знать: заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний	Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт
			Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве	Модуль 2. «Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Экзамен
		Третий этап (высокий уровень)	Знать: заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей	Модуль 1. «Убой и переработка животных. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях»	Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи	Зачёт

			<p>зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p> <p>Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p> <p>Владеть: профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта.</p>			
				<p>Модуль 2. «Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока молочных продуктов, мёда, яиц, рыбы, растительных продуктов на продовольственных»</p>	<p>Устный опрос, тестирование, ситуационные задачи</p>	<p>Экзамен</p>

2. Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкала оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		не зачтено /неудовлетворительно	зачтено/ удовлетворительно	зачтено/хорошо	зачтено/отлично
ОК - 1	Способность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	<i>Способность и готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу не сформирована</i>	<i>Частично владеет способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</i>	<i>Владеет способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</i>	<i>Свободно владеет способностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу</i>
	Знать: способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Плохо знает способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Частично знает способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Знает способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Хорошо знает способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления
	Уметь: использовать принципы абстрактного мышления, анализа, синтеза	Не умеет использовать принципы абстрактного мышления, анализа, синтеза	Частично умеет использовать способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Умеет использовать способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления	Хорошо умеет использовать способы анализа и синтеза, а также принципы абстрактного мышления
	Владеть: навыками абстрактного мышления, синтеза и анализа.	Не владеет навыками абстрактного мышления, синтеза и анализа	Частично владеет навыками анализа и синтеза, а также принципами абстрактного мышления	Владеет навыками анализа и синтеза, а также принципами абстрактного мышления	Владеет самостоятельно на высоком профессиональном уровне способами анализа и синтеза, а также принципами абстрактного мышления

ПК-8	Способность и готовность проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	<i>Способность и готовность проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</i> <i>не сформирована</i>	<i>Частично владеет способностью проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</i>	<i>Владеет способностью и готовностью проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</i>	<i>Свободно владеет способностью и готовностью проводить ветеринарно – санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.</i>
	Знать: эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других забо-	Плохо знает эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирова-	Частично знает эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мя-	Знает эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и	Хорошо знает эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний; перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймение и

	<p>леваниях; основы то-вароведения, клейме-ние и консервирова-ние мяса и мясопро-дуктов; надежные в санитарном отноше-нии и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов, мо-лока и молочных про-дуктов; рыбы и рыбо-продуктов; профилак-тические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами; современные средства и способы дезинфек-ции и дератизации боенских и мясопере-рабатывающих пред-приятий при обнару-жении болезней ин-фекционной этиоло-гии</p>	<p>ние мяса и мясопродук-тов; надежные в сани-тарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов, молока и молочных про-дуктов; рыбы и рыбо-продуктов; профилак-тические мероприятия по предотвращению заболе-вания людей зооантро-понозами; современные средства и способы дез-инфекции и дератизации боенских и мясопере-рабатывающих предприя-тий при обнаружении болезней инфекционной этиологии</p>	<p>сопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов, молока и молочных про-дуктов; рыбы и рыбопро-дуктов; профилактические мероприятия по предот-вращению заболевания людей зооантропонозами; современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих</p>	<p>консервирование мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономи-чески выгодные спосо-бы обезвреживание мя-са и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и ры-бопродуктов; профи-лактические мероприя-тия по предотвраще-нию заболевания людей зооантропонозами; со-временные средства и способы дезинфекции и дератизации</p>	<p>консервирование мяса и мясопродук-тов;надежные в санитар-ном отношении и эконо-мически выгодные спо-собы обезвреживание мяса и мясопродуктов, молока и молочных про-дуктов; рыбы и рыбо-продуктов; профилак-тические мероприятия по предотвращению заболе-вания людей зооантро-понозами; современные средства и способы дез-инфекции и дератизации</p>
	<p>Уметь: отбирать про-бы, консервировать материал и отправ-лять в ветеринарную лабораторию для бак-териологического, ви-</p>	<p>Не умеет отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветери-нарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, фи-</p>	<p>Частично умеет отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лаборато-рию для бактериологиче-ского, вирусологического,</p>	<p>Хорошо умеет отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабо-раторию для бактерио-логического, вирусоло-</p>	<p>Способен самостоятель-но на высоком профес-сиональном уровне от-бирать пробы, консерви-ровать материал и от-правлять в ветеринарную</p>

	<p>русологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной</p>	<p>зико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной</p>
--	---	--

<p>физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; 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</p>	<p>гического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции; проводить комплекс общих вете-</p>	<p>лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований; готовить мазки-отпечатки из проб, присланных для исследования и окрашивать их различными методами; проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; проводить ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения и мёда; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции; проводить комплекс общих ветеринарно-</p>
---	---	---

	<p>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 радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнару-</p>	<p>ятий 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 радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах.</p>
--	--	---

и инвазионной этиологии; проводить комплекс общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных инфекционных заболеваний; проводить радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах

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 радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприя-

тиях и хозяйствах 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 радиометрический контроль продуктов животного и растительного происхождения при радиационном поражении; проводить дезинфекцию убойно-разделочных цехов мясокомбинатов, боен и других боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении инфекционных болезней; проводить дератизацию на мясоперерабатывающих предприятиях и хозяйствах

	<p>жении инфекционных болезней;проводить дератизацию на мясо-перерабатывающих предприятиях и хозяйствах.</p>			<p>тиях и хозяйствах</p>	
	<p>Владеть: методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; 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 бактериологического</p>	<p>Не владеет методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического 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 бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами технохимического кон-</p>	<p>Частично владеет методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического 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 бактериологического анализа мяса различных видов животных; методами бактериологического анализа мяса и</p>	<p>Владеет методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического 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 бактериологического анализа мяса и мясных продук-</p>	<p>Свободно владеет методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического 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 бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; методами технохи-</p>

	анализа мяса и мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	троля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	мясных продуктов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	тов; методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	мического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.
ПК-9	Способность и готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	<i>Способность и готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных не сформирована</i>	<i>Частично сформирована готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</i>	<i>Хорошо сформирована готовность проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</i>	<i>Свободно владеет способностью проводить экспертную оценку и контроль технологических операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных</i>
	Знать: основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;	Не знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;	Частично знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;	Хорошо знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;	Очень хорошо знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
	Уметь: проводить	Допускает грубые ошибки	Может проводить пред-	Способен проводить	Способен самостоятельно

	предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;	при проведении ветеринарного осмотра животных и птиц; при проведении послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц.	убойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;	предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;	проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
	Владеть: методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы	Не владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы	Частично владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы	Владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы	Свободно владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы
ПК-22	Способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных	<i>Способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных не сформирована</i>	<i>Частично сформирована способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных</i>	<i>Хорошо сформирована способность и готовность проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных</i>	<i>Свободно на высоком профессиональном уровне владеет способностью и готовностью проводить ветеринарно-просветительскую работу среди населения, осуществлять социокультурное и гигиеническое образование владельцев животных</i>

	<p>Знать: заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p>	<p>Не знает заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p>	<p>Частично знает заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний</p>	<p>Хорошо знает заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний.</p>	<p>Очень хорошо знает заболевания животных (птиц), при которых их не допускают к убою, правила ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей зооантропонозами, современные методы диагностики и профилактики заболеваний.</p>
	<p>Уметь: грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p>	<p>Не умеет грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p>	<p>Частично умеет грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p>	<p>Хорошо умеет грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p>	<p>Очень хорошо умеет грамотно и профессионально разъяснить населению важность ветеринарно-санитарных мероприятий в животноводстве</p>
	<p>Владеть: профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта</p>	<p>Не владеет профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта</p>	<p>Частично владеет профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта</p>	<p>Хорошо владеет профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта</p>	<p>На высоком профессиональном уровне владеет профессиональными навыками ветеринарно-санитарного эксперта</p>

3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине

Первый этап (пороговой уровень)

ЗНАТЬ (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

Модуль 1

Текущий контроль

Устный опрос

1. Какие заболевания возникают у животных в результате транспортировки. Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой, методика осмотра туш и внутренних органов.
2. Какие задачи стоят перед ветеринарно-санитарной экспертизой?
3. Что служит сырьём для мясной промышленности?
4. Каким образом определять упитанность у с.-х. животных (КРС, свиньи, лошади, птица).
5. Охарактеризовать категории упитанности с.-х. животных (КРС, свиньи, лошади, птица).
6. Рассказать о транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
7. Правила выдачи и заполнения ветеринарных сопроводительных документов.
8. Какие предприятия относятся к мясоперерабатывающим.
9. Основные задачи предприятий по переработке животных.
10. Охарактеризовать санитарно-защитные зоны мясоперерабатывающих предприятий.
11. Что такое мясокомбинат?
12. На какие категории по производственной мощности делятся мясокомбинаты?
13. На какие части делится территория мясокомбината?
14. Перечислить и охарактеризовать все этапы убоя животных и последовательность боенской обработки туш.
15. Рассказать о ветеринарных сопроводительных документах
16. Сущность созревания мяса.
17. Созревание мяса больных животных.
18. Виды порчи мяча.
19. Химический состав и физико-химические свойства мяса.
20. Морфологический состав мяса.
21. Химический состав и пищевое значение костей.
22. Какие биохимические особенности свойственны мясу разных видов животных и по каким показателям можно судить о его видовой принадлежности.

23. Категории упитанности мяса убойных животных.
24. Рассказать о порядке клеймения туш и органов.
25. Рассказать о санитарной оценке мяса вынужденно убитых животных.
26. Какие существуют методы определения мяса больных животных?
27. Какие факторы вызывают порчу мяса?
28. Как проводится трихинеллоскопия мяса?
29. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллёз?
30. Каков биологический цикл развития трихинеллы?
31. Как используются продукты убоя животных при установлении трихинеллёза, финноза, саркоспоридиоза?
32. Как проводится диагностика финноза?
33. Санитарная оценка туш и органов животных при инфекционных заболеваниях.
34. Санитарная оценка туш и органов животных при заболеваниях незаразной этиологии.
35. Санитарная оценка туш и органов при отравлениях.
36. Санитарная оценка туш и органов при радиационных поражениях.
37. Дезактивация мяса и продуктов.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. К какому периоду относится начало развития боенского дела в России?

Варианты ответов: А. 988 год, Б. Начало XIX века, В. Конец XIX века.
Г. Начало XX века.

2. Методы ветсанэкспертизы сырья и продукции животного происхождения.

Варианты ответов: А. Физический и химический. Б. Химический и органолептический. В. Патологоморфологический. Г. Физико-химический и органолептический.

3. Что такое партия скота, как она формируется?

Варианты ответов: А. Группа с/х животных, направляемых на убой.
Б. Группа животных, сформированных по полу, возрасту и упитанности, направляемых на убой. В. Группа животных, сформированных по виду.
Г. Группа животных, собранных одним сдатчиком.

4. В каких случаях животные подлежат убою только на санитарной бойне?

Варианты ответов: А. При заболевании желудочно-кишечного тракта.
Б. При подозрении на заболевание сибирской язвой и другими остроинфекционными болезнями. В. При сильном поражении кожи гиподерматозом.
Г. Положительно реагирующие на туберкулёз, бруцеллёз.

5. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для немедленного убоя?

