

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 12.10.2021 14:29:14

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644132489891c6785821f7885013717516c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ВЯЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

**«УТВЕРЖДАЮ»**



Декан технологического  
факультета, к.с.-х.н., доцент

Н. С. Трубчанинова

«20» *мая* 2021 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направление: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль): Технология мясных и молочных продуктов

Квалификация: бакалавр

Год начала подготовки: 2021 год

Майский, 2021

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 19.03.03 – Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие с приказом Министерства образования и науки РФ от 11 августа 2020 г № 936;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 05.04.2017 г., № 301;
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 30 августа 2019г №602н.

Составитель:

к. в. н., доцент Гозоникова В.К.

Рассмотрена на заседании кафедры

морфологии, физиологии, инфекционной и  
инвазионной патологии

«17» апреля 2021 г., протокол № 9

Зав. кафедрой

У

Резниченко Л.В.

Согласована с выпускающей кафедрой технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции

«11» мая 2021 г., протокол № 10

Зав. кафедрой

Л

Ордина Н.Б.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы

Волощенко

Волощенко Л.В.

# I. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

## I. Цель и задачи дисциплины

**Основная цель** изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» - это приобретение теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной промышленности, освоение ветеринарно-санитарной экспертизы колбас, копчёностей, консервов и других мясных продуктов.

**Основными задачами** преподавания дисциплины являются: изучение студентами ветеринарно-санитарных правил и требований при транспортировке и приёме животных на мясоперерабатывающие предприятия и подготовке их к убою; организация и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве мяса и мясных продуктов. Для осуществления данных задач ведущими принципами в работе должны быть: выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты и техническое сырьё животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

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

### 2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к дисциплинам обязательной части (Б1.О.31) основной профессиональной образовательной программы.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Физика
	2. Химия
	3. Микробиология
	4. Введение в профессиональную деятельность
<b>Требования предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>к</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;</li><li>➤ эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;</li> <li>➤ основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;</li> <li>➤ надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</li> <li>➤ проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</li> <li>➤ осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;</li> <li>➤ методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;</li> <li>➤ методами распознавания мяса различных видов животных;</li> <li>➤ методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</li> </ul>
--	---

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: микробиологии пищевых продуктов. Владеть методами биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
1	2	3	4

ПК-2	Способен разрабатывать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	ПК-2.1 Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	<p><b>Знать:</b> основы производства полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных.</p> <p><b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства;</p> <p><b>Владеть:</b> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.</p>
ПК -7	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК 7.2 Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	<p><b>Знать:</b> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <p><b>Владеть:</b> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>

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

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы (в соответствии с учебным планом)	Объем учебной работы, час	
Формы обучения (вносятся данные по реализуемым формам)	Очная	Заочная
Курс/семестр изучения дисциплины	2(4)	

Общая трудоемкость, всего, час <i>зачетные единицы</i>	144 3	
<b>1. Контактная работа</b>		
<b>1.1. Контактная аудиторная работа (всего)</b>	<b>116,25</b>	
В том числе:		
Лекции ( <i>Лек</i> )	18	
Лабораторные занятия ( <i>Лаб</i> )	26	
Практические занятия ( <i>Пр</i> )	36	
Установочные занятия ( <i>УЗ</i> )	-	
Предэкзаменационные консультации ( <i>Конс</i> )	-	
Текущие консультации ( <i>ТК</i> )	-	
Проектная деятельность	36	
<b>1.2. Промежуточная аттестация</b>		
Зачет ( <i>КЗ</i> )	<b>0,25</b>	
Экзамен ( <i>КЭ</i> )		
Выполнение курсовой работы (проекта) ( <i>КНKP</i> )	-	
Выполнение контрольной работы ( <i>ККН</i> )	-	
<b>1.3. Контактная внеаудиторная работа (контроль)</b>	<b>18</b>	
<b>2. Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала	2	
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям	2	
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	2	
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий : подготовка реферата (контрольной работы)	3,75	
Подготовка к зачету	-	

## Общая структура дисциплины и виды учебной работы

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час							
	Очная форма обучения				Заочная форма обучения			
	Всего	Лекции	Лабораторно- практ. занятия	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно- практ. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	10
Модуль 1. «Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»	43	9	30	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	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Самостоятельная работа
1	2	3	4	6	7	8	9	10
1.1 Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	10	2	8					
1.2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами	16	4	10	2				
1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	15	3	10	2				
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	2	-	2	-				
<b>Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>	<b>46,75</b>	<b>9</b>	<b>32</b>	<b>5,75</b>				
2.1. Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.	18	2	14	2				
2.2. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технолого-химического исследований.	19	3	14	2				
2.3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	7,75	4	2	1,75				
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	2	-	2	-				
<i>Предэкзаменационные консультации</i>			-					
<i>Контрольные работы (ККН)</i>			-					
<i>Текущие консультации</i>			-					
<i>Установочные занятия</i>			-					
<i>Промежуточная аттестация</i>			0,25					
<i>Проектная деятельность</i>			36					
<i>Контактная аудиторная работа (всего)</i>	116,25	18	26	36				
<i>Контактная внеаудиторная работа (всего)</i>			18					
<i>Самостоятельная работа (всего)</i>			9,75					
<i>Общая трудоемкость</i>			144					

### 4.3 Содержание дисциплины

Наименование и содержание модулей и разделов дисциплины
<b>Модуль 1. «Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»</b>
1.1 Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.
1.2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами
1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>
<b>Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>
2.1. Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.
2.2. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технолого-химического исследований.
2.3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>
<i>Проектная деятельность</i>

## 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 (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы				Форма контроля знаний	Количество баллов (min)	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лаб.-практ. занятия	Самост. работа			
<b>Всего по дисциплине</b>			<b>144</b>	<b>18</b>	<b>62</b>	<b>9,75</b>	<b>Зачет</b>	<b>51</b>	<b>100</b>
		ПК-2.1							



