

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/40

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Учебный план б360301_23_1_ВСЭ.plx.plx
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **4 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 144
в том числе:
аудиторные занятия 60
самостоятельная работа 55
часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:
экзамены 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	14 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	4	4	4	4
В том числе в форме практ. подготовки	61	61	61	61
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

кандидат ветеринарных наук, доц. Петрова Елена Михайловна




Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28. 03 2023 г. № 12

Зав. кафедрой разработчика Стручков Н.А.




Зав. профилирующей кафедрой

 Стручков Н.А.

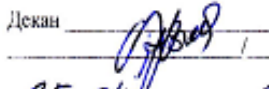
Протокол заседания кафедры от 28. 03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета

 Громова Н.В.

Протокол заседания МК факультета от 24. 04 2023 г. № 4

Декан

 Стручков Н.А.

25. 04. 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Основной целью учебной дисциплины (модуля) является подготовка специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины (модуля) решаются следующие задачи:

- проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов;
- проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих
- проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, HACCP, GMP, охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации
ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.
ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

**ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности
порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии**

Знать:

Стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

Уметь:

Производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи

Владеть:

проведение предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья.

ИД-2: Уметь: выявлять при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы патоморфологические (анатомо- морфологические) изменения, осуществляют идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случае подозрения фальсификации, кражи или браконьерства

Знать:

Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

Производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию

Владеть:

проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных

ИД-3: Владеть навыками: оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о её утилизации или уничтожении

Знать:
Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
Уметь:
Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему
Владеть:
проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности;

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений

Знать:
Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
Уметь:
Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
Владеть:
проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для оценки состояния их здоровья.

ИД-2: Уметь: Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Знать:
Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
Уметь:
Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
Владеть:
проведение ветеринарно-санитарного осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;

ИД-3: Владеть навыками: оформления документов о соответствии (несоответствии) мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещения использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

Знать:
Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования охраны труда в сельском хозяйстве
Уметь:

Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц

Владеть:

проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

для определения показателей их качества и безопасности;

ИД-1: Знать: стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

Знать:

Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации

Уметь:

Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности

Владеть:

Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности

ИД-2: Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в т.ч. осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной

Знать:

Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

Уметь:

Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности

Владеть:

Проведение ветеринарно-санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественности и необходимости проведения лабораторных исследований

ИД-3: Владеть навыками: Оформления документов о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или

Знать:

Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

Требования охраны труда в сельском хозяйстве

Уметь:

Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

Владеть:

проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:

2.1.1	Согласно требованиям квалификационной характеристики студент-ты должны знать: анатомические характеристики с учетом видовых и возрастных особенностей животных; нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними; ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-приема продуктивных животных на перерабатывающие предприятия; ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов при инфекционных и инвазионных болезнях и болезнях незаразной
2.2	Уметь:

2.2.1	Уметь: определять видовую принадлежность по анатомическим признакам; проводить микробиологические исследования; проводить определения токсических веществ в продуктах убой животных; проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии; проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно- санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения; анализировать полученные результаты исследований; использовать дезинфицирующие средства и ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику на
2.3	Владеть:
2.3.1	Владеть: техническими приемами бактериологических исследований; методами диагностики и анализа токсикозов, методами патоморфологической диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней; методами определения патогенных микроорганизмов; основными методами профилактики болезней продуктивных животных и птиц различной этиологии; лабораторными методами контроля сырья и продуктов животного происхождения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
3.1.1	Для успешного освоения дисциплины студент должен (н-р: иметь базовую подготовку по элементарной математике в объёме программы средней школы или освоить предшествующие учебные
3.1.2	Метрология, стандартизация, сертификация;
3.1.3	Законодательство по государственному ветеринарному контролю;
3.1.4	Микробиология;
3.1.5	Введение в специальность.
3.1.6	Микробиология
3.1.7	Введение в специальность
3.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:
3.2.1	Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла и практик, формирующих компетенции:
3.2.2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру
3.2.3	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика);
3.2.4	Преддипломная практика.
3.2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	Неделя			
	14 5/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	30	30	30	30
Практические	30	30	30	30
Консультации	2	2	2	2
Контактная работа во время экзамена	0,3	0,3	0,3	0,3
В том числе инт.	4	4	4	4