Варианты ответов: А. Больных и подозреваемых в заболевании сибирской язвой и другими высококонтагиозными инфекционными болезнями.
Б. Животных, потерявших хозяйственную ценность. В. Животных, больных

незаразными болезнями. Г. Животных, которым в результате травмы угрожает смерть

6. Каких животных не разрешается убивать на мясо?

Варианты ответов: А. Больных и подозреваемых в заболевании сибирской язвой. Б. Больных и подозреваемых в заболевании туберкулёзом. В. Больных и подозреваемых в заболевании трихинеллёзом. Г. Животных получивших травмы конечностей

7. В каких случаях убой животных считается вынужденным?

Варианты ответов: А. В агональном состоянии. Б. По экономическим соображениям. В. С целью недопущения падежа или в целях ликвидации инфекционного заболевания. Г. Подозреваемых в заражении, возбудителем инфекционной болезни.

8. На какой процент животных (от суточного поступления скота) рассчитан изолятор?

Варианты ответов: А. Не более 1 %. Б. Не более 10 %. В. Не более 20%. Г. В пределах трехсменной мощности.

9. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и без справки. Как поступить с этой партией?

Варианты ответов: А. Поставить на карантин. Б. Поставить в изолятор. В. Не принимать на убой и отправить назад в хозяйство. Г. Переработать на санбойне.

10. Как поступить с партией животных, если на предубойной базе в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

Варианты ответов: А. Всех животных направить на санитарную бойню для убоя. Б. Немедленно направить на убой и после убоя провести бактериологическое исследование мяса и органов. В. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно правилам. Г. Применить жаропонижающие средства и немедленно направить на убой.

11. Как поступить с партией скота, если во время предубойной выдержки произошла гибель животного?

Варианты ответов: А. Партию направить в изолятор. Б. Партию скота немедленно направить на убой. В. Партию направить в карантинное отделение, выяснить причину падежа, после чего животных направить на убой согласно ветеринарно-санитарных правил. Г. Животных убить на санбойне, а трупы отправить на утильзавод.

12. На мясокомбинат поступила конина, с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации. Позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Варианты ответов: А. В зависимости от результатов бактериологического исследования на САП. Б. При отсутствии в конине возбудителя САПа мясо направить на промпереработку. В. Конина подлежит технической утилизации, о чем необходимо сообщить владельцу мяса. Г. Конину используют после проварки.

13. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса интенсивно-красный от светлых до тёмных оттенков. Цвет жира светло-желтый, при 15-

16°C твердеет, при разминании между пальцами крошится. Температура плавления в пределах 45-52°C.

Варианты ответов: А. Крупного рогатого скота. Б. Лошади. В. Овцы. Г. Свиньи. Д. Козы. Е. Кролика.

14. Определить видовую принадлежность мяса, цвет мяса бледно-розовый, иногда белый. Цвет жира белый, мягкий, мажущийся, температура плавления 42-43°C.

Варианты ответов: А. Крупного рогатого скота. Б. Лошади. В. Овцы.

Г. Свиньи. Д. Козы. Е. Кролика.

15. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса темно-красный, почти коричневый, а после выдерживания на воздухе становится черно-красным с синеватым отливом. Цвет жира желтоватый, при 15-16С мягкий, температура плавления колеблется от 27 до 32°C.

Варианты ответов: А. Крупного рогатого скота. Б. Лошади. В. Овцы. Г. Свиньи. Д. Козы. Е. Кролика.

16. Дать ветсаноценку мяса. Реакция с сернокислой медью: в бульоне даёт желеобразный осадок. Реакция на пероксидазу: отрицательная, рН: выше 6,3-6,4. Содержание аминокислотного азота: более 1,68 мг, в мясе кроликов более 2,5 мг. 5. Формальная реакция для мяса крупного рогатого скота: положительная.

Варианты ответов: А. Доброкачественное, свежее. Б. Сомнительной свежести. В. В пищу пригодно, направить на промпереработку. Г. В пищу непригодно, направить на утилизацию.

17. Дать ветсаноценку мяса. Реакция с сернокислой медью: бульон прозрачный или слегка мутный. Реакция на пероксидазу положительная. рН: 5,6-6,2. Содержание аминокислотного азота: 1,26 мг, в мясе кроликов от 0,98 до 1,82 мг. Формальная реакция для мяса крупного рогатого скота: отрицательная.

Варианты ответов: А. Доброкачественное, свежее. Б. Сомнительной свежести, направить на промпереработку. Г. В пищу непригодно, направить на утилизацию.

18. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном разложении мяса и мясопродуктов или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варкой?

Варианты ответов: А. Используется без ограничения. Б. Направляется на проварку. В. Утилизация. Г. Промпереработка.

19. Во время предварительного осмотра в условиях мясокомбината 20 голов крупного рогатого скота, у 5 животных установлена повышенная температура, мышечная дрожь, пугливость. Порядок приема партии скота.

Варианты ответов: А. Партию не принимать. Б. Больных в изолятор, здоровых на карантин. В. Больных в карантин, здоровых на убой. Г. Больных на санбойню, здоровых на предубойную выдержку.

20. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых

органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо обернувшаяся; селезенка слегка припухшая, пульпа размягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А Сибирская язва. Продукты убоя уничтожить. Б. Злокачественный отек. Продукты убоя в утиль. В. Эмфизематозный карбункул. Продукты убоя на проварку. Г. Пастереллез. Продукты убоя в промышленную переработку.

21. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой.

Варианты ответов: А. Уничтожить путем сжигания. Б. Отправить на промышленную переработку. В. Проварить и на корма животным. Г. Обезвреживать в автоклавах при температуре 130-140°C в течение 2,5 ч и на корм животным.

22. Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуром?

Варианты ответов: А. Переработка на консервы. Б. После созревания, охлаждения и отделения от костей переработка на колбасы, В. Утилизация. Г. После заморозки до -18°C переработать на колбасные изделия.

23. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка, продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Трихофития. Продукты убоя без ограничения, шкуру дезинфицируют. Б. Язвенный дерматит. Продукты убоя без ограничения. В. Эпизоотический лимфангит. Продукты убоя уничтожают. Г. САП. Продукты убоя утилизируют.

24. Как используются мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, не имевших клинические признаки заболевания и патологоанатомические изменения, но положительно реагирующие на бруцеллез?

Варианты ответов: А. Мясо используют в зависимости от результатов бакисследования. Б. Мясо проваривают. В. Мясо выпускают без ограничения. Г. Мясо утилизируют.

Модуль 2.

Текущий контроль

Устный опрос

1. Какие существуют методы консервирования мяса? Охарактеризовать каждый.
2. Новые методы консервирования.
3. Консервирование мяса поваренной солью.
4. Методы исследования солонины на доброкачественность.
5. Какова технология производства варёных, варёно-копчёных, полукопчёных, сырокопчёных колбас?

6. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность.
7. Пороки колбас.
8. Консервирование мяса холодом.
9. Дефростация мяса и её виды.
10. Методы исследования животных жиров на доброкачественность.
11. Требования к качеству топленых жиров.
12. Виды порчи жира.
13. Технология приготовления консервов.
14. Пороки консервов.
15. Методы исследования консервов на доброкачественность.
16. Оттиски на жестяных консервных банках.
17. В каких случаях проводится бактериологическое исследование мяса?
18. Что такое пищевые токсикозы и токсикоинфекции и чем они отличаются?
19. Какие микроорганизмы являются возбудителями пищевых заболеваний людей?
20. Как исследовать пищевые продукты на наличие возбудителей сальмонеллёза, колибактериоза, ботулизма, кокковых инфекций?
21. Санитарная оценка туш и органов при сальмонеллёзе, колибактериозе, ботулизме.
22. Какие бактерии относятся к условно-патогенным?
23. Санитарная оценка туш и органов при стафилококковом и стрептококковом токсикозе.
24. Охарактеризовать токсикоз, вызываемый *Cl. Botulinum*.
25. Методы исследования пищевых продуктов на наличие *Cl. Botulinum* и его токсина.
26. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них *Cl. Botulinum* и токсина.
27. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них *Cl. Perfringens*.
28. Требования к товарной оценке молока согласно ГОСТ Р 52054-2003.
29. Методы отбора проб.
30. Химический состав молока.
31. Биологические свойства молока.
32. Методы консервирования проб молока.
33. Основные промысловые породы рыб.
34. Морфологический и химический состав мяса рыбы.
35. Основы технологии переработки рыбы и рыбных продуктов, виды рыбосырья.
36. Сущность созревания мяса рыбы.
37. Ветеринарно-санитарная оценка солёной и сушёной рыбы.
38. Виды порчи рыбы.
39. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях.
40. Органолептическое и лабораторное исследование яиц.

41. Методы исследования растительных продуктов на доброкачественность.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Колбаса вареная в/с находилась в камере хранения в подвешенном состоянии более 72 часов. Органолептика колбасы нормальная. Санитарная оценка колбасы.

Варианты ответов: А. Выпустить в реализацию. Б. Переработка на низшие сорта. В. Выпустить в реализацию при отсутствии патогенной и условно-патогенной микрофлоры. Г. Направить на утилизацию.

2. В колбасных изделиях (внутри батона) обнаружена плесень. Санитарная оценка колбасы.

Варианты ответов: А. Направить на повторную термическую обработку. Б. Направить на техническую утилизацию. В. Направить на переработку на низшие сорта вареных колбас. Г. Переработать на ливерные колбасы.

3. Как называются пастеризованные консервы:

Варианты ответов: А. Диетические. Б. Паштеты. В. Пресервы. Г. Закусочные.

4. При какой температуре стерилизуют консервы в статических автоклавах?

Варианты ответов: А. 100°C, Б. 80-100°C, В. 113-120°C, Г. 90-110°C.

5. Каковы сроки хранения пресервов:

Варианты ответов: А. 3-6 мес, Б. 12-24 мес., В. 10-12 мес. Г. 8-10 мес.

6. Загрязнение поверхности банок их содержимым – это:

Варианты ответов: А. Подтёк, Б. Перфорация. В. «Птичка», Г. Микробиологический бомбаж.

7. Какая контрольная цифра должна быть у данного штрих-кода: 4 006 0678507.

Варианты ответов: А. 5, Б. 9, В. 3, Г. 4.

8. Для чего необходимо добавлять в колбасный фарш нитрит натрия?

Варианты ответов: А. Для придания готовому продукту розовой окраски. Б. Для улучшения вкуса и запаха колбасы. В. Для увеличения влагёмкости колбасы. Г. С целью увеличения сроков хранения.

9. Полукопчёные колбасы коптят при температуре:

Варианты ответов: А. 18-22°C, Б. 25-35°C, В. 35-50°C, Г. 60-65°C.

10. Сырокопчёные колбасы коптят при температуре:

Варианты ответов: А. 18-22°C, Б. 25-35°C, В. 35-50°C, Г. 60-65°C_11.

11. Мясо для производства сырокопчёной колбасы выдерживают в посоле для созревания:

Варианты ответов: А. 24-48 часов, Б. 2-3 суток, В. 3-5 суток, Г. 5-7 суток.

12. Какой вспомогательный материал, добавляемый в фарш, придаёт колбасным изделиям характерную окраску?

Варианты ответов: А. 25% раствор хлорида кальция, Б. Сахар,

В. нитрит натрия, Г. фосфаты.