<b>I. Рубежный рейтинг</b>						Сумма баллов за модули	<b>31</b>	<b>60</b>
<b>Модуль 1. «Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»</b>		<b>ПК-2.1</b>	<b>43</b>	<b>9</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
1.	1.1 Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.		10	2	8	-	Устный опрос	
2.	1.2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами		16	4	10	2	Устный опрос	
3.	1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции		15	3	10	2	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			2	-	2	-	Тестирование,	
<b>Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>		<b>ПК-7.2</b>	<b>46,75</b>	<b>9</b>	<b>32</b>	<b>5,75</b>	<b>15</b>	<b>30</b>
	2.1. Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.		18	2	14	2	Устный опрос	
	2.2. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технолого-химического исследований.		19	3	14	2	Устный опрос	

2.3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья		7,75	4	2	1,75	Устный опрос		
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.		2	-	2	-	Тестирование,		
<b>II. Творческий рейтинг</b>							<b>2</b>	<b>5</b>
<b>III. Рейтинг личностных качеств</b>							<b>3</b>	<b>10</b>
<b>IV. Рейтинг сформированности прикладных практических требований</b>							+	+
<b>V. Промежуточная аттестация</b>						<b>Зачет</b>	<b>15</b>	<b>25</b>

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно Положению о балльно-рейтинговой системе оценки обучения в ФГБОУ Белгородского ГАУ.

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
1	2	3
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
Рейтинг личностных качеств	Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».	+
Промежуточная аттестация	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета а. Отражает уровень освоения информационно-теоретического	25

	компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

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

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### ***5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете***

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

Не зачтено	Зачтено	Зачтено	Зачтено
менее 51 балла	51-67 баллов	67,1-85 баллов	85,1-100 баллов

### **5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете**

Оценка «зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

студент усвоил взаимосвязь основных понятий дисциплины и их значение для приобретаемой профессии, при этом проявил творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала; студент демонстрирует полное знание учебно-программного материала, успешно выполнил предусмотренные в программе задания, усвоил основную литературу, рекомендованную в программе; студент показал систематический характер знаний по дисциплине и способность к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценка «не зачтено» на зачете определяется на основании следующих критериев:

студент допускает грубые ошибки в ответе на зачете и при выполнении заданий, при этом не обладает необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя;

студент демонстрирует проблемы в знаниях основного учебно-программного материала, допускает принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий;

студент не может 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 учебная литература**

1 Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> (дата обращения: 18.05.2021).

## 6.2. Дополнительная литература

1. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 17.06.2021).

2. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / 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> — Загл. с экрана.

### Нормативно-правовые документы

1. ГОСТ 16020-70 Скот для убоя. Термины и определения. Государственный комитет стандартов совета министров СССР. — Москва. — 26 с. — URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200022971> (дата обращения: 17.07.2020).

2. ГОСТ 31797-2012 Мясо говядины на отрубы. ТУ. Москва, Стандартинформ, 2014 – 15с. <http://docs.cntd.ru/document/1200100965>

3. ГОСТ 34120-2017 Крупный рогатый скот для боя. Говядина и телятина в тушах и четвертинах. – ТУ. Москва, Стандартинформ, 2018. – 20с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/556309575> (дата обращения: 17.07.2020).

4. ГОСТ 18157-88 Продукты убоя скота. Термины и определения, 1989. – 50с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200021052> (дата обращения: 17.07.2020).

5. ГОСТ 34200-2017 Мясо. Отрубы из баранины и козлятины. – ТУ. Москва Стандартинформ, 2018 – 15с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200157522> (дата обращения: 17.07.2020).

6. ГОСТ Р 52427 -2005 Промышленность мясная. Продукты пищевые. Термины и определения. Москва Стандартинформ, 2007. – 24с. – URL <http://docs.cntd.ru/document/1200043041> (дата обращения: 17.07.2020).

7. ГОСТ 31778-2012 Мясо. Разделка свинины на отрубы. – ТУ Москва, Стандартинформ, 2014. – 17 с. – URL <https://pdf.standartgost.ru/catalog/Data/526/52636.pdf> (дата обращения: 17.07.2020).

8. ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. – Москва, Стандартинформ, 2013. – 23 с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200096911> (дата обращения: 17.07.2020).

9. ГОСТ Р 52054-2003 Молоко натуральное коровье – сырье. – ТУ. Москва, Стандартинформ, 2008. – 28 с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200032024> (дата обращения: 17.07.2020).

10. ГОСТ 31654-2012 Яйца куриные пищевые. – ТУ. Москва, Стандартинформ, 2013 – 12с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200095479> (дата обращения: 17.07.2020).

11. ГОСТ 19792-2017 Мед натуральный. Технические условия / РАЗРАБОТАН Федеральным государственным бюджетным научным учреждением "Научно-исследовательский институт пчеловодства" (ФГБНУ "НИИ пчеловодства") и Обществом с ограниченной ответственностью "Аналитический центр Апис", 27 с. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/1200157439> (дата обращения: 17.07.2020).

12. Инструкция о порядке браковки, направления на техническую утилизацию и уничтожение непригодных в пищу мяса и мясных продуктов на мясоперерабатывающих предприятиях" (утв. Минсельхозпродом РФ 10.07.1996 N 13-7-2/681). – URL : <https://legalacts.ru/doc/instruktsija-o-porjadke-brakovki-napravlenija-na-tehnicheskuiu/> (дата обращения: 17.07.2020).

13. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных. Ветеринарные методические указания (ВМУ)" (утв. Минсельхозпродом РФ 16.05.2000 N 13-7-2/2012) <https://legalacts.ru/doc/veterinarno-sanitarnyi-osmotr-produktov-uboja-zhivotnykh-veterinarnye-metodicheskie/#100010> (дата обращения: 17.07.2020).

14. ИНСТРУКЦИЯ по ветеринарному клеймению мяса (с изменениями на 5 июня 2014 года) 23 мая 1994 г. Регистрационный N 575. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/9005941> (дата обращения: 17.07.2020).

15. Инструкция по товароведческой маркировке мяса (1993). – URL : <https://base.garant.ru/12136784/> (дата обращения: 17.07.2020).

16. Закон РФ от 14.05.1993 N 4979-1 (ред. от 24.04.2020) "О ветеринарии". – URL : <http://docs.cntd.ru/document/9004249> (дата обращения: 17.07.2020)

17. ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» / Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 67 (с изменениями на 19 декабря 2019 года). – URL : <http://docs.cntd.ru/document/499050562>

(дата обращения: 17.07.2020).

18. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» / [Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 880](#) (с изменениями на 8 августа 2019 года). – URL : <http://docs.cntd.ru/document/902320560> (дата обращения: 17.07.2020).

19. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» / УТВЕРЖДЕН Решением

Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года N 881(с изменениями на 14 сентября 2018 года). – URL : <http://docs.cntd.ru/document/499050562> (дата обращения: 17.07.2020).

20. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции" ПРИНЯТ Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 9 октября 2013 года N 68. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/499050564> (дата обращения: 17.07.2020).

21. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" / УТВЕРЖДЕН Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года N 769. – URL : <http://docs.cntd.ru/document/902299529> (дата обращения: 17.07.2020).

22. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и Ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов, утверждены главветупром МСХ СССР 27.12.83 с изменениями от 17.06.88 г. – URL <https://legalacts.ru/doc/pravila-veterinarnogo-osmotra-uboinykh-zhivotnykh-i-veterinarno-sanitarnoi/> (дата обращения: 17.07.2020).

23. Проект Приказа Министерства сельского хозяйства РФ "Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и утилизации биологических отходов" (подготовлен Минсельхозом России 29.08.2019). – URL : <https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/56704373/> (дата обращения: 17.07.2020).

24. Рекомендации по организации и проведению отчуждения животных и изъятия продуктов животноводства при ликвидации очагов особо опасных болезней животных" (одобрены Минсельхозом России, протокол от 05.04.2007 N 7) <https://legalacts.ru/doc/rekomendatsii-po-organizatsii-i-provedeniiu-otchuzhdenija-zhivotnykh/#100058> (дата обращения: 17.07.2020).

25. Федеральный Закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями на 1 марта 2020 года). – URL : <http://docs.cntd.ru/document/901751351> (дата обращения: 17.07.2020)

### ***6.2.1. Периодические издания***

1. Аграрная наука: научно-теоретический и производственный журнал. Режим доступа: <https://www.vetpress.ru/jour>

2. Актуальные вопросы сельскохозяйственной биологии. Теоретический и научно-практический журнал. Режим доступа: <http://www.bsaa.edu.ru/science-innovations/achievement/zhurnal-akt-vopr-sh-biologii.php>

3. Белгородский агромир: журнал об эффективном сельском хозяйстве. Режим доступа: [http://www.belferma.ru/pereodic/zhurnal\\_belgorodskij\\_agromir/](http://www.belferma.ru/pereodic/zhurnal_belgorodskij_agromir/)

4. Ветеринария : научно-производственный журнал. Режим доступа: <http://journalveterinariya.ru/>

5. Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ. Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/48266>

6. Ветеринарный врач : научно-производственный журнал. Режим доступа: <http://vetvrach-vnivi.ru/>

7. Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук: научно-теоретический журнал. Режим доступа: <https://www.vestnik-rsn.ru/vrsn>

8. Достижения науки и техники АПК: теоретический и научно-практический журнал. Режим доступа: <http://agroapk.ru/>

9. Журнал «Проблемы биологии продуктивных животных». Режим доступа: <http://bifip.ru/zhurnal/arkhiv>

10. Журнал «Инновации в АПК: проблемы и перспективы». Теоретический и научно-практический журнал. Режим доступа: <http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/magazine.php>

11. Международный вестник ветеринарии / СПбГАВМ (Санкт-Петербургская государственная академия ветеринарной медицины). Режим доступа: <https://spbgavm.ru/academy/scince/scientificjournals/journal2/>

12. Международный сельскохозяйственный журнал: научно-производственный журнал о достижении мировой науки и практики в агропромышленном комплексе. Режим доступа: <https://mshj.ru/>

13. Российский журнал. «Проблемы ветеринарной санитарии, гигиены и экологии» является периодическим изданием ВНИИВСГЭ — филиал ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ РАН ». Режим доступа: <https://s-lib.com/journal/pvsge/>

14. Российская сельскохозяйственная наука: научно-теоретический журнал. Режим доступа: <http://journal-agricultural.ru/>

### **6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой 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,



Вид учебных занятий	Организация деятельности студента
	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.
Лабораторно-практические 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 (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач Прослушивание аудио- и видеозаписей по заданной теме.
Самостоятельная работа	<p>Знакомство с электронной базой данных кафедры морфологии и физиологии, 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. Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.</p> <p>Тестирование - система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.</p> <p>Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу.</p>
Подготовка к зачету	При подготовке к зачету необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению тестов

### 6.3.2 Видеоматериалы

Каталог учебных видеоматериалов на официальном сайте ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ. Режим доступа:

- <http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>
- <http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/recast.php>