В том числе в форме практ.подготовки	61	61	61	61
Итого ауд.	60	60	60	60
Контактная работа	62,3	62,3	62,3	62,3
Сам. работа	55	55	55	55
Часы на контроль	26,7	26,7	26,7	26,7
Итого	144	144	144	144

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

4 ЗЕТ

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)						
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Раздел 1. Введение					
1.1	Тема 1.1. Определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно - санитарного эксперта. Положения о подразделении Государственного ветеринарного надзора и производственной ветеринарной службы на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Связь с другими дисциплинами. Роль	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.2	Знакомство с убойным цехом птицекомбината, его значение, структура, санитарные требования и нормативы согласно ГОСТ. Качество и перечень выпускаемой	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.3 Л2.1 Л2.2Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.3	Тема 1.2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для уоя, особенности перевозки больных животных. Ветеринарные требования при приеме размещения, подготовке	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.4	Правила приёма и сдачи птицы на птицефабрике, ветсанэкспертиза птицы /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.5	Тема 1.3. Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш. /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.6	Исследование мяса птицы на свежесть /Пр/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.3 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 2.Раздел 2. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов уоя птицы при инфекционных					

2.1	Тема 2.1. Пастереллез (холера, пуллороз (тиф птиц), туберкулез, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит кур, оспа, Сальмонелез	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
-----	--	---	---	----------------------	--	--

2.2	Определение вида мяса птиц различных видов. /Пр/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.3	Тема 2.2. Колибактериоз, аспергилез (пневмомикоз), стафилококкоз, Лейкоз, грипп птиц, Болезнь Марека (нейролимфоматоз, паралич птиц), Псевдочума (ньюкаслская болезнь), Ботулизм,	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.4	Экспертиза мяса диких птиц и домашней птицы. /Пр/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.3 Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.5	Тема 2..3. Орнитоз (пситтакоз), Рожистая септицемия, Респираторный микоплазмоз, Инфекционный бурсит (болезнь Гамборо), Тендосиновит, Чума уток, Нейролимфоматоз, Чума птиц, Паратиф птиц, инфекционный бронхит кур, гемофиллез (инфекционный насморк), тиф птиц /Лек/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.6	Экспертиза мяса птицы, полученного от вынуждено убитых птиц. Распознавание мяса больных птиц и здоровых птиц. /Пр/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.7	Тема 2.4. Реовирусная инфекция, Вирусная анемия цыплят (ВАЦ), Инфекционный энцефаломиелит кур (ИЭК), Инфекционный ринит /Лек/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.8	Порядок взятия проб от вынуждено убитых птиц на обнаружение возбудителей пищевых токсикоинфекций. Правила взятия проб. /Пр/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-2ПК-1 ИД-3ПК-1 ИД-1ПК-2 ИД-2ПК-2 ИД-3ПК-2 ИД-1ПК-3 ИД-2ПК-3 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.2 Л3.1 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.9	Раздел 3. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях /Лек/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.10	ВСЭ продуктов убоя птиц при инвазионных заболеваниях /Пр/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.3 Л3.1 Л3.2 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

2.11	Раздел 4. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных. Посторонние запахи, Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц. /Лек/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
------	---	---	---	-------------------	--	--

2.12	Характеристика семейства энтеробактерии. Морфология, культуральные и биохимические свойства /Пр/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.13	Исследование мяса на инвазионные болезни /Лек/	5	4	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.14	ВС оценка при инфекционных и инвазионных завболеваниях /Ср/	5	55	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3 Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.15	/КЭ/	5	0,3	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3	
2.16	/Конс/	5	2	ИД-1ПК-1 ИД-3ПК-3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2 Л2.3Л3.1 Л3.2 Л3.3	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Боровков М. Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности	Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2008
Л1.2	Урбан В. Г., Воронина Е. С.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно- санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 111201 -	Санкт-Петербург [и др.]: Лань, 2010

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Житенко П. В., Серегин И. Г., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: [учебное пособие]	Москва: Аквариум, 2001
Л2.2	Бессарабов Б. Ф., Бондарев Э. И., Столляр Т. А.	Птицеводство и технология производства яиц и мяса птиц: для студентов высших учебных заведений в качестве проспекта учебника "Птицеводство" по специальности 310700 - Зоотехния	Санкт-Петербург: Лань, 2005
Л2.3	Уваровская Е. Е., Панкратов В. В.	Птицеводство Якутии: (учебное пособие)	Якутск: Бичик, 2011