13. Мясо для производства варёной колбасы выдерживают в посоле для созревания:

Варианты ответов : А. 6-12 часов, Б. 12-24 часа, В. 2-3 суток, Г. 5-7 суток.

14. Рыхлый фарш в варёно-копчёных колбасах получается:

Варианты ответов : А. При повышенной температуре варки, Б. В результате использования мяса больных животных. В. При недостаточном обезвоживании мяса, Г. При использовании плохо охлаждённого шпика.

7. Как использовать мясо, если при его хороших органолептических показателях из глубоких слоев мускулатуры и лимфатических узлов были выделены кокковые микроорганизмы?

Варианты ответов: А. Использовать без ограничения. Б. Использовать на пищевые цели после бактериологических исследований. В. Утилизация. Г. Промпереработка.

16. Как использовать туши и органы животных, если в них обнаружены сальмонеллы?

Варианты ответов: А. Использовать без ограничения. Б. Использовать на пищевые цели после проварки в течение 2,5-3 часов. В. Утилизация. Г. Замораживание в течение 3-х суток при температуре минус 20°C.

17. В колбасных изделиях при хорошей органолептике обнаружены бактерии группы кишечной палочки (непатогенные). Санитарная оценка колбасы.

Варианты ответов: А. Переработка на низшие сорта. Б. Дополнительная термическая обработка. В. Выпускается без ограничения. Г. Направляется в утиль.

18. При лабораторном исследовании бомбажных консервов была выявлена *Cl. Botulinum* и её токсин. Санитарная оценка продукта.

Варианты ответов: А. Направить в корм животным. Б. Использовать без ограничений. В. Уничтожить. Г. Содержимое банок проварить и направить на повторное производство консервов.

19. Какое минимальное количество молока (мл) необходимо при составлении средней пробы для полного анализа?

Варианты ответов: А. 100, Б. 250, В. 300, Г. 400.

20. Какой минимальный показатель плотности молока установлен ГОСТом Р 52054 2003 (г/см³)?

Варианты ответов: А. 1,026. Б. 1,027, В. 1,029, Г. 1,030.

21. Как изменится плотность молока, если к нему добавлена вода?

Варианты ответов: А. Уменьшится, Б. Увеличится, В. Останется без изменений.

22. Какая титруемая кислотность (°Т) допускается по ГОСТу для молока 1 класса?

Варианты ответов: А. 14-16, Б. 16-18, В. 18-20, Г. Не выше 16. Д. Не выше 18.

23. Какой фермент может вызвать порчу масла при хранении?

Варианты ответов: А. Редуктаза, Б. Пероксидаза, В. Сычужный фермент, Г. Липаза, Д. Каталаза.

24. Какие ферменты выделяют бактерии, находящиеся в молоке

Варианты ответов: А. Редуктазу, Б. Пероксидазу, В. Сычужный фермент, Г. Липазу, Д. Каталазу.

25. Дать ветеринарно-санитарную оценку рыбы. 1. Реакция с сернокислой медью: в бульоне пеннообразный осадок. 2. Реакция на пероксидазу: отрицательная. 3. рН: выше 7,3. 4. Реакция на сероводород: на фильтровальной бумаге пятно буро-коричневого цвета.

Варианты ответов: А. Доброкачественная, свежая. Б. Сомнительной свежести. В. В пищу не пригодна.

26. Дать ветеринарно-санитарную мяса рыбы. 1. Реакция с сернокислой медью: бульон прозрачный или слегка мутный. 2. Реакция на пероксидазу: положительная. 3. рН: 6,5-6,9. 4. Реакция на сероводород: фильтровальная бумага не окрашивается.

Варианты ответов: А. Доброкачественная, свежая. Б. Сомнительной свежести. В. В пищу не пригодна.

27. Как использовать рыбу, если при проведении органолептических исследований обнаружено гнилостное её разложение.

Варианты ответов: А. Используется без ограничения. Б. Направляется на проварку. В. Утилизация.

28. Как использовать рыбу, если из мышечной ткани выделена непатогенная кишечная палочка.

Варианты ответов: А. Используется без ограничения. Б. Направляется на проварку. В. Утилизация.

29. Сколько граммов рыбы необходимо для пробы варкой?

Варианты ответов: А. 1 кг, Б. 100г, В. 300 г, Г. 15 г.

30. Для определения рН рыбы экстракт готовят из: А. Мяса, Б. Мяса вместе с кожей, Г. Кожи, Д. Жабр.

31. В каком виде допускаются в продажу речные раки?

Варианты ответов: А. Замороженные, Б. Варёные, В. Живые, Г. Засоленные.

32. Рыбные консервы отличаются от рыбных пресервов:

Варианты ответов: А. По виду тары, Б. По виду сырья, В. По способу копчения, Г. По режиму тепловой обработки.

33. Рн свежей рыбы составляет:

Варианты ответов: А. 7,2-7,5, Б. 6,5-6,8, В. 6,0, Г. 5,8-6,2.

34. Какие пороки не относятся к порокам рыбы сухого посола?

Варианты ответов: А. «Загар», Б. «Ржавчина», В. «Плесневение», Г. «Ослизнение».

35. Назовите продукты, которые не разрешается продавать на продовольственных рынках.

Варианты ответов: А. Мёд. Б. Фрукты и овощи В. Яйца водоплавающей птицы. Г. Куриные яйца.

36. Назовите грибы, которые нельзя продавать на продовольственных рынках.

Варианты ответов: А. Грибы свежие. Б. Грибы сушёные трубчатые. В. Грибы сушёные пластинчатые.

37. Какие яйца относятся к пищевым неполноценным?

Варианты ответов: А. Задохлик. Б. Кровяное кольцо. В. Насечка. Г. Миражные яйца

Критерии оценивания тестового задания:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% 12 баллов *и/или* «отлично»

70 – 89 % От 9 до 11 баллов *и/или* «хорошо»

50 – 69 % От 6 до 8 баллов *и/или* «удовлетворительно»

менее 50 % От 0 до 5 баллов *и/или* «неудовлетворительно»

Второй этап (продвинутый уровень)

УМЕТЬ (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

Модуль 1 Текущий контроль Устный опрос

1. Рассказать о санитарной оценке мяса вынужденно убитых животных.

2. Какие существуют методы определения мяса больных животных?
3. Какие факторы вызывают порчу мяса?
4. Как проводится трихинеллоскопия мяса?
5. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллёз?
6. Каков биологический цикл развития трихинелл?
7. Как используются продукты убоя животных при установлении трихинеллёза, финноза, саркоспоридиоза?
8. Как проводится диагностика финноза?
9. Санитарная оценка туш и органов животных при инфекционных заболеваниях.
10. Санитарная оценка туш и органов животных при заболеваниях различной этиологии.
11. Санитарная оценка туш и органов при отравлениях.
12. Санитарная оценка туш и органов при радиационных поражениях.
13. Дезактивация мяса и продуктов.
14. Какие белки входят в состав мышечной и соединительной тканей?
15. Каков химический состав жировой ткани?
16. Химический состав и пищевое значение костей.
17. Пищевая и биологическая ценность мяса.
18. Морфология мяса различных видов животных.
19. Изменения, происходящие в мясе после убоя.
20. Рассказать о порядке клеймения туш и органов.
21. В каком случае ставится ветеринарное клеймо овальной формы, в каком – прямоугольной, в каком случае ставятся ветеринарные штампы?
22. Рассказать о порядке маркировки говядины и телятины. Клейма какой формы применяют при этом?
23. Рассказать о порядке маркировки свинины. Клейма какой формы применяют при этом?

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Во время предварительного осмотра в условиях мясокомбината 20 голов крупного рогатого скота, у 5 животных установлена повышенная температура, мышечная дрожь, пугливость. Порядок приема партии скота.

Варианты ответов: А. Партию не принимать. Б. Больных в изолятор, здоровых на карантин. В. Больных в карантин, здоровых на убой. Г. Больных на санбойню, здоровых на предубойную выдержку.

2. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо обернувшаяся; селезенка слегка припухшая, пульпа размягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А Сибирская язва. Продукты убоя уничтожить. Б. Злокачественный отек. Продукты убоя в утиль. В. Эмфизематозный карбункул. Продукты убоя на проварку. Г. Пастереллез. Продукты убоя в промышленную переработку.

3. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой.

Варианты ответов: А. Уничтожить путем сжигания. Б. Отправить на промышленную переработку. В. Проварить и на корма животным. Г. Обезвреживать в автоклавах при температуре 130-140°C в течение 2,5 ч и на корм животным.

4. Как используется мясо, полученное от животных, подозреваемых в заболевании ящуром?

Варианты ответов: А. Переработка на консервы. Б. После созревания, охлаждения и отделения от костей переработка на колбасы, В. Утилизация. Г. После заморозки до -18°C переработать на колбасные изделия.

5. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка, продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Трихофития. Продукты убоя без ограничения, шкуру дезинфицируют. Б. Язвенный дерматит. Продукты убоя без ограничения. В. Эпизоотический лимфангит. Продукты убоя уничтожают. Г. САП. Продукты убоя утилизируют.

6. Как используются мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, не имевших клинические признаки заболевания и патологоанатомические изменения, но положительно реагирующие на бруцеллез?

Варианты ответов: А. Мясо используют в зависимости от результатов бакисследования. Б. Мясо проваривают. В. Мясо выпускают без ограничения. Г. Мясо утилизируют.

7. Как поступают с обезличенными продуктами, полученными от убоя животных, больных сибирской язвой?

Варианты ответов: А. Выпускают в зависимости от результатов бактериального анализа. Б. Уничтожают сжиганием. В. Проваривают. Г. Выпускают без ограничения.

8. Допускаются ли к убоям на мясо животные, покусанные собаками, больными бешеным?

Варианты ответов: А. Нет. Б. Немедленно направляются на убой. В. Допускаются, только через 14 суток после укуса при отсутствии клинических признаков. Г. Допускаются через 14 суток после вакцинации.

9. На сальнике свиной обнаружено множество тонкостенных пузырей грушевидной формы, с прозрачным содержимым и сколексом в виде белого бугорка, величиной с грецкий орех и более. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Цистицеркоз целлюлозный. Пузыри удаляют, тушу и внутренние органы замораживают. Б. Эхинококкоз. Внутренние органы утилизируют, тушу на проварку. В. Саркоцистоз. Внутренние органы

утилизируют, тушу выпускают без ограничений. Г. Цистицеркоз тениюкольный. Органы в утиль, мясо на промпереработку.

10. Гельминтоз животных и человека, в половозрелой стадии возбудитель паразитирует в тонком отделе кишечника человека, а в личиночной – в поперечнополосатых мышцах и реже в других органах. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Цистицеркоз бовисный. Мясо и субпродукты обеззараживают замораживанием или проваривают. Б. Саркоцистоз. Продукты убоя выпускают без ограничений. В. Аскаридоз. Продукты убоя в сыром виде выпускать запрещается. Г. Трихинеллез. Продукты убоя уничтожают.

11. При осмотре голов крупного рогатого скота, в жевательных мышцах обнаружено более трех цистицерков на площади размером с ладонь. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Мясо в сыром виде выпускать запрещается. Б. Продукты убоя утилизируют. В. Продукты убоя обеззараживают замораживанием или проваривают. Г. После зачистки органы в утиль, мясо на промпереработку.

13. На мясокомбинат поступило 10 туш телят, убитых на ферме электрошоком. Порядок переработки такого мяса.