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

Электронные ресурсы свободного доступа	
<a href="http://elibrary.ru/defaultx.asp">http://elibrary.ru/defaultx.asp</a>	Всероссийский институт научной и технической информации
<a href="http://www2.viniti.ru">http://www2.viniti.ru</a>	Научная электронная библиотека
<a href="http://www.fasi.gov.ru/">http://www.fasi.gov.ru/</a>	Федеральное агентство по науке и инновациям.
<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>	Министерство сельского хозяйства РФ
<a href="http://www.agro.ru/news/main.aspx">http://www.agro.ru/news/main.aspx</a>	Агропромышленный комплекс. Новости агротехники, агрохимии, животноводства, растениеводства, переработки сельхозпродукции и т.д. Отраслевая доска объявлений. Календарь выставок. Блоги.
<a href="http://www.iqlib.ru/">http://www.iqlib.ru/</a>	Электронно - библиотечная система, образовательные и просветительские издания.
<a href="http://www.scirus.com/">http://www.scirus.com/</a>	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.
<a href="http://www.scintific.narod.ru/">http://www.scintific.narod.ru/</a>	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок.
<a href="http://www.ras.ru/">http://www.ras.ru/</a>	Российская Академия наук: структура РАН; инновационная и научная деятельность; новости, объявления, пресса.
<a href="http://nature.web.ru/">http://nature.web.ru/</a>	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.
<a href="http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/">http://www.extech.ru/library/spravo/grnti/</a>	Государственный рубрикатор научно-технической информации (ГРНТИ) - универсальная классификационная система областей знаний по научно-технической информации в России и государствах СНГ.
<a href="http://www.cnsnb.ru/">http://www.cnsnb.ru/</a>	Центральная научная сельскохозяйственная библиотека
<a href="http://www.agroportal.ru">http://www.agroportal.ru</a>	АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК.
<a href="http://www.rsl.ru">http://www.rsl.ru</a>	Российская государственная библиотека
<a href="http://www.edu.ru">http://www.edu.ru</a>	Российское образование. Федеральный портал
<a href="http://n-t.ru/">http://n-t.ru/</a>	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.
<a href="http://www.nauki-online.ru/">http://www.nauki-online.ru/</a>	Науки, научные исследования и современные технологии

<a href="http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html">http://www.aonb.ru/iatp/guide/library.html</a>	Полнотекстовые электронные библиотеки
Ресурсы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ	
<a href="http://lib.belgau.edu.ru">http://lib.belgau.edu.ru</a>	Электронные ресурсы библиотеки ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ
<a href="http://ebs.rgazu.ru/">http://ebs.rgazu.ru/</a>	Электронно-библиотечная система (ЭБС) "AgriLib"
<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>	ЭБС «ZNANIUM.COM»
<a href="http://e.lanbook.com/books/">http://e.lanbook.com/books/</a>	Электронно-библиотечная система издательства «Лань»
<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	Информационное правовое обеспечение «Гарант» (для учебного процесса)
<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	СПС Консультант Плюс: Версия Проф
<a href="http://www2.viniti.ru/">http://www2.viniti.ru/</a>	Полнотекстовая база данных «Сельскохозяйственная библиотека знаний» - БД ВИНТИ РАН
<a href="http://window.edu.ru/catalog/">http://window.edu.ru/catalog/</a>	Информационная система «Единое окно доступа к информационным ресурсам»

## VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**7.1. Помещения, укомплектованные специализированной мебелью, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории**

Виды помещений	Оборудование и технические средства обучения
1	2
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 6.	Специализированная мебель для обучающихся на посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: Ноутбук ASUS, проектор NEC, экран для демонстрации, 2 акустические колонки. Информационные стенды (планшеты настенные):
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной	Специализированная мебель для обучающихся на 50 посадочных мест. Рабочее место преподавателя: стол, стул, кафедра-трибуна напольная, доска меловая настенная. Набор демонстрационного оборудования: - проектор EPSON; - экран для проектора; - 2 акустические колонки MicrolabSolo; - ноутбук Lenovo 15.6 G 580.

аттестации №936.	Видеофильмы. Информационные стенды (Наглядные пособия, муляжи, стенды, плакаты). Лабораторное оборудование: микроскопы, трихинеллоскоп, овоскоп, анализатор молока «Лактан», PH- метр, холодильник, Шкафы для лабораторной посуды и лабораторная посуда.
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Специализированная мебель; комплект компьютерной техники в сборе (системный блок: Asus P4BGL-MX\Intel Celeron, 1715 MHz\256 Мб PC2700 DDR SDRAM\ST320014A (20 Гб, 5400 RPM, Ultra-ATA/100)\ NEC CD-ROM CD-3002A\Intel(R) 82845G/GL/GE/PE/GV Graphics Controller, монитор: Proview 777(N) / 786(N) [17" CRT], клавиатура, мышь.) в количестве 10 единиц с возможностью подключения к сети Интернет и обеспечения доступа в электронную информационнообразовательную среду Белгородского ГАУ; настенный плазменный телевизор SAMSUNG PS50C450B1 Black HD (диагональ 127 см); аудиовидео кабель HDMI
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель: 3 стола, 2 полумягких стула, 3 тумбочки, 2 книжных шкафа, 1 шкаф платяной двухстворчатый, 1 сейф. Рабочее место лаборанта: компьютер (системный блок, монитор клавиатура мышь), МФУBROTHER (принтер, сканер, ксерокс).