7.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л3.1	Малтугуева М. Х., Аргунов А. В., Васильев С. В.	Методы лабораторной диагностики возбудителей токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии в мясе и мясопродуктах: методические указания к лабораторным занятиям для студентов факультета	Якутск, 2005

ЛЗ.2	Малтугуева М. Х., Сидоров М. Н., Дьячковская Л. С.	Микробиологический контроль мяса животных и птицы и продуктов их переработки: методические указания	Якутск, 2009
ЛЗ.3	Малтугуева М. Х., Аргунов А. В.	Контрольные работы по курсу ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания	Якутск, 2009
7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)			

Э 1	Сайт библиотеки -
Э 2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань» -
Э 3	Национальный цифровой ресурс Руконт -
Э 4	Научная электронная библиотека -
Э 5	ЭОС Moodle -(См.: https://sdo.agatu.ru)
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства	

7.3.1	Windows 7
7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф
7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)	
<p>При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (См.: https://sdo.agatu.ru), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.</p> <p>Для обучающихся лиц предоставляются:</p> <ul style="list-style-type: none"> - учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 10 настоящей рабочей программы); - учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 12. настоящей рабочей программы); - печатные издания (раздел 10 настоящей рабочей программы). - аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах 4.305, 2.406, 2.416; - учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций 	
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	

(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

10. ПРИЛОЖЕНИЕ	
<p>10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).</p> <p>10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.</p> <p>10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.</p> <p>10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.</p> <p>10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)</p> <p>10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).</p> <p>10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).</p> <p>10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).</p> <p>10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).</p>	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.О.24 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы»

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) образовательной программы

Квалификация выпускника Бакалавр

Форма обучения очное

Общая трудоемкость / ЗЕТ 144/4

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Профессиональные компетенции	ПК-1 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1 ПК-1 Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-1 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра
		ИД-3 ПК - 1 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
Профессиональные компетенции	ПК-3 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовки документации	ИД-1 ПК-3 Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-3 Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
		ИД-3 ПК-3 Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-1	ИД-1 ПК-1	Знать: Требования к состоянию	Текущий

		<p>предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Владеть: ...</p>	<p>контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос)</p> <p>Промежуточная аттестация: Зачет</p>
	ИД-2 ПК-1	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	
	ИД-3 ПК-1	<p>Знать: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	

		<p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
ПК-2	ИД-1 ПК-2	<p>Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос) Промежуточная аттестация: Зачет</p>
	ИД-2 ПК-2	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Владеть: Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и</p>	

		(или) опасными	
	<i>ИД-3 ПК-2</i>	<p>Знать: Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<i>ПК-3</i>	<i>ИД-1 ПК-3</i>	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос) Промежуточная аттестация: Зачет</p>
	<i>ИД-2 ПК-3</i>	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и</p>	

		<p>программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	
	<i>ИД-3 ПК-3</i>	<p>Знать: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть: проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
Не освоены	<p>Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал.</p> <p>Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.</p>	<p>0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено</p>
Пороговый	<p>Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя,</p>	<p>61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено</p>

	испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. Документация на продовольственных рынках.
 2. Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения.
 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
 4. Клеймение мяса и субпродуктов
1. Документация на продовольственных рынках.

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
2. Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов
3. Определение температуры плавления жира.
4. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тестовые вопросы

Для оценки компетенции ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-3 ИД-1ИД-2 ИД-3.

Вариант задания 1. Какой нормативной документацией необходимо пользоваться при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса?

1. Правилами убоя животных и ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации

2. Правилами организации перевозки животных и продуктов животноводства
3. Правилами ГОСТ на мясо и мясопродукты
4. СанПиН для мяса Правильный ответ: 1

Вариант задания 2. Какой порядок послеубойного осмотра крупного рогатого скота?

1. Голова, туша, внутренние органы
2. Голова, внутренние органы, туша
3. Туша, голова, внутренние органы
4. Осмотр места зареза, голова, туша, внутренние органы Правильный ответ: 2

Вариант задания 3. На что обращают внимание при проведении органолептической оценки мяса на свежесть?

1. запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши, состояние жира, наличие жира на поверхности бульона при пробе варкой;
2. упитанность туши, внешний вид;
3. только на запах, консистенцию, внешний вид и цвет туши;
4. только на внешний вид и цвет туши Правильный ответ: 1

Вариант задания 4. Какие существуют методы оглушения?