Варианты ответов: А. Направить на проварку. Б. Направить на промпереработку. В. Направить на бактериологическое исследование. Г. Направить на утилизацию.

14. Какая должна быть минимальная температура внутри куска мяса при обеззараживании?

Варианты ответов: А. +75°C. Б. +80°C. В. +90 °C. Г. +100 °C.

15. Как использовать мясо при отравлении растениями, содержащими эфирные масла, сапонины и смолы.

Варианты ответов: А. Использовать без ограничения. Б. Использовать на пищевые цели после баканализа. В. Утилизация. Г. Промперер

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

1. Как поступить с партией животных, если во время предубойного осмотра у отдельных животных выявлено повышение температуры тела.
2. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации. Позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной.
3. На мясокомбинат поступили туши от утонувших животных. Как использовать мясо?
4. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном его разложении или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варки.
5. Следственные органы направили в районную лабораторию куски мяса, изъятые у гражданина, подозреваемого в браконьерстве. Какие

исследования необходимо провести для того, чтобы определить видовую принадлежность мяса?

6. Органами милиции на рынке задержан гражданин, торгующий неклеймённой крольчатиной. Какие исследования должен провести эксперт, чтобы выявит видовую принадлежность мяса?
7. Поступила туша на ветеринарно-санитарную экспертизу от гражданина Петрова. При органолептическом исследовании было установлено: изменение цвета мышц, наличие запаха сероводорода, поверхность туши липкая, корочка подсыхания отсутствует. При каком виде порчи мяса наблюдаются эти изменения? Какие следует провести исследования? Дать санитарную оценку мяса.
8. Как поступить с партией животных, если во время предубойного осмотра у отдельных животных выявлено повышение температуры тела.
9. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпьями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные с неровными краями; в лёгких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.
10. Как поступают с обезличенными продуктами, полученными от убоя животных, подозреваемых на заболевание сибирской язвой.
11. Корова была покусана бешеной лисицей. Как поступить с животным?
12. На мясокомбинате переработали 110 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллёз. Патологических изменений в органах и тканях не обнаружено. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
13. При осмотре голов крупного рогатого скота обнаружено более трёх цистицерков на площади размером с ладонь. Ветсаноценка продуктов убоя.
14. На мясокомбинат поступили туши от утонувших животных. Как использовать мясо?
15. Как использовать мясо, если из туш или органов выделены сальмонеллы?

Модуль 2.

Текущий контроль

Устный опрос

1. Органолептические и лабораторные исследования молока.
2. Охарактеризовать микроорганизмы, вызывающие порчу молока и микроорганизмы, образующие молочную кислоту.
3. Источники микробного загрязнения молока.
4. Какова ветеринарно-санитарная оценка молока при сибирской язве (туберкулёзе, сапе, ящуре, бешенстве, туляремии, листериозе, лептоспирозе, оспе, мастите и др. заболеваниях)?

5. Режимы обезвреживания молока при инфекционных заболеваниях.
6. Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
7. Основные пороки молока, их причины и мероприятия по предупреждению.
8. Какие существуют методы обезвреживания микрофлоры молока?
9. Охарактеризовать кисломолочные продукты и технологию их получения.
10. Санитарная оценка рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях и отравлениях
11. Краткая характеристика беспозвоночных животных.
12. Ветеринарно-санитарная оценка мяса рыб при болезнях передающихся человеку.
13. Виды охотничье-промысловых животных и способы их добычи.
14. Краткая органолептическая характеристика мяса охотничье-промысловых животных и пернатой дичи.
15. Основные заболевания промысловых животных
16. Требования к ветеринарно-санитарному состоянию и качеству пищевых яиц.
17. На какие категории подразделяются диетические и столовые яйца?
18. Какие яйца относятся к пищевым неполноценным, а какие к техническому браку?
19. Требования, предъявляемые при продаже растительных пищевых продуктов на рынке.
20. Ядовитые и съедобные грибы.
21. Требования, предъявляемые при продаже грибов на рынке.
22. Виды порчи растительных пищевых продуктов.
23. Химический состав мёда.
24. Лабораторные и органолептические исследования мёда на доброкачественность.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Колбаса вареная в/с находилась в камере хранения в подвешенном состоянии более 72 часов. Органолептика колбасы нормальная. Санитарная оценка колбасы.
2. Варианты ответов: А. Выпустить в реализацию. Б. Переработка на низшие сорта. В. Выпустить в реализацию при отсутствии патогенной и условно-патогенной микрофлоры. Г. Направить на утилизацию.
3. В колбасных изделиях (внутри батона) обнаружена плесень. Санитарная оценка колбасы.
4. Варианты ответов: А. Направить на повторную термическую обработку. Б. Направить на техническую утилизацию. В. Направить на переработку на низшие сорта вареных колбас. Г. Переработать на ливерные колбасы.

5. 3. Как называются пастеризованные консервы:
6. Варианты ответов: А. Диетические. Б. Паштеты. В. Пресервы. Г. Закусочные.
7. 4. При какой температуре стерилизуют консервы в статических автоклавах?
8. Варианты ответов: А. 100°C, Б. 80-100°C, В. 113-120°C, Г. 90-110°C.
9. 5. Каковы сроки хранения пресервов:
10. Варианты ответов А. 3-6мес, Б. 12-24 мес., В. 10-12 мес. Г. 8-10 мес.
- 11.6. Загрязнение поверхности банок их содержимым – это:
12. Варианты ответов : А Подтёк, Б Перфорация. В. «Птичка», Г. Микробиологический бомбаж.
- 13.7. Какая контрольная цифра должна быть у данного штрих-кода: 4 006 0678507.
14. Варианты ответов : А. 5, Б. 9, В. 3, Г. 4.
15. Какое минимальное количество молока (мл) необходимо при составлении средней пробы для полного анализа?
Варианты ответов: А. 100, Б. 250, В. 300, Г 400.
16. Какой минимальный показатель плотности молока установлен ГОСТом Р 52054 2003 (г/см³)?
Варианты ответов: А 1,026. Б. 1.027, В 1,029, Г 1,030.
17. Как изменится плотность молока, если к нему добавлена вода?
Варианты ответов: А. Уменьшится, Б. Увеличится, В. Останется без изменений.
18. Какая титруемая кислотность (⁰T) допускается по ГОСТу для молока 1 класса?
Варианты ответов: А. 14-16, Б. 16-18, В. 18-20, Г. Не выше 16. Д. Не выше 18.
19. Какой фермент может вызвать порчу масла при хранении?
Варианты ответов: А. Редуктаза, Б. Пероксидаза, В. Сычужный фермент, Г. Липаза, Д. Каталаза.
20. Какие ферменты выделяют бактерии, находящиеся в молоке
Варианты ответов: А. Редуктазу, Б. Пероксидазу, В. Сычужный фермент, Г. Липазу, Д. Каталазу.
6. 21. Как использовать рыбу, если при проведении органолептических исследований обнаружено гнилостное её разложение.
Варианты ответов: А. Используется без ограничения. Б. Направляется на проварку. В. Утилизация.
22. Как использовать рыбу, если из мышечной ткани выделена непатогенная кишечная палочка.
Варианты ответов: А. Используется без ограничения. Б. Направляется на проварку. В. Утилизация.
23. Сколько граммов рыбы необходимо для пробы варкой?
Варианты ответов: А. 1 кг, Б. 100г, В. 300 г, Г. 15 г.

24. Для определения рН рыбы экстракт готовят из: А. Мяса, Б. Мяса вместе с кожей, Г. Кожи, Д. Жабр.

25. В каком виде допускаются в продажу речные раки?

Варианты ответов: А. Замороженные, Б. Варёные, В. Живые, Г. Засоленные.

26. Рыбные консервы отличаются от рыбных пресервов:

Варианты ответов: А. По виду тары, Б. По виду сырья, В. По способу копчения, Г. По режиму тепловой обработки.

27. Рн свежей рыбы составляет:

Варианты ответов: А. 7,2-7,5, Б. 6,5-6,8, В. 6,0, Г. 5,8-6,2.

28. Какие пороки не относятся к порокам рыбы сухого посола?

Варианты ответов: А. «Загар», Б. «Ржавчина», В. «Плесневение», Г. «Ослизнение».

29. Назовите продукты, которые не разрешается продавать на продовольственных рынках.

Варианты ответов: А. Мёд. Б. Фрукты и овощи В. Яйца водоплавающей птицы. Г. Куриные яйца.

30. Назовите грибы, которые нельзя продавать на продовольственных рынках.

Варианты ответов: А. Грибы свежие. Б. Грибы сушёные трубчатые. В. Грибы сушёные пластинчатые.

31. Какие яйца относятся к пищевым неполноценным?

Варианты ответов: А. Задохлик. Б. Кровавое кольцо. В. Насечка. Г. Миражные яйца

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

1. Как использовать колбасу, если в ней обнаружены сальмонеллы?
2. В магазин поступила партия консервов, при осмотре которой был обнаружен физический бомбаж. Как поступить с продукцией?
3. При лабораторном исследовании свиного жира было отмечено повышение перекисного числа. Как использовать продукт?
4. При органолептическом исследовании колбасы на разрезе батона было обнаружено пожелтение кусочков шпика. Какова санитарная оценка продукта?
5. При лабораторном исследовании колбасы реакция на сероводород и на содержание аммиака с реактивом Несслера была положительной, содержание аминок-аммиачного азота составило 1,34 мг. Какова санитарная оценка продукта?
6. При ветсанэкспертизе мяса выявлены загар, плесневение, ослизнение и свечение. Определить, в каких условиях могли возникнуть эти виды порчи и назвать их признаки. Дать санитарную оценку мяса и предложить мероприятия по устранению причин, вызвавших вышеперечисленные виды порчи мяса.

7. Как использовать мясо, если из туш и органов выделены сальмонеллы?
8. Как использовать мясо, если в нём обнаружена кишечная палочка?
9. При исследовании бомбажных консервов обнаружена *Cl. Botulinum*. Какова санитарная оценка продукта?
10. В колбасных изделиях при хорошей органолептике обнаружены бактерии группы кишечных палочек (непатогенные). Санитарная оценка колбасы.
11. Как использовать мясо, если при хороших органолептических показателях из глубоких слоев мускулатуры и лимфатических узлов были выделены кокковые микроорганизмы и бактерии группы протея.
12. В магазин поступила партия консервов, в которой обнаружены вздутые банки. Как поступить с продуктом?
13. При бактериологическом исследовании мяса были выявлены сальмонеллы. Как поступить с продуктом?
14. При исследовании молока в нём была обнаружена сода. Какова санитарная оценка продукта?
15. При исследовании молока в нём был обнаружен аммиак. Какова санитарная оценка продукта?
16. При доставке молока на молокозавод, в нём были обнаружены антибиотики тетрациклиновой группы. Как надо поступить с продуктом?
17. При проведении лабораторных исследований молока, его кислотность составила 15°T . Какова санитарная оценка продукта?
18. При исследовании молока на мастит, проба с мастидином была положительная. Какова санитарная оценка продукта?
19. Как изменяются основные показатели молока при добавлении к нему воды?
20. Какой фермент используется при производстве твёрдых сыров?
21. Как поступать с рыбой, если в мышцах обнаружены личинки диффилоботриоза?
22. На рынок поступила партия вяленой рыбы, поражённой плесенью. Какова санитарная оценка продукта?
23. В магазин поступила партия свежей рыбы с неудовлетворительными органолептическими показателями. Как поступить с продуктом?
24. При бактериоскопии мазков-отпечатков из глубоких слоёв мышечной ткани рыбы было обнаружено более 20 микроорганизмов. Какова санитарная оценка продукта?
25. При бактериоскопии мазков-отпечатков из глубоких слоёв мышечной ткани рыбы было обнаружено более 30 микроорганизмов. Какова санитарная оценка продукта?

26. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда в условиях лаборатории рынка, диастазная активность его составила 4 ед. Готе. Как надо поступить с продуктом?
27. При лабораторном исследовании мёда было установлено наличие в нём примесь свекловичной патоки. Какова санитарная оценка продукта?
28. На рынке замечен гражданин торгующий гусиными яйцами. Как надо поступить?
29. Почему нельзя продавать на рынке блюда из измельчённых грибов и сушёные пластинчатые грибы?
30. После 3-х месяцев после откачки мёд не закристаллизовался. Объяснить, какие могут быть причины?

Третий этап (высокий уровень)

ВЛАДЕТЬ наиболее общими, универсальными методами действий, познавательными, творческими, социально-личностными навыками.

**Модуль 1
Текущий контроль
Устный опрос**

1. Как проводят предубойную и послеубойную диагностику основных инфекционных болезней на боенских предприятиях?
2. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чём она заключается?
3. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам?
4. Что такое трихинеллёз?
5. Какие животные болеют трихинеллёзом?
6. Охарактеризовать цикл развития трихинеллы.
7. Что такое трихинеллоскопия?
8. Излюбленные места локализации трихинелл.
9. Из каких мест туши отбирают пробы мяса для трихинеллоскопии?
10. Техника исследования мяса на трихинеллёз.
11. Охарактеризовать методику проведения трихинеллоскопии солёного, мороженого, копчёного мяса и шпика.
12. Охарактеризовать метод группового исследования на трихинеллёз и метод обработки срезов желудочным соком по Владимировой.
13. Какова дифференциальная диагностика при трихинеллёзе?
14. Какова санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе?
15. Что такое финноз?
16. Охарактеризовать цикл развития цистицерков.
17. Какие животные болеют финнозом?
18. Излюбленные места локализации финн.
19. Как проявляется финноз у человека?
20. Как ставится диагноз на финноз?

21. Санитарная оценка туш и органов при финнозе.
22. Какими способами обезвреживается мясо при финнозе?

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. На мясокомбинат автотранспортом были доставлены 5 коров. В пути следования одна из них была вынужденно убита из-за прободения брюшины, рогом другой коровы. Порядок приема остальных животных на убой и мяса убитой коровы.
- А. Партию в карантин с поголовной термометрией. Мясо на баканализ
 - Б. Партию направляют на убой после предубойного ветеринарного осмотра. Мясо убитой коровы на проварку
 - В. Партию направляют на убой на санбойне. Мясо на проварку
 - Г. Выборочно термометрируют, больных в изолятор, здоровых в карантин. Мясо на промпереработку
2. Сколько точек ветсанэкспертизы имеется на линии переработки крупного рогатого скота?
- А. Две
 - Б. Три
 - В. Четыре
 - Г. Пять
3. Разрешается ли уничтожать мясо животных, если сибирская язва подтвердилась только при бактериоскопическом исследовании?
- А. Нет
 - Б. Да
 - В. Мясо надо изолировать и получить дополнительное подтверждение бактериологическим исследованием
 - Г. Да, если есть патологические изменения в органах и лимфоузлах
4. Какова санитарная оценка мяса при необратимости процесса загара туши?
- А. Утилизация
 - Б. Промпереработка
 - В. Свободная реализация
5. При ветсанэкспертизе печени в желчных протоках обнаружены гельминты величиной 10-30 мм, относящиеся к классу трематод. Предполагаемый диагноз.
- А. Фасциолез
 - Б. Эймериоз
 - В. Дикроцелиоз
 - Г. Описисторхоз
6. При осмотре массетеров и других мышц головы крупного рогатого скота обнаружено два пузырьковидных образования серовато-белого цвета, заполненных жидкостью, величиной с горошину. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.
- А. Саркоцистоз. Пораженный участок зачищается, тушу и органы

выпускают без ограничений.

Б. Цистицеркоз бовисный. Тушу направляют на обеззараживание заморозкой, внутренние органы на промпереработку

В. Ценуроз. Голову в утиль, органы проваривают. Туши без ограничений

Г. Эхинококкоз. Голову утилизируют, внутренние органы проваривают, тушу на промпереработку

7. На мясокомбинат поступили туши утонувших в реке бычков. Порядок переработки мяса.

А. Направить на проварку

Б. Направить на промпереработку

В. Направить на бакисследование

Г. Направить в утиль

8. Как использовать мясо, если в нём обнаружено наличие цианидов и желтого фосфора

А. Использовать без ограничения

Б. Использовать на пищевые цели после баканализа

В. Утилизировать

Г. Направить на промпереработку

9. Как поступают с обезличенными продуктами, полученными от убоя животных, больных сибирской язвой?

Варианты ответов: А. Выпускают в зависимости от результатов баканализа. Б. Уничтожают сжиганием. В. Проваривают. Г. Выпускают без ограничения.

10. Допускаются ли к убою на мясо животные, покусанные собаками, больными бешенством?

Варианты ответов: А. Нет. Б. Немедленно направляются на убой. В. Допускаются, только через 14 суток после покуса при отсутствии клинических признаков. Г. Допускаются через 14 суток после вакцинации.

11. На сальнике свиньи обнаружено множество тонкостенных пузырей грушевидной формы, с прозрачным содержимым и сколексом в виде белого бугорка, величиной с грецкий орех и более. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Цистицеркоз целлюлозный. Пузыри удаляют, тушу и внутренние органы замораживают. Б. Эхинококкоз. Внутренние органы утилизируют, тушу на проварку. В. Саркоцистоз. Внутренние органы утилизируют, тушу выпускают без ограничений. Г. Цистицеркоз тениюкольный. Органы в утиль, мясо на промпереработку.

12. Гельминтоз животных и человека, в половозрелой стадии возбудитель паразитирует в тонком отделе кишечника человека, а в личиночной – в поперечнополосатых мышцах и реже в других органах. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Цистицеркоз бовисный. Мясо и субпродукты обеззараживают замораживанием или проваривают. Б. Саркоцистоз. Продукты убоя выпускают без ограничений. В. Аскаридоз. Продукты убоя в сыром

виде выпускать запрещается. Г. Трихинеллез. Продукты убоя уничтожают.

13. При осмотре голов крупного рогатого скота, в жевательных мышцах обнаружено более трех цистицерков на площади размером с ладонь. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Варианты ответов: А. Мясо в сыром виде выпускать запрещается. Б. Продукты убоя утилизируют. В. Продукты убоя обеззараживают замораживанием или проваривают. Г. После зачистки органы в утиль, мясо на промпереработку.

14. На мясокомбинат поступило 10 туш телят, убитых на ферме электрошоком. Порядок переработки такого мяса.

Варианты ответов: А. Направить на проварку. Б. Направить на промпереработку. В. Направить на бактериологическое исследование. Г. Направить на утилизацию.

15. Какая должна быть минимальная температура внутри куска мяса при обеззараживании?

Варианты ответов: А. +75°C. Б. +80°C. В. +90 °C. Г. +100 °C.

16. Как использовать мясо при отравлении растениями, содержащими эфирные масла, сапонины и смолы.

Варианты ответов: А. Использовать без ограничения. Б. Использовать на пищевые цели после баканализа. В. Утилизация. Г. Промпереработка.

Ситуационные задачи

1. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации. Позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной.
2. Как поступить с партией скота, если во время предубойной выдержки произошла гибель животного?
3. На мясокомбинат поступили туши от утонувших животных. Как использовать мясо?
4. Как использовать мясо при органолептических показателях, свидетельствующих о гнилостном его разложении или при несвойственном запахе, не исчезающем при пробе варки.
5. Следственные органы направили в районную лабораторию куски мяса, изъятые у гражданина, подозреваемого в браконьерстве. Какие исследования необходимо провести для того, чтобы определить видовую принадлежность мяса?
6. Органами милиции на рынке задержан гражданин, торгующий неклеимённой крольчатинной. Какие исследования должен провести эксперт, чтобы выявить видовую принадлежность мяса?
7. Поступила туша на ветеринарно-санитарную экспертизу от гражданина Петрова. При органолептическом исследовании было установлено: изменение цвета мышц, наличие запаха сероводорода, поверхность туши липкая, корочка подсыхания отсутствует. При каком виде порчи мяса наблюдаются эти изменения? Какие следует провести исследования? Дать санитарную оценку мяса.

8. Как поступить с партией животных, если во время предубойного осмотра у отдельных животных выявлено повышение температуры тела.
9. При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые стру皮ями. При осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы изъеденные с неровными краями; в лёгких отмечены абсцессы с красным ободком. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоа.
10. Как поступают с обезличенными продуктами, полученными от убоа животных, подозреваемых на заболевание сибирской язвой.
11. Корова была покусана бешеной лисицей. Как поступить с животным?
12. На мясокомбинате переработали 110 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллёз. Патологических изменений в органах и тканях не обнаружено. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоа.
13. При осмотре голов крупного рогатого скота обнаружено более трёх цистицерков на площади размером с ладонь. Ветсаноценка продуктов убоа.
14. На мясокомбинат поступили туши от утонувших животных. Как использовать мясо?
15. Как использовать мясо, если из туш или органов выделены сальмонеллы?
16. Как использовать мясо, если при его хороших органолептических показателях из глубоких слоев мускулатуры и лимфатических узлов были выделены кокковые микроорганизмы?
17. Определить видовую принадлежность мяса. Цвет мяса интенсивно-красный от светлых до тёмных оттенков. Цвет жира светло-желтый, при 15-16°C твердеет, при разминании между пальцами крошится. Температура плавления в пределах 45-52°C.
18. Острое лихорадочное заболевание крупного рогатого скота септицемического характера, сопровождающееся появлением воспалительных отеков под кожей; отек крепитирует, возникает вокруг раны или на половых органах после родов; лимфатические узлы увеличены, сочны, с кровоизлияниями; кровь темная, липкая, плохо обернувшаяся; селезенка слегка припухшая, пульпа размягчена, пронизана газами; легкие отечны; печень слегка увеличена, темно-красного или коричневого цвета, полнокровна; почки имеют небольшие серые очаги в центре, содержащие пузырьки газа. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоа.
19. Как использовать колбасу, если в ней обнаружены сальмонеллы?
20. Как используются мясо, полученное от убоа крупного рогатого скота и свиней, не имевших клинические признаки заболевания и патологоанатомические изменения, но положительно реагирующие на бруцеллёз?

21. Как поступают с обезличенными продуктами, полученными от убоя животных, больных сибирской язвой?
22. На сальнике свиньи обнаружено множество тонкостенных пузырей грушевидной формы, с прозрачным содержимым и сколексом в виде белого бугорка, величиной с грецкий орех и более. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.
23. При осмотре голов крупного рогатого скота, в жевательных мышцах обнаружено более трех цистицерков на площади размером с ладонь. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.
24. Как использовать мясо, если при его хороших органолептических показателях из глубоких слоев мускулатуры и лимфатических узлов были выделены кокковые микроорганизмы?