## 7.2. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

Виды помещений	Оборудование
1	2
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 6.	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №936	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021
Помещения для самостоятельной работы обучающихся с возможностью подключения к Интернету и обеспечением доступа в электронную	Microsoft Imagine Premium Electronic Software Delivery. Сублицензионный договор №937/18 на передачу неисключительных прав от 16.11.2018. Срок действия лицензии- бессрочно. MS Office Std 2010 RUSOPLNL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно. Anti-virus Kaspersry Endpoint

информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ (читальные залы библиотеки)	Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021. Информационно правовое обеспечение "Гарант" (для учебного процесса). Договор №ЭПС-12-119 от 01.09.2012. Срок действия - бессрочно. СПС КонсультантПлюс: Версия Проф. Консультант Финансист. КонсультантПлюс: Консультации для бюджетных организаций. Договор от 01.01.2017. Срок действия - бессрочно. RHVoice-v0.4-a2 синтезатор речи Программа Valabolka (portable) для чтения вслух текстовых файлов. Программа экранного доступа NDVA
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	MS Windows WinStrtr 7 Acdmc Legalization RUS OPL NL. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; MS Office Std 2010 RUS OPL NL Acdmc. Договор №180 от 12.02.2011. Срок действия лицензии – бессрочно; Anti-virus Kaspersry Endpoint Security для бизнеса (Сублицензионный договор №42 от 06.12.2019) - 522 лицензия.. Срок действия лицензии по 01.01.2021

**7.3. Электронно-библиотечные системы и электронная информационно-образовательная среда обеспечивающие одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»:**

- ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- ЭБС «Рукопт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис».

**VIII. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата материально-технические условия университета обеспечивают возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, а также пребывания в них (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов, лифтов; наличие специальных кресел и других приспособлений). На аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации лицам с ограниченными возможностями здоровья, имеющим нарушения опорно-двигательного аппарата могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента

(ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени В.Я.ГОРИНА»

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине « *Ветеринарно-санитарная экспертиза* »

Направление подготовки: *19.03.03 Продукты питания животного происхождения*

Направленность (профиль) : *Технология мясных и молочных продуктов*

Квалификация: *бакалавр*

Год начала подготовки - 2021

п. Майский, 2021



**1. Перечень компетенций, соотнесенных с индикаторами достижения компетенций, с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-2	Способен разрабатывать систему мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности продукции	ПК-2.1. Участвует в разработке предложений по повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать: основы производства полноценных ветеринарных продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных. происхождения.	Модуль 1. «Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
					Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету

			Второй этап (продвинутый уровень)	<b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства;	<b>Модуль 1.</b> <b>«Животные, транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
					<b>Модуль 2.</b> <b>Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
			Третий этап (высокий уровень)	<b>Владеть:</b> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства,	<b>Модуль 1.</b> <b>«Животные, транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету

				имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного	<b>экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»</b>		
					<b>Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
<b>ПК-7</b>	Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания животного происхождения	<b>ПК 7.2</b> Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации	Первый этап (пороговой уровень)	<b>Знать:</b> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов	<b>Модуль 1. «Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
					<b>Модуль 2. Консервирование мяса и мясных</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету

					<b>продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>		
			Второй этап (продвинутый уровень)	<i>Уметь:</i> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц;	<b>Модуль 1. «Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
					<b>Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету
			Третий этап (высокий уровень)	<i>Владеть:</i> методикой предубойного ветеринарно-	<b>Модуль 1. «Животные, их транспортировка,</b>	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету

				санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть	предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях»		
					Модуль 2. Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей	Устный опрос	Тестирование, вопросы к зачету

**2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Компетенция	Планируемые результаты обучения, соотнесенные с индикаторами достижения компетенции (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>
		<i>Незачтено</i>	<i>Зачтено</i>	<i>Зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
1	2	3	4	5	6
ПК-2 Способен разработать	ПК-2.1. Участствует в разработке предложений по	<i>Не знает</i> основы производства полноценных ветеринарном	<i>Частично знает</i> основы производства полноценных	<i>Знает и владеет способностью описывать</i> основы производства	<i>Знает, аргументирует и способен свободно интерпретировать</i> основы производства

<p>ать системы мероприятий по повышению эффективности производства и конкурентоспособности и продукции</p>	<p>повышению до конкурентоспособного уровня выпускаемой продукции  <b>Знать:</b> основы производства полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных.</p>	<p>отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных.</p>	<p>ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных.</p>	<p>полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных.</p>	<p>полноценных в ветеринарном отношении продуктов и сырья животного происхождения, защиты населения от болезней общих для человека и животных.</p>
	<p><b>Уметь:</b> выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства;</p>	<p><i>Не умеет</i> выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства;</p>	<p><i>Частично умеет</i> интерпретировать выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного</p>	<p><i>Способен в целом</i> интерпретировать выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства;</p>	<p><i>Способен самостоятельно</i> интерпретировать выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов растительного и животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений Ветеринарного законодательства;</p>

			законодательства;		
	<b>Владеть:</b> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и	<i>Не владеет</i> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и	<i>Частично владеет</i> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и	<i>В целом владеет</i> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и	<i>Свободно владеет</i> Навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм ветеринарного законодательства, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и
<b>ПК-7</b> Способен организовывать ведение технологического процесса в рамках принятой в организации технологии производства продуктов питания	<b>ПК-7.2.</b> Проводит анализ качества производства продуктов питания на соответствие требованиям нормативной документации <b>Знать:</b> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и	<i>Не знает</i> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирование	<i>Частично знает</i> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирование	<i>Знает и владеет способностью описывать</i> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирование мяса и мясопродуктов;	<i>Знает, аргументирует и способен свободно интерпретировать</i> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирование мяса и мясопродуктов;

животного происхождения	птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирование мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов	мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов	мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов	надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов	надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживание мяса и мясопродуктов
	<b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	<i>Не умеет</i> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	<i>Частично умеет</i> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	<i>Способен в целом</i> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц	<i>Способен самостоятельно</i> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц
	<b>Владеть</b> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического	<i>Не владеет</i> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами	<i>Частично владеет</i> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами	<i>В целом владеет</i> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами	<i>Свободно владеет</i> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами



	исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть	органолептическог о и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть	органолептическог о и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть	органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть	органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть
--	---	--	--	---	---

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

***Первый этап (пороговой уровень)***

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

**Перечень вопросов для устного опроса**

1. Какие существуют виды сельскохозяйственных животных;
2. Перечислить породы КРС (свиней, овец).
3. Какие анатомические различия костей скелета и внутренних органов существуют у различных видов сельскохозяйственных животных;
4. Морфологические особенности мышечной ткани;
5. Морфологические особенности костной ткани;
6. Морфологические особенности соединительной ткани;
7. Морфологические особенности жировой ткани;
8. Химический состав мышечной ткани;
9. Перечислить методы клинического обследования животных;
10. Основные заболевания сердечно-сосудистой системы;
11. Основные заболевания дыхательной системы;
12. Основные заболевания пищеварительной системы;
13. Основные заболевания мочеполовой системы;
14. Основные заболевания нервной системы;
15. Диагностика нарушений обмена веществ;
16. Биogeоценотическая диагностика болезней животных;
17. Лимфатические узлы, их строение и роль в организме животных;
18. Роль крови в организме животных.
19. Каков морфологический состав крови.
20. Этиология и диагностика отравлений животных;
21. Что такое аминокислоты?
22. Роль незаменимых аминокислот;
23. Роль жиров в организме животных;
24. Какие инвазионные болезни встречаются у животных?
25. Какие инфекционные болезни встречаются у животных?
26. Что такое антропоозоозы?
27. Какие инфекционные болезни животных опасны для человека;
28. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при сибирской язве?
29. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при туберкулезе и бруцеллезе?

30. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при лейкозе?
31. Что такое прионы?
32. Перечислить медленные инфекции животных.
33. Каковы патологоанатомические изменения при губчатой энцефалопатии?
34. Морфологические и культуральные свойства бактерий кокковой группы;
- 6
- 7
35. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными;
36. Морфологические и культуральные свойства сальмонелл;
37. Чем вирусы отличаются от бактерий;
38. Каким образом можно подтвердить диагноз на инфекционное заболевание?
39. На каких средах и как растёт E. Coli?
40. Что такое дезинфекция?
41. Какие существуют дезинфицирующие средства?
42. Перечислить анатомические названия различных отделов кишечника животных;
43. Какие железы внутренней секреции существуют у животных?
44. Что такое витамины и их роль в организме животных.
45. Что такое ферменты?
46. Перечислить жир- и водорастворимые витамины.
47. Какие белки имеются в молоке коров?

#### **Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать в себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» - студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» - студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### **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

### **3.2. Тест.**

1. Упитанность животных определяют :

\*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя) внешним осмотром расположением подкожного жира длиной туши

2 . По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?

\*форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков только по степени развития скелетных мышц толщиной кожи

только по выступлениям остистых отростков позвонков

3 . У крупного рогатого скота жир сначала откладывается в:

\*основания хвоста, седалищных буграх, маклоках, последних двух ребрах, пояснице передней части тела участке коленной складки мошонке, у передних долей вымени

4 . Как устанавливают упитанность свиней?

по внешнему виду животных по форме туловища

за выступание остистых отростков позвонков

\*по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков

5 . Каким образом осуществляется прием животных на мясоперерабатывающие предприятия?

по живой массе и качеству мяса

по общей массе после взвешивания, или с учетом непосредственно массы без взвешивания

\*за упитанность и массой или массой и качеством мяса

по массе после выдержки на бойне и массой прибытия минус 15 %

6 . В зависимости от возраста и пола крупного рогатого скота к четвертой группе относят :

быков ( быков ) волов и коров молодняк

\*телят от 14 дней до 3 месяцев

7 . По степени упитанности волы, коровы и молодняк разделяют на такое количество категорий :

2 - выше и ниже

\*3 - высшее, среднее и ниже среднего 4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая 4 - высшее, среднее, ниже, худая

8 . К какой категории упитанности относятся волы и коровы с такими характеристиками: мускулатура развита хорошо, формы туловища округлые, лопатки несколько заметны, маклоки и седалищные бугры округлые, бедра хорошо выполнены ; остистые отростки позвонков не выступают, отложения подкожного жира лучше прощупывается у основания хвоста, на седалищных буграх, щуп хорошо наполненный?

\*высшая средняя ниже средней чрезмерная

9 . К 3- й категории упитанности свиней относят :

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев \*жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг ; мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг.

10 . До 2 - й категории упитанности свиней относят :

\*свиньи мясные и молодняк живой массой 60-130 кг с толщиной шпика 1,5-4 см, а также поросята массой 20-60 кг с толщиной шпика 1см и более свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более

11 . К 1- й категории упитанности свиней относят :

\*свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более кабаны и свиноматки живой массой свыше 150 кг мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

12 . К 5- й категории упитанности свиней относят :

свиньи беконные и молодняк в возрасте до 8 месяцев жирные свиньи, свиноматки и хряки с толщиной шпика 4,1 см и более \*поросята - молочники живой массой от 4 до 8 кг мясные свиньи и молодняк живой массой 60-130 кг

13 . По степени упитанности овец делят на такое количество категорий :

2 - выше и ниже

3 - высшее, среднее и ниже среднего

4 - высшее, среднее, ниже среднего, худая 4 - высшее, среднее, ниже, худая

14 . Запрещается забой животных на мясо до :

10- дневного возраста

\*14- дневного возраста 30- дневного возраста 3 месяцев

15 . Запрещается забой птицы на мясо до :

10- дневного возраста 14- дневного возраста

\*30- дневного возраста 3 месяцев

16 . Ветеринарное свидетельство (форма № 1 ) выдается при перевозке :

\*живых животных, птицы, рыбы, пчел  
 мяса, молока  
 шерсти  
 шкур

17 . Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 )  
 ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет )  
 ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования

\*ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

18 . Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 )  
 ветеринарное свидетельство (форма № 1 )

\*ветеринарное свидетельство (форма № 2)

ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость

19 . По какой категорией проводят дезинфекцию транспортных средств, в которых перевозились животные больны, подозрительные на заболевания сибирской язвой, емкару, сапом, столбняком, бродзота и эпизоотичным лимфангоитом, а вагоны, в которых обнаружены трупы животных, погибших от этих инфекций ; кожевенное сырье небоенского происхождения, не исследовалась сибирской язвой?