1. электрический, механический, химический
2. электрический, механический, газовый
3. физический, химический
4. электрический, физический, химический Правильный ответ: 2

Вариант задания 5. Какая свежесть мяса, если при бактериоскопии мазков - отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа?

1. свежее
2. сомнительной свежести
3. некачественное
4. несвежее Правильный ответ: 1

Вариант задания 6. Что в себя включает органолептическое исследование?

1. определение цвета, запаха, консистенции, вкуса
2. определение цвета, сочности, влажности, вкуса
3. определение оттенка, консистенции, вкуса, запаха
4. определение свежести, вкуса и запаха Правильный ответ: 1

Вариант задания 7. На что обращают внимание при определении туши, полученной от животного, убитого в состоянии агонии?

1. на место зареза, цвет туши, степень наполнения сосудов кровью, консистенцию, влажность
2. на степень обескровливания, влажность, цвет туши
3. на цвет и консистенцию туши и запах
4. на запах при пробе варкой Правильный ответ: 1

Вариант задания 8. В чем заключается суть микроскопического анализа мяса?

1. в определении наличия болезнетворных микроорганизмов на поверхности мяса;
2. в определении количества бактерий и степени распада мышечной ткани;
3. в определении наличия болезнетворных микроорганизмов на внутреннем срезе мясной пробы;
4. в определении степени распада мышечной ткани Правильный ответ: 2

Вариант задания 9. Какой рН у свежего мяса? 1. 5,6 – 6,2

2. 6,2 – 7,2
3. 5,6- 7,2
4. 7,2- 8,4

Правильный ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных из предложенных

Вариант задания 1. Мясо каких промысловых животных необходимо исследовать на трихинеллез?

1. Лося и енота;
2. Медведя и нутрии;
3. Кабана и лошади;
4. Кабана и крупного рогатого скота.

Правильный ответ: 2, 3

Вариант задания 2. Какие пороки и дефекты консервов устанавливаются по их внешним признакам?

1. Расплавление жира, закисание;
2. Размягчение тканей, закисание;
3. Деформация, подтек, бомбаж;
4. Подтек, «хлопуши», бомбаж.

Правильный ответ: 3, 4

Вариант задания 3. Какую форму имеют клейма используемые для ветеринарного клеймения мяса и продуктов убоя?

1. Овальную;
2. Круглую;
3. Прямоугольную;
4. Квадратную.

Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 4. Реализация каких растительных продуктов должна осуществляться только в незрелом виде?

1. зелень;
2. бананы;
3. огурцы;
4. томаты.

Правильный ответ: 1, 3

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Выстройте алгоритм проведения послеубойного осмотра продуктов убоя свиней согласно Приказу Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 28.04.2022 № 269 «Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации»:

1. Осмотр селезенки.
2. Осмотр головы
3. Осмотр ливера
4. Осмотр туш

Правильный ответ: 2, 1, 3, 4

Вариант задания 2. Выстройте алгоритм действий при окраске мазков-отпечатков по Граму «ГОСТ 23392-2016 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести»:

1. Вырезают стерильными ножницами кусочки размером $2,0 \times 1,5 \times 2,5$ см.
2. Поверхность анализируемых мышц или субпродуктов стерилизуют раскаленным шпателем
3. Вырезанные кусочки с помощью пинцета прикладывают поверхностями срезов к предметному стеклу
4. Препараты высушивают на воздухе, фиксируют и окрашивают по Граму

Правильный ответ: 2, 1, 3, 4

Вариант задания 3. Выстройте алгоритм действий при определении массовой доли влаги в твороге согласно ГОСТ 3626-73 «Молоко и молочные продукты. Методы определения влаги и сухого вещества»:

1. Поместить бюкс в сушильный шкаф
 2. Взвесить пустой бюкс
 3. Поместить навеску творога в бюкс и взвесить
 4. Проводить высушивание до установления наименьшей массы
 5. Рассчитать массовую долю влаги по формуле изложенной в ГОСТ
- Правильный ответ: 2, 3, 1, 4, 5

Вариант задания 4. Выстройте алгоритм действий при определении массовой доли поваренной соли в колбасных изделиях согласно ГОСТ 9957-2015 «Мясо и мясные продукты. Методы определения содержания хлористого натрия»:

1. Фильтрат помещают в колбу и титруют раствором азотнокислого серебра в присутствии раствора хромовокислого калия до появления оранжевого окрашивания
 2. Пробу колбасных изделий измельчают
 3. Измельченную пробу переносят в колбу и добавляют дистиллированную воду
 4. Экстрагируют в течение 40 минут и фильтруют
 5. Рассчитать массовую долю поваренной соли по формуле изложенной в ГОСТ
- Правильный ответ: 2, 3, 4, 1, 5

Вариант задания 5. Выстройте алгоритм действий при определении соматических клеток в молоке согласно ГОСТ 23453-2014 «Молоко сырое. Методы определения соматических клеток»:

1. Оценить результат анализа
 2. Интенсивно перемешивать палочкой содержимое луночки в течение 10 с
 3. Полученную смесь из луночки пластинки при непрерывном интенсивном перемешивании поднять палочкой вверх
 4. В луночку пластинки ПМК-1 внести молоко
 5. В луночку пластинки ПМК-1 добавить препарат «Мастоприм»
- Правильный ответ: 4, 5, 2, 3, 1

Вариант задания 6. Выстройте алгоритм действий при проведении микробиологического исследования мяса на наличие бактерий рода *Salmonella* согласно ГОСТ Р 50455-92 «Мясо и мясные продукты. Обнаружение сальмонелл (арбитражный метод)»:

1. Посев на короткий пестрый ряд и трехсахарный агар
 2. Посев на среды накопления
 3. Проведение биохимической или серологической типизации
 4. Посев на элективные среды
- Правильный ответ: 2, 4, 1, 3

Вариант задания 7. Выстройте алгоритм действий при проведении паразитологического исследования рыбы согласно МУК 3.2.988-00 «Методы санитарно-паразитологической экспертизы рыбы, моллюсков, ракообразных, земноводных, пресмыкающихся и продуктов их переработки»:

1. Осмотр внутренних органов и брюшной полости
 2. Внешний осмотр
 3. Исследование мускулатуры методом параллельных разрезов
 4. Исследование мускулатуры компрессорным методом
 5. Патологоанатомическое вскрытие
- Правильный ответ: 2, 5, 1, 3, 4
3. Содержательный элемент

Тип заданий: выбор одного правильного из предложенных

Вариант задания 1. Чему соответствует отношение массы туши с внутренним жиром до массы животного, выраженное в процентах?

1. живой массе
 2. убойной массе
 3. убойному выходу
 4. живой массе и убойном выходе
- Правильный ответ: 3

Вариант задания 2. Что такое созревание мяса?

1. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо приобретает нежность и сочность, хорошо выявленные специфические запах и вкус

2. совокупность изменений свойств мяса, обусловленных развитием автолиза, в результате которых мясо портится 3. процесс микробиологической порчи

4. явление подобное загару Правильный ответ: 1

Тип заданий: выбор нескольких правильных из предложенных

Вариант задания 1. Какой реактив используют для выявления соды в молоке и молочных продуктах?

1. бромтимоловый синий;
2. метиленовый синий;
3. розоловая кислота;
4. резорцин;
5. резазурин.

Правильный ответ: 1, 3

Вариант задания 2. В каких случаях при определении степени свежести мяса используют реакцию с реактивом Несслера?

1. При экспертизе мяса КРС;
2. При экспертизе мяса свиней;
3. При экспертизе мяса кроликов;
4. При экспертизе мяса птицы.

Правильный ответ: 3, 4

Вариант задания 3. На какие среды проводят первичный посев для выявления пищевых токсикоинфекций?

1. МПА, среда Левина, среда Киллиана;
2. МПА, трехсахарный агар, среда Петраньяни;
3. МПА, среда Эндо, среда Мюллера-Кауфмана;
4. МПА, МПБ Хоттингера, среда Плоскирева.