Модуль 2.
Текущий контроль
Устный опрос

1. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования.
2. Охарактеризовать метод консервирования мяса поваренной солью.
3. Какова роль различных ингредиентов при посоле мяса.
4. В чём заключается действие поваренной соли при посоле мяса.
5. Назовите положительные и отрицательные стороны различных способов посола мяса.
6. Охарактеризовать физические методы консервирования мяса.
7. Какова сущность консервирования мяса холодом.
8. Режим охлаждения мяса и предельные сроки его хранения.
9. Режимы размораживания мяса.
10. Охарактеризовать новые методы консервирования.
11. Каковы нежелательные изменения мяса при хранении?
12. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса при ослизнении, свечении, покраснении, плесневении и загаре?
13. Перечислить производственные пороки колбас.
14. Какие проводят исследования для определения качества колбасного изделия?
15. Чем отличается грудинка от корейки?
16. Какие существуют методы исследования колбасных изделий на доброкачественность?
17. Какие существуют пороки колбасных изделий?
18. Что такое жир-сырец?
19. Классификация жира.
20. Виды порчи жира.
21. Какие существуют методы определения доброкачественности жира? Охарактеризовать каждый.
22. Какие бактерии относятся к условно-патогенным?

23. Санитарная оценка туш и органов при стафилококковом и стрептококковом токсикозе.
24. Охарактеризовать токсикоз, вызываемый Cl. Botulinum.
25. Методы исследования пищевых продуктов на наличие Cl. Botulinum и его токсина.
26. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них Cl. Botulinum и токсина.
27. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них Cl. Perfringens.
28. Падевый мёд.
29. Основные свойства мёда.
30. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства.
31. Что из себя представляют трансгенные продукты.

ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

1. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования.
 - А. Процесс созревания
 - Б. Процесс абиоза
 - В. Микробиологический процесс
 - Г. Паразитологический процесс
2. Какие бактерии относятся к условно-патогенным?
 - А. Сибиреязвенная палочка
 - Б. Возбудитель ботулизма
 - В. Синегнойная палочка
 - Г. Кишечная палочка
3. В каком виде допускаются в продажу речные раки?
 - А. Замороженные
 - Б. Варёные
 - В. Живые
 - Г. Засоленные
4. Назовите продукты, которые не разрешается продавать на продовольственных рынках.
 - А. Мёд
 - Б. Яйца водоплавающей птицы
 - В. Фрукты и овощи
 - Г. Куриные яйца
5. Назовите грибы, которые нельзя продавать на продовольственных рынках.
 - А. Грибы свежие
 - Б. Грибы сушёные трубчатые
 - В. Грибы чистые
 - Г. Грибы сушёные пластинчатые
6. Максимальное содержание воды в зрелом мёде?
 - А. Не более 32%
 - Б. Не более 25%

- В. Не более 21%
Г. Не более 10%
7. Какие яйца относятся к пищевым неполноценным?
А. Задохлик
Б. Кровяное кольцо
В. Миражные яйца
Г. Насечка
8. Какие реакции используются для определения бактериальной обсеменённости молока?
А. Проба на редуктазу
Б. Проба на пероксидазу
В. Проба на фосфатазу
Г. Лактоальбуминовая проба
9. Какой фермент используется при производстве твёрдых сыров?
А. Пепсин
Б. Трипсин
В. Ферменты переаминирования
Г. Сычужный фермент

• Укажите все правильные ответы

10. Какие болезни рыб передаются человеку
А. Краснуха карпов
Б. Описторхоз
В. Дифиллоботриоз
Г. Диоктофимоз
11. Как подразделяются пищевые яйца в зависимости от сроков хранения?
А. Диетические
Б. Диетические холодильниковые
В. Столовые
Г. Столовые холодильниковые

• Установите правильную последовательность

12. В какой последовательности происходит окоченение рыбы?
А. Хвостовой стебель, спинная часть, голова
Б. Голова, спинная часть, хвостовой стебель
В. Спинная часть, голова, жабры
Г. Внутренние органы, брюшко, голова

Ситуационные задачи

1. В магазин поступила партия консервов, при осмотре которой был обнаружен физический бомбаж. Как поступить с продукцией?
2. При лабораторном исследовании свиного жира было отмечено повышение перекисного числа. Как использовать продукт?

3. При органолептическом исследовании колбасы на разрезе батона было обнаружено пожелтение кусочков шпика. Какова санитарная оценка продукта?
4. При лабораторном исследовании колбасы реакция на сероводород и на содержание аммиака с реактивом Несслера была положительной, содержание амино-аммиачного азота составило 1,34 мг. Какова санитарная оценка продукта?
5. Колбаса вареная в/с находилась в камере хранения в подвешенном состоянии более 72 часов. Органолептика колбасы нормальная. Какова санитарная оценка колбасы.
6. При ветсанэкспертизе мяса выявлены загар, плесневение, ослизнение и свечение. Определить, в каких условиях могли возникнуть эти виды порчи и назвать их признаки. Дать санитарную оценку мяса и предложить мероприятия по устранению причин, вызвавших вышеперечисленные виды порчи мяса.
7. При исследовании молока в нём была обнаружена сода. Какова санитарная оценка продукта?
8. При исследовании молока в нём был обнаружен аммиак. Какова санитарная оценка продукта?
9. При доставке молока на молокозавод, в нём были обнаружены антибиотики тетрациклиновой группы. Как надо поступить с продуктом?
10. При проведении лабораторных исследований молока, его кислотность составила 15°T . Какова санитарная оценка продукта?
11. При исследовании молока на мастит, проба с мастидином была положительная. Какова санитарная оценка продукта?
12. Как изменяются основные показатели молока при добавлении к нему воды?
13. Какой фермент используется при производстве твёрдых сыров?
14. Как поступать с рыбой, если в мышцах обнаружены личинки диффилоботриоза?
15. Как использовать рыбу, если из мышечной ткани выделена непатогенная кишечная палочка.
16. На рынок поступила партия вяленой рыбы, поражённой плесенью. Какова санитарная оценка продукта?
17. В магазин поступила партия свежей рыбы с неудовлетворительными органолептическими показателями. Как поступить с продуктом?
18. При бактериоскопии мазков-отпечатков из глубоких слоёв мышечной ткани рыбы было обнаружено более 20 микроорганизмов. Какова санитарная оценка продукта?
19. При бактериоскопии мазков-отпечатков из глубоких слоёв мышечной ткани рыбы было обнаружено более 30 микроорганизмов. Какова санитарная оценка продукта?

20. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мёда в условиях лаборатории рынка, диастазная активность его составила 4 ед. Готе. Как надо поступить с продуктом?
21. При лабораторном исследовании мёда было установлено наличие в нём примесь свекловичной патоки. Какова санитарная оценка продукта?
22. На рынке замечен гражданин торгующий гусиными яйцами. Как надо поступить?
23. Почему нельзя продавать на рынке блюда из измельчённых грибов и сушёные пластинчатые грибы?
24. После 3-х месяцев после откачки мёд не закристаллизовался. Объяснить, какие могут быть причины?
25. При лабораторном исследовании бомбажных консервов была выявлена *Cl. Botulinum* и её токсин. Санитарная оценка продукта.

Критерии оценивания тестовых заданий:

Тестовые задания оцениваются по шкале: 1 балл за правильный ответ, 0 баллов за неправильный ответ. Итоговая оценка по тесту формируется путем суммирования набранных баллов и отнесения их к общему количеству вопросов в задании. Помножив полученное значение на 100%, можно привести итоговую оценку к традиционной следующим образом:

Процент правильных ответов Оценка

90 – 100% *От 16 баллов и/или «отлично»*

70 – 89 % *От 12 до 15 баллов и/или «хорошо»*

50 – 69 % *От 9 до 11 баллов и/или «удовлетворительно»*

менее 50 % *От 0 до 8 баллов и/или «неудовлетворительно»*

Критерии оценивания собеседования (по ситуационным задачам в том числе при защите индивидуальной контрольной работы):

От 22 до 24 баллов: ответ содержательный, уверенный и четкий; показано свободное владение материалом различной степени сложности; при ответе на дополнительные вопросы выявляется владение материалом; допускаются один-два недочета, которые студент сам исправляет по замечанию преподавателя;

От 18 до 22 баллов: твердо усвоен основной материал; ответы удовлетворяют требованиям, установленным для оценки «отлично», но при этом допускаются две негрубые ошибки; делаются несущественные пропуски при изложении фактического материала; при ответе на дополнительные вопросы демонстрируется понимание требуемого материала с несущественными ошибками;

От 13 до 17 баллов: обучаемый знает и понимает основной материал программы, основные темы, но в усвоении материала имеются пробелы; излагает его упрощенно, с небольшими ошибками и затруднениями; изло-

жение теоретического материала приводится с 45

ошибками, неточно или схематично; появляются затруднения при ответе на дополнительные вопросы;

От 0 до 12 баллов: отказ от ответа; отсутствие минимальных знаний по дисциплине; присутствуют грубые ошибки в ответе; практические навыки отсутствуют; студент не способен исправить ошибки даже с помощью рекомендаций преподавателя.

Примерные темы рефератов:

1. Общее понятие о мясе.
2. Организация мест убоя животных в хозяйствах.
3. Новые методы консервирования мяса.
4. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
5. Пороки молока и методы их предупреждения
6. Ветсанэкспертиза пчелопродуктов (воска, прополиса, маточного молочка, перги)

Критерии оценивания творческого задания (по творческому рейтингу, 5 баллов):

Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины оценивается по следующим видам работ:

- участие в конкурсе научно-исследовательских работ – от 4 до 5 баллов,
- участие в научной конференции – от 2 до 3 баллов,
- применение творческого подхода в учебном процессе – от 0 до 1 баллов.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *зачета и экзамена*.

Зачет проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Перечень вопросов к зачету

1. Какие задачи стоят перед ветеринарно-санитарной экспертизой?
2. Что служит сырьём для мясной промышленности?
3. Что такое убойный выход?
4. Что такое убойный вес?
5. Порядок приёма-сдачи убойных животных.

6. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным при приёме на базы предубойного содержания.
7. Каким образом определять упитанность у с.-х. животных (КРС, свиньи, лошади, птица).
8. Охарактеризовать категории упитанности с.-х. животных согласно действующим ГОСТам (КРС, свиньи, лошади, птица).
9. Что такое убойный выход?
10. Что такое убойный вес?
11. Перечислить признаки, по которым можно отличить мясо здорового животного от больного.
12. Какие лабораторные методы исследования применяют для определения мяса больных животных.
13. Санитарная оценка мяса вынужденно убитых животных.
14. Какие методы используют для определения свежести мяса.
15. Как проводить отбор проб, в каких частях туши?
16. Охарактеризовать все лабораторные методы исследования мяса на свежесть.
17. Рассказать о транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
18. Какие документы необходимы при транспортировке животных?
19. Каких животных нельзя подвергать транспортировке?
20. На какие категории подразделяются вагоны, применяемые при транспортировке животных?
21. Какие заболевания возникают у животных в результате транспортировки.
22. Правила выдачи и заполнения ветеринарных сопроводительных документов.
23. Основные задачи предприятий по переработке животных.
24. Охарактеризовать санитарно-защитные зоны мясоперерабатывающих предприятий.
25. Что такое мясокомбинат?
26. На какие категории по производственной мощности делятся мясокомбинаты?
27. На какие части делится территория мясокомбината?
28. Что находится на территории скотобазы?
29. Какие производственные цеха имеются на мясокомбинате?
30. Какие документы необходимы при сдаче животных на мясокомбинат?
31. Виды сдачи-приёмки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
32. В каких случаях животных ставят на карантин, в каких – отправляют в изолятор?
33. Каким образом проводят предубойный ветеринарный осмотр животных?
34. В каких случаях животных убивают на санитарной бойне?
35. В каких случаях животных не допускают к убою?
36. Перечислить и охарактеризовать все этапы убоя животных и последовательность боенской обработки туш..
37. Для чего проводят оглушение животных?