I

II

\*III I та II

20 . Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории:

\*после механической очистки от навоза промывают горячей водой очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют

#### **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% 9-10 баллов и/или «отлично»

70 -89 % От 7 до 8 баллов и/или «хорошо»

50 - 69 % менее 50 %

От 5 до 6 баллов и/или «удовлетворительно» От 0 до 4 баллов и/или «неудовлетворительно»

**Третий этап (высокий уровень)**

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

1. Органолептические и лабораторные исследования мяса птицы.
2. Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при переработке больной птицы.
3. Утилизация непищевых отходов убоя птицы.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перопухового сырья.
5. В каких случаях проводят вынужденный убой животных;
6. Какое мясо является условно годным?
7. Обеззараживание туш и органов животных, полученных в результате вынужденного убоя;
8. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при эндемических болезнях;
9. Какие новообразования встречаются у животных?
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при новообразованиях;
11. Какие послеубойные изменения встречаются в мясе при нарушении режимов хранения? Охарактеризовать сущность каждого процесса;
12. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при различных видах его порчи (ослизнение, гниение, плесневение, загара и др.);
13. Что такое колбасное изделие?
14. Какие существуют виды колбас?
15. Технология приготовления варёных (сырокопчёных, полукопчёных, варёнокопчёных, кровяных, ливерных ) колбас, студней, зельцев;
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий;
17. Технологические дефекты колбас;
18. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на доброкачественность;
19. Технология приготовления и пищевая ценность ветчинных изделий;
20. Какие существуют методы консервирования пищевых продуктов?
21. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования?
22. Охарактеризовать консервирование холодом;
23. Перечислить и охарактеризовать все виды дефростации;
24. Охарактеризовать сущность посола;
25. Технология приготовления консервов;
26. Исследование консервов на доброкачественность;
27. Пищевая ценность жиров животного происхождения;
28. Химический состав жиров животного происхождения;
29. Классификация животных жиров;
- 3.3. Перечень вопросов к темам самостоятельной работы**
30. Основные свойства жиров;
31. Классификация субпродуктов;
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов;
33. Технология переработки кишечного сырья;

34. Пороки кишок;
35. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья;
36. Какие органопрепараты получают из эндокринного сырья?
37. Сбор и первичная переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели;
38. Сбор, стабилизация и консервирование крови;
39. Технология первичной переработки шкур;
40. Классификация шкур КРС;
41. Классификация шкур МРС;
42. Классификация свиных шкур;
43. Классификация кожевенного сырья;
44. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кожевенно-мехового сырья;
45. Как осуществляется транспортировка скоропортящихся продуктов?
46. Требования, предъявляемые к транспортным средствам при транспортировке скоропортящихся продуктов?
47. Какие виды транспорта используют для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?
48. Каковы сроки транспортировки скоропортящихся продуктов?
49. Какая документация используется при транспортировке пищевых продуктов?
50. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя и при хранении;
51. Послеубойные изменения, происходящие в мясе больной птицы;

#### **3.4. Перечень вопросов к зачёту по ветеринарно-санитарной экспертизе**

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. Мясные породы КРС, МРС, свиней птицы. Отличительные признаки животных этих пород.
6. Заготовка, ветеринарный осмотр сырья животного происхождения (шкур, шерсть), транспортировка, хранение и первичная обработка этого сырья.
7. Убой, разделка и ветеринарно-санитарная экспертиза туш КРС.
8. Эндокринное сырьё убойных животных, способы его обработки, консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Консервирование мяса низкой температурой. Условия и сроки хранения мороженого мяса в холодильниках.
10. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных, сущность созревания мяса. Особенности созревания мяса рыб, подвергшихся посолу.
11. Устройство скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.



12. Патологические процессы в кишках, пороки кишок при которых они бракуются.
13. Способы определения качества и категории куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца и технический брак, санитарная оценка яиц при этих процессах.
14. Туалет, ветеринарно-санитарная экспертиза и маркировка туш различных видов животных на финальной точке.
15. Методы исследования мяса на свежесть.
16. Морские млекопитающие (китообразные и ластоногие). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, морских беспозвоночных и ракообразных.
17. Процессы микробного разложения мяса (гниение). Микрофлора, участвующая в этих процессах. Биохимические изменения гниющего мяса.
18. Способы обезвреживания условно-годного мяса, устройство, методика и аппараты, применяемые для этой цели.
19. Подготовка мяса и мясопродуктов к перевозке. Транспорт, существующий для этих целей. Роль ветеринарного надзора в пути следования мясных продуктов.
20. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.
21. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.
22. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных.
23. Санитарная оценка туш и органов при незаразных заболеваниях и патологии отдельных органов.
24. Товарная терминология (название) шкур в зависимости от возраста и вида животных, способы консервирования шкур.
25. Санитарное значение степени обескровливания туш и особенности осмотра мяса лошадей и свиней в условиях мясокомбината и бойни.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при гидремии, лейкозе, пиемии и септицемии.
27. Убойные пункты, выбор места их расположения, требования, предъявляемые к их сооружению, устройству, оборудованию.
28. Метод сухого посола. Недостатки и преимущества метода. Сроки посола.
29. Санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе, листериозе, злокачественной катаральной горячке.
30. Товарная оценка мяса и клеймение туш свиней в зависимости от категорий упитанности.
31. Методы исследования мяса на сальмонеллёз. Санитарная оценка туш, органов и мясопродуктов при сальмонеллёзе.
32. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при этих изменениях.
33. Классификация субпродуктов. Способы обработки шёрстных и слизистых субпродуктов.
34. Способы обезвреживания условно-годного мяса.

35. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном производстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза и пороки готовой продукции.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве, туберкулёзе, бруцеллёзе.
37. Технология и гигиена первичной обработки шкур. Методы консервирования шкур, пороки шкур.
38. Значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной оценки туш и органов.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, кроликов и нутрий в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
40. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность. Пороки готовой продукции.
41. Маркировка, упаковка и хранение доброкачественных яиц. Характеристика и санитарная оценка яиц, непригодных для пищевых целей.
42. Категории упитанности свиней в зависимости от характера откорма, живой массы и возраста.
43. Забеловка и механическая съёмка шкур КРС, свиней и овец.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при актиномикозе и сальмонеллёзе.
45. Категории упитанности КРС.
46. Роль ветеринарно-санитарного надзора на транспорте. Значение дезопромывочных станций и пунктов на железных дорогах. Категории вагонов и способы их обработки.
47. Способы медленного и быстрого замораживания мяса, гигиеническая оценка этих способов замораживания.
48. Приёмка скота на мясоперерабатывающие предприятия по массе и качеству мяса.
49. Клиническая картина заболевания людей при употреблении мяса, обсеменённого сальмонеллами и патогенными стафилококками. Профилактические мероприятия при этих заболеваниях.
50. Случаи, когда мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.
51. Беконная разделка свиных туш, крупонирование.
52. Способы и правила транспортировки скота в места его переработки. Болезни, связанные с транспортировкой.
53. Приготовление мясных баночных консервов, их ветеринарно-санитарная оценка. Пороки консервов.
54. Способы консервирования крови и использование её для кормовых и технических целей.
55. Изменения мяса при неправильном хранении и методы исследования его на свежесть.
56. Пороки солёного кишечного сырья и способы их предупреждения.
57. Санитарная оценка яиц, полученных в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц, ВСЭ яиц водоплавающей птицы.

58. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою, заболевания, при которых животные направляются на санитарную бойню.
59. Технология приготовления сырокопчёных колбас и ветчинно-штучных изделий. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном цехе.
60. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и пищевые токсикозы, вызываемые *Q. Botulinum*.
61. Значение холода в мясной промышленности. Консервирование мяса холодом. Способы дефростации.
62. Убой, обескровливание, разделка и хранение свежей рыбы. Замораживание, посол, вяление и копчение рыбы.
63. Схема технологических процессов обработки кишок КРС и свиней. Технологические названия кишок. Ветеринарно-санитарный надзор в кишечном цехе.
64. Мясокомбинаты, их типы и структура.
65. Виды посола. Исследование солонины на доброкачественность.
66. Разруб туш говядины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
67. Способы определения категорий упитанности убойных животных. Маркировка туш КРС.
68. Разруб туш телятины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
69. Разруб туш баранины и козлятины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
70. Исследование животных жиров на доброкачественность, виды порчи жира.
71. Ветеринарное клеймение туш.
72. Морфологический состав мяса различных видов животных.
73. Видовая фальсификация мяса и методы её определения.
74. Исследование мяса на трихинеллёз. Санитарная оценка туш и органов. Дифференциальная диагностика при трихинеллёзе.
75. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов КРС в убойноразделочном цехе мясокомбината. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы.
76. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных при отравлениях и поражении радиоактивными и веществами.
77. Разделка свинины для розничной торговли согласно действующему ГОСТу.
78. Классификация инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе, финнозе, саркоспоридиозе, фасциоллёзе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи.
80. Товароведческая маркировка говядины, телятины и баранины.
81. Классификация куриных яиц в зависимости от срока хранения. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях.

82. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при туберкулёзе, бруцеллёзе, ящуре, оспе.

83. Технология приготовления твёрдых сыров. Санитарная оценка сыров.

84. Биологические процессы консервирования мяса и мясопродуктов. Новые методы консервирования.

**Критерии оценивания:**

«зачтено»: выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

«не зачтено»: выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.

**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.

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 вопросы к

зачету,

Вопросы к зачету проводятся 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».

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 (вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего	60

	<p>периода изучения дисциплины.          Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.</p>	
Творческий	<p>Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.</p>	5
Рейтинг личностных качеств	<p>Оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.)</p>	10
Рейтинг сформированности прикладных практических требований	<p>Оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».</p>	+
Промежуточная аттестация	<p>Является результатом аттестации на</p>	25

	окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи зачета или экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	
Итоговый рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из рубежного, творческого, рейтинга личностных качеств, рейтинга сформированности прикладных практических требований, промежуточной аттестации (экзамена или зачета).

Рубежный рейтинг - результат текущего контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Промежуточная аттестация - результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг - составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

Рейтинг личностных качеств - оценка личностных качеств обучающихся, проявленных ими в процессе реализации дисциплины (модуля) (дисциплинированность, посещаемость учебных занятий, сдача вовремя контрольных мероприятий, ответственность, инициатива и др.

Рейтинг сформированности прикладных практических требований - оценка результата сформированности практических навыков по дисциплине (модулю), определяемый преподавателем перед началом проведения промежуточной аттестации и оценивается как «зачтено» или «не зачтено».

В рамках балльно-рейтинговой системы контроля успеваемости

студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

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

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 51 балл и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 51 балла.