38. Какие существуют методы оглушения?
39. Какие существуют способы обескровливания животных?
40. Какие существуют способы обработки туш свиней? Охарактеризовать каждый.
41. Рассказать о ветеринарных сопроводительных документах
42. В каком случае выдаётся ветеринарное свидетельство формы №1, №2, №3.
43. Рассказать о порядке клеймения туш и органов.
44. Что такое видовая фальсификация мяса?
45. По каким признакам необходимо распознавать видовую фальсификацию мяса?
46. Какие органолептические признаки характерны для мяса и жира КРС (свиней, лошадей, МРС, зайца, собаки, кошки, кролика)?
47. Какие лабораторные методы исследования применяют для определения видовой фальсификации мяса?
48. Как проводится реакция преципитации?
49. Дайте определение понятию «мясо». Какие основные ткани входят в состав мяса.
50. Какие факторы оказывают влияние на органолептические показатели мяса?
51. Какие белки входят в состав мышечной и соединительной тканей?
52. Каков химический состав жировой ткани?
53. Химический состав и пищевое значение костей.
54. Пищевая и биологическая ценность мяса.
55. Морфология мяса различных видов животных.
56. Изменения, происходящие в мясе после убоя.
57. Рассказать о порядке клеймения туш и органов.
58. В каком случае ставится ветеринарное клеймо овальной формы, в каком – прямоугольной, в каком случае ставятся ветеринарные штампы?
59. Рассказать о порядке маркировки говядины и телятины. Клейма какой формы применяют при этом?
60. Рассказать о порядке маркировки свинины. Клейма какой формы применяют при этом?
61. Как проводят предубойную и послеубойную диагностику основных инфекционных болезней на боенских предприятиях?
62. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чём она заключается?
63. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам?
64. Что такое трихинеллёз?
65. Какие животные болеют трихинеллёзом?
66. Охарактеризовать цикл развития трихинеллы.
67. Что такое трихинеллоскопия?
68. Излюбленные места локализации трихинелл.
69. Из каких мест туши отбирают пробы мяса для трихинеллоскопии?
70. Техника исследования мяса на трихинеллёз.

71. Охарактеризовать методику проведения трихинеллоскопии солёного, мороженого, копчёного мяса и шпика.
72. Охарактеризовать метод группового исследования на трихинеллёз и метод обработки срезов желудочным соком по Владимировой.
73. Какова дифференциальная диагностика при трихинеллёзе?
74. Какова санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе?
75. Что такое финноз?
76. Охарактеризовать цикл развития цистицерков.
77. Какие животные болеют финнозом?
78. Излюбленные места локализации финн.
79. Как проявляется финноз у человека?
80. Как ставится диагноз на финноз?
81. Санитарная оценка туш и органов при финнозе.
82. Какими способами обезвреживается мясо при финнозе?
83. Как определить жизнеспособность финн?
84. Что такое саркоцистозы?
85. Какие животные болеют саркоцистозами?
86. Перечислить излюбленные места локализации саркоцист.
87. Как ставится диагноз на саркоцистоз?
88. Санитарная оценка туш и органов при саркоцистозе.
89. Перечислить незаразные болезни, встречающиеся у животных.
90. Предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при незаразных болезнях животных.
91. Классификация инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека.
92. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека.
93. Предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инвазионных болезнях животных.
94. В чём различие процессов созревания мяса, полученного от больных и здоровых животных?
95. Какие методы используют для распознавания мяса, полученного от больных и здоровых животных?
96. Почему мясо вынужденно убитых животных обезвреживают проваркой или направляют на изготовление мясных хлебов или консервов?
97. Какие способы обезвреживания мяса и мясных продуктов используют при инфекционных и инвазионных болезнях животных?
98. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования.
99. Охарактеризовать метод консервирования мяса поваренной солью.
100. Какова роль различных ингредиентов при посоле мяса.
101. В чём заключается действие поваренной соли при посоле мяса.
102. Назовите положительные и отрицательные стороны различных способов посола мяса.
103. Охарактеризовать физические методы консервирования мяса.
104. Какова сущность консервирования мяса холодом.

105. Режим охлаждения мяса и предельные сроки его хранения.
106. Режимы размораживания мяса.
107. Охарактеризовать новые методы консервирования.
108. Каковы нежелательные изменения мяса при хранении?
109. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса при ослизнении, свечении, покраснении, плесневении и загаре?
110. Перечислить производственные пороки колбас.
111. Какие проводят исследования для определения качества колбасного изделия?
112. Чем отличается грудинка от корейки?
113. Какие существуют методы исследования колбасных изделий на доброкачественность?
114. Какие существуют пороки колбасных изделий?
115. Что такое жир-сырец?
116. Классификация жира.
117. Виды порчи жира.
118. Какие существуют методы определения доброкачественности жира?
Охарактеризовать каждый.
119. Что такое пищевые токсикозы
120. Что такое пищевые токсикоинфекции?
121. В каких случаях проводят бактериологическое исследование мяса?
122. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.
123. Каким образом проводят исследование мяса на сальмонеллёз? Перечислить и охарактеризовать все этапы.
124. Перечислить и охарактеризовать методы типизации сальмонелл.
125. Что такое малый пёстрый ряд? Большой пёстрый ряд?
126. Охарактеризовать источники заражения человека сальмонеллёзом.
127. Охарактеризовать клинические формы проявления сальмонеллёза у человека.
128. Какие микроорганизмы относятся к условно-патогенным?
129. Каким образом исследуют мясо на колибактериоз?
130. На каких средах и как растёт E. Coli?
131. Охарактеризовать кишечную палочку.
132. Санитарная оценка при колибактериозе.
133. Охарактеризовать возбудителей кокковой группы.
134. Источники заражения людей кокковыми микроорганизмами
135. Как выделить патогенный стафилококк из продуктов? Какие среды используются для этого?
136. Как определить патогенность стафилококка? Какие существуют методы?
137. Свойства токсина стафилококка.
138. Перечислить и охарактеризовать анаэробные микроорганизмы, вызывающие пищевые токсикозы.
139. Какие продукты наиболее опасны для развития ботулизма у человека?
140. Какие среды используются для выделения Cl. Botulinum.

141. Свойства токсина, выделяемого *Cl. Botulinum*.
142. Как определить в продукте наличие токсина, выделяемого *Cl. Botulinum*.
143. Источники отравления людей и животных токсинами, выделяемыми анаэробами.
144. Клинические проявления токсикозов, вызываемых *Cl. Botulinum* у человека и животных.
145. Санитарная оценка туш, органов животных и продуктов при наличии в них *Cl. Botulinum* и токсина.
146. Требования, предъявляемые к товарной оценке молока согласно ГОСТ Р 52054-2003.
147. На сколько сортов делится коровье молоко согласно ГОСТ Р 52054-2003.
148. Требования, предъявляемые к товарной оценке молока на рынке.
149. Отбор проб молока для исследования.
150. Консервирование и хранение проб молока.
151. Органолептическая оценка качества молока.
152. Охарактеризовать лабораторные методы исследования молока на доброкачественность.
153. Охарактеризовать химический состав и физические свойства молока.
154. Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
155. Биологические и химические свойства молока.
156. От чего зависит бактерицидная фаза молока.
157. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
158. Какое молоко называется асептическим?
159. Каким образом происходит накопление микрофлоры в молоке.
160. Из каких операций состоит первичная обработка молока?
161. Что такое пастеризация и какие режимы пастеризации существуют?
162. Перечислить и охарактеризовать пороки молока.
163. По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию:
 - при добавлении воды;
 - при подсытии жира;
 - при добавлении соды?
164. Что такое СОМО, СВ и как их определить?
165. Какая встречается фальсификация молока?
166. Каким образом определить добавление в молоко воды, обезжиренного молока, примесь соды, крахмала, аммиака и др.
167. Какие реакции применяют для определения режима пастеризации молока?
168. Каким образом определяют бактериальную обсеменённость молока?
169. Режимы обезвреживания молока при инфекционных заболеваниях.
170. Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.

171. Основные пороки молока, их причины и мероприятия по предупреждению.
172. Какие существуют методы обезвреживания микрофлоры молока?
173. Что такое анормальное молоко и как его определить в сборном?
174. Охарактеризовать кисломолочные продукты и технологию их получения.
175. Назовите виды брожения и их использование в молочной промышленности.
176. Классификация кисломолочных продуктов.
177. Отбор проб для исследования.
178. Органолептическое исследование кисломолочных продуктов.
179. Лабораторные исследования кисломолочных продуктов на доброкачественность.
180. Пороки, встречающиеся в сырах, их предупреждение и ветеринарно-санитарная оценка.
181. Исследование сливочного масла на доброкачественность.
182. Чем мясо рыб отличается от мяса теплокровных животных?
183. Охарактеризовать промысловые породы рыб.
184. В какой последовательности происходит окоченение рыбы?
185. Основные виды разделки рыбы, виды рыбосырья.
186. Технология обескровливания и оглушения рыб.
187. Способы консервирования рыбы.
188. Сущность созревания солёных рыбопродуктов.
189. Технология приготовления икры, пресервов, балыков.
190. Копчение рыбы.
191. Что такое свежая и уснувшая рыба?
192. Органолептические исследования рыбы.
193. Методы отбора проб для исследования.
194. Лабораторные исследования рыбы на доброкачественность.
195. Ветеринарно-санитарная солёной, копчёной, вяленой и сушёной рыбы.
196. Виды порчи рыбы и рыбопродуктов.
197. Ветеринарно-санитарная оценка мяса рыб при основных инфекционных болезнях.
198. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыб при болезнях передающихся человеку.
199. Технология переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих.
200. Виды охотничье-промысловых животных и способы их добычи.
201. Краткая органолептическая характеристика мяса охотничье-промысловых животных и пернатой дичи.
202. Основные заболевания промысловых животных.
203. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя охотничье-промысловых животных и пернатой дичи.
204. Какие методы используют для определения степени свежести и доброкачественности мяса диких животных и пернатой дичи?

205. Какие документы предъявляют владельцы пищевых продуктов на продовольственном рынке?
206. Методика и техника послеубойного осмотра туш и органов на продовольственном рынке. Спецодежда и инструментарий.
207. Какие методы используют для определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных в условиях государственной лаборатории ветсанэкспертизы? Их сущность.
208. Как проводят экспертизу животных жиров, рыбы и пищевых яиц на продовольственных рынках?
209. Каков порядок ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи на продовольственных рынках?
210. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, используемые в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
211. Требования, предъявляемые к растительным пищевым продуктам при продаже на рынке.
212. Охарактеризовать растительные пищевые продукты.
213. Отбор проб растительных пищевых продуктов.
214. Органолептические и лабораторные исследования растительных пищевых продуктов в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
215. Каков химический состав фруктов, овощей, корнеклубнеплодов и грибов.
216. Охарактеризовать съедобные и ядовитые грибы.
217. Ветеринарно-санитарная экспертиза съедобных грибов.

Критерии оценки:

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;

• проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Перечень вопросов к экзамену

1. Санитарная оценка молока при отравлениях животных.
2. Методы исследования животных жиров на доброкачественность.
3. Методика исследования туш и органов на финноз, способы определения жизнеспособности финн. Санитарная оценка мяса при финнозе.
4. Роль ветеринарной службы в мясной, молочной и рыбной промышленности.
5. Рыба, как источники пищевых токсикозов и токсикоинфекций. Санитарная оценка рыбы при этих заболеваниях.
6. Микрофлора молока: полезные и вредные бактерии, их значение в приготовлении молочнокислых продуктов.
7. Мясные породы КРС, МРС, свиней птицы. Отличительные признаки животных этих пород.
8. Методы исследования растительных продуктов на доброкачественность.
9. Заготовка, ветеринарный осмотр сырья животного происхождения (шкур, шерсть), транспортировка, хранение и первичная обработка этого сырья.
10. Убой, разделка и ветеринарно-санитарная экспертиза туш КРС.
11. Эндокринное сырьё убойных животных, способы его обработки, консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза.
12. Технология приготовления сливочного масла. Пороки масла и пути их профилактики.
13. Консервирование мяса низкой температурой. Условия и сроки хранения мороженого мяса в холодильниках.
Ветеринарно-санитарные требования к получению качественного натурального молока, соответствующего требованию ГОСТ Р 52054-2003.
14. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных, сущность созревания мяса. Особенности созревания мяса рыб, подвергшихся посолу.
15. Устройство скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
16. Технология приготовления творога и сметаны. Основные показатели качества этих продуктов, их ветеринарно-санитарная оценка.
17. Патологические процессы в кишках, пороки кишок при которых они бракуются.
18. Способы определения качества и категории куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца и технический брак, санитарная оценка яиц при этих процессах.
19. Виды съедобных и ядовитых грибов. Исследование грибов на доброкачественность. Требования, предъявляемые к грибам при продаже на рынках.

20. Туалет, ветеринарно-санитарная экспертиза и маркировка туш различных видов животных на финальной точке.
21. Методы исследования мяса на свежесть.
22. Морские млекопитающие (китообразные и ластоногие). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, морских беспозвоночных и ракообразных.
23. Основные заболевания промысловых животных.
24. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя охотничье-промысловых животных и пернатой дичи.
25. Процессы микробного разложения мяса (гниение). Микрофлора, участвующая в этих процессах. Биохимические изменения гниющего мяса.
26. Способы обезвреживания условно-годного мяса, устройство, методика и аппараты, применяемые для этой цели.
27. Подготовка мяса и мясопродуктов к перевозке. Транспорт, существующий для этих целей. Роль ветеринарного надзора в пути следования мясных продуктов.
28. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.
29. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.
30. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных.
31. Санитарная оценка туш и органов при незаразных заболеваниях и патологии отдельных органов.
32. Товарная терминология (название) шкур в зависимости от возраста и вида животных, способы консервирования шкур.
33. Санитарное значение степени обескровливания туш и особенности осмотра мяса лошадей и свиней в условиях мясокомбината и бойни.
34. Организация торговли и экспертиза грибов на колхозном рынке.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при гидремии, лейкозе, пиемии и септицемии.
36. Убойные пункты, выбор места их расположения, требования, предъявляемые к их сооружению, устройству, оборудованию.
37. Метод сухого посола. Недостатки и преимущества метода. Сроки посолки.
38. Санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе, листериозе, злокачественной катаральной горячке.
39. Товарная оценка мяса и клеймение туш свиней в зависимости от категорий упитанности.
40. Методы исследования мяса на сальмонеллёз. Санитарная оценка туш, органов и мясопродуктов при сальмонеллёзе.
41. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при этих изменениях.
42. Классификация субпродуктов. Способы обработки шёрстных и слизистых субпродуктов.
43. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
44. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном производстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза и пороки готовой продукции.

45. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве, туберкулёзе, бруцеллёзе.
46. Технология и гигиена первичной обработки шкур. Методы консервирования шкур, пороки шкур.
47. Санитарная оценка туш и органов, а также молока при лейкозе.
48. Значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной оценки туш и органов.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, кроликов и нутрий в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
50. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность. Пороки готовой продукции.
51. Маркировка, упаковка и хранение доброкачественных яиц. Характеристика и санитарная оценка яиц, непригодных для пищевых целей.
52. Категории упитанности свиней в зависимости от характера откорма, живой массы и возраста.
53. Забеловка и механическая съёмка шкур КРС, свиней и овец.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при актиномикозе и сальмонеллёзе.
55. Категории упитанности КРС.
56. Роль ветеринарно-санитарного надзора на транспорте. Значение дезопромывочных станций и пунктов на железных дорогах. Категории вагонов и способы их обработки.
57. Способы медленного и быстрого замораживания мяса, гигиеническая оценка этих способов замораживания.
58. Приёмка скота на мясоперерабатывающие предприятия по массе и качеству мяса.
59. Клиническая картина заболевания людей при употреблении мяса, обсеменённого сальмонеллами и патогенными стафилококками. Профилактические мероприятия при этих заболеваниях.
60. Бактерицидная фаза молока и пути её удлинения.
61. Случаи, когда мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.
62. Беконная разделка свиных туш, крупонирование.
63. Санитарная оценка мяса рыб при заболеваниях бактериальной и грибковой этиологии.
64. Способы и правила транспортировки скота в места его переработки. Болезни, связанные с транспортировкой.
65. Приготовление мясных баночных консервов, их ветеринарно-санитарная оценка. Пороки консервов.
66. Способы консервирования крови и использование её для кормовых и технических целей.
67. Изменения мяса при неправильном хранении и методы исследования его на свежесть.
68. Пороки солёного кишечного сырья и способы их предупреждения.

69. Санитарная оценка яиц, полученных в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц. ВСЭ яиц водоплавающей птицы.
70. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою, заболевания, при которых животные направляются на санитарную бойню.
71. Технология приготовления сырокопчёных колбас и ветчинно-штучных изделий. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном цехе.
72. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.
73. Значение холода в мясной промышленности. Консервирование мяса холодом. Способы дефростации.
74. Убой, обескровливание, разделка и хранение свежей рыбы. Замораживание, посол, вяление и копчение рыбы.
75. Схема технологических процессов обработки кишок КРС и свиней. Технологические названия кишок. Ветеринарно-санитарный надзор в кишечном цехе.
76. Мясокомбинаты, их типы и структура.
77. Исследование молока на мастит, туберкулёз, бруцеллёз. Санитарная оценка молока при заболевании коров маститом, туберкулёзом, бруцеллёзом.
78. Виды посола. Исследование солонины на доброкачественность.
79. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле подготовки ветеринарного врача. История развития ветеринарно-санитарной экспертизы, связь с другими дисциплинами.
80. Разруб туш говядины для розничной торговли
81. Способы определения категорий упитанности убойных животных. Маркировка туш КРС.
82. Разруб туш телятины для розничной торговли
83. Разруб туш баранины и козлятины для розничной торговли
84. Исследование животных жиров на доброкачественность, виды порчи жира.
85. Ветеринарное клеймение туш.
86. Морфологический состав мяса различных видов животных.
87. Видовая фальсификация мяса и методы её определения.
88. Пороки молока и их предупреждение, ветеринарно-санитарная оценка молока.
89. Исследование мяса на трихинеллёз. Санитарная оценка туш и органов. Дифференциальная диагностика при трихинеллёзе.
90. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов КРС в убойно-разделочном цехе мясокомбината. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы.
91. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных при отравлениях и поражении радиоактивными веществами.
92. Разделка свинины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.97-79.
93. Классификация инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе, финнозе, саркоспоридиозе, фасциоллёзе.

94. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи.
95. Товароведческая маркировка говядины, телятины и баранины.
96. Требования ГОСТ Р 52054-2003 на заготавливаемое коровье молоко. Методы определения качества молока.
97. Классификация куриных яиц в зависимости от срока хранения. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях.
98. Способы обезвреживания молока. Ветеринарно-санитарная оценка молока при лейкозе, оспе, бешенстве, лептоспирозе.
99. Виды мёда. Значение мёда как продукта питания. Требования к качественной характеристике мёда согласно ГОСТ 19792-2001.
100. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при туберкулёзе, бруцеллёзе, ящуре, оспе.
101. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (кефир, йогурт, ряженка варенец).
102. Химический состав натурального пчелиного мёда. Свойства мёда. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
103. Биологические процессы консервирования мяса и мясопродуктов. Новые методы консервирования.
104. Ветеринарно-санитарная оценка мяса рыб при болезнях, передающихся человеку. Виды рыбосырья.
105. Органолептические и лабораторные методы исследования молока на доброкачественность.
106. Химический состав и физические свойства молока.

Критерии оценки знаний студента на экзамене

На экзамене студент отвечает в письменно-устной форме на вопросы экзаменационного билета (2 вопроса и задача).

Количественная оценка на экзамене определяется на основании следующих критериев:

- оценку «отлично» заслуживает студент, показавший всестороннее систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала;

- оценку «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе; как правило, оценка «хорошо» выставляется студентам,

показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности;

- оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по профессии, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой; как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, обнаружившему проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий; как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжать обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются

- устный опрос
- тестовый контроль
- решение ситуационных задач
- контрольная работа

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *зачета*. *Вопросы к зачету* проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;

- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (экзамен или вопросы к зачету).

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Критерии оценивания на экзамене (3 вопроса×10 баллов=30 баллов):

От 26 до 30 баллов и/или «отлично»: студент глубоко и полно владеет содержанием учебного материала и понятийным аппаратом; умеет связывать теорию с практикой, иллюстрировать примерами, фактами, данными научных исследований; осуществляет межпредметные связи, предложения, выводы; логично, четко и ясно излагает ответы на поставленные вопросы; умеет обосновывать свои суждения и профессионально-личностную позицию по излагаемому вопросу; ответ носит самостоятельный характер.

От 21 до 25 баллов и/или «хорошо»: ответ студента соответствует указанным выше критериям, но в содержании имеют место отдельные неточности (несущественные ошибки) при изложении теоретического и практического материала; ответ отличается меньшей обстоятельностью, глубиной, обоснованностью и полнотой; однако допущенные ошибки исправляются самим студентом после дополнительных вопросов экзаменатора.

От 16 до 20 баллов и/или «удовлетворительно»: студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности и существенные ошибки в определении понятий, формулировке положений; при аргументации ответа студент не опирается на основные положения ис-

следовательских документов; не применяет теоретические знания для объяснения эмпирических фактов и явлений, не обосновывает свои суждения; имеет место нарушение логики изложения; в целом ответ отличается низким уровнем самостоятельности, не содержит собственной профессионально-личностной позиции.

От 0 до 15 баллов и/или «неудовлетворительно»: студент имеет разрозненные, бессистемные знания; не умеет выделять главное и второстепенное; в ответе допускаются ошибки в определении понятий, формулировке теоретических положений, искажающие их смысл; студент не ориентируется в нормативно-концептуальных, программно-методических, исследовательских материалах, беспорядочно и неуверенно излагает материал; не умеет соединять теоретические положения с педагогической практикой; не умеет применять знания для объяснения эмпирических фактов, не устанавливает межпредметные связи.