Правильный ответ: 1, 3

Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов

Вариант задания 1. Выстройте алгоритм действия работы на аппарате «Лактан»

1. Проанализировать полученные результаты, которые высветились на экране прибора
2. Поместить стаканчик с пробой под зонд прибора и включить кнопку «ПУСК»
3. Нажать кнопку «ВКЛЮЧИТЬ»
4. Пробы молока налить в пластиковый стаканчик
5. Слить пробу молока и промыть прибор Правильный ответ: 3, 4, 2, 1, 5

Вариант задания 2. Выстройте алгоритм действия работы на приборе «Рекорд»

1. Достать ватный фильтр из прибора.
2. Налить в прибор пробу молока
3. Поместить в прибор ватный фильтр
4. Дождаться окончания фильтрации молока через ватный фильтр
5. Посчитать количество посторонних включений на фильтре Правильный ответ: 3, 2, 4, 1, 5

Вариант задания 3. Выстройте алгоритм проведения компрессорной трихинеллоскопии

1. Поместить компрессориум на столик микроскопа и просмотреть срезы под его малым увеличением.
2. Закрывать нижнее стекло компрессориума верхним и закрутить их винтами
3. Подготовить компрессориум к работе, раскрутив винты и разделив нижнее и верхнее стекло
4. Сделать мышечные срезы
5. Поместить срезы на нижнее стекло компрессориума Правильный ответ: 3, 4, 5, 2, 1

Вариант задания 4. Выстройте алгоритм постановки пробы варкой

1. С помощью пинцета перенести фарш в колбу и залить дистиллированной водой.
2. Измельчить навеску мяса ножницами до состояния фарша
3. Закрывать колбу часовым стеклом и поместить на кипящую водяную баню на 10 минут
4. Через 10 минут вынуть из водяной бани и провести оценку результатов Правильный ответ: 2, 1, 3, 4

Вариант задания 5. Выстройте алгоритм определения кислотности молока титриметрическим методом

1. Приготовить эталон в другой колбе добавив в нее молоко, дистиллированную воду и серноокислый кобальт.
2. Титровать содержимое колбы с фенолфталеином раствором щелочи до слабо-розового окрашивания идентичного окрашиванию эталона
3. Налить в колбу исследуемое молоко, добавить дистиллированную воду и фенолфталеин
4. Количество миллилитров щелочи ушедшей на титрование исследуемой пробы молока умножить на 10 и записать результат.

Правильный ответ: 3, 1, 2, 4

Вариант задания 6. Выстройте алгоритм действий при проведении послеубойного осмотра внутренних органов убойных животных

1. В местах обнаружения патологических изменений сделать разрезы.
2. С помощью пальпации определить консистенцию органа, наличие уплотнений и других патологических изменений
3. Осмотреть органные лимфатические узлы и разрезать их по большой кривизне
4. Оценить внешний вид органа, обращая внимание на его цвет, форму, размеры, наличие патологических изменений.

Правильный ответ: 4, 2, 1, 3

Вариант задания 7. Выстройте алгоритм действия для постановки реакции на пероксидазу

1. В пробирку вносят профильтрованный мясной экстракт и добавляют спиртовой раствор бензидина
2. Навеску мяса измельчают до состояния фарша, переносят в колбу и добавляют дистиллированную воду
3. Содержимое пробирки взбалтывают и добавляют раствор перекиси водорода
4. Экстрагируют в течение 15 минут и фильтруют

Правильный ответ: 2, 4, 1, 3

Вариант задания 8. Выстройте алгоритм действия для определения аммиака и солей аммония в мясе птицы

1. Навеску мяса измельчают до состояния фарша, переносят в колбу и добавляют бидистиллированную воду
2. В пробирку добавляют мясной экстракт
3. Перемешивают в течение 15 минут и фильтруют
4. В пробирку добавляют реактив Несслера Правильный ответ: 1, 3, 2, 4

Вариант задания 9. Выстройте алгоритм действия работы на приборе «Филин»

1. Просмотреть свечение продукта в окошке прибора.
2. Включить прибор в сеть
3. Нажать кнопку «ВКЛЮЧИТЬ»
4. Поместить исследуемую пробу продукта в рабочий отсек прибора Правильный ответ: 2, 4, 3, 1

Тип заданий: установление соответствия между двумя множествами вариантов ответов

Вариант задания 1. Установите соответствие: между степенью свежести мяса убойных животных и органолептическими показателями

Степень свежести Органолептические показатели:

А. Поверхность сухая корочка подсыхания хорошо выражена, на разрезе мышцы слегка влажные

1. Свежее мясо

2. Мясо сомнительной свежести

3. Несвежее мясо Б. При надавливании ямка выравнивается медленно за 1-2 минуты

В. Поверхность подсыхая, покрыта серой слизью, на разрезе мышцы влажные, липкие;

Г. Запах на поверхности кисловатый, в толще специфический.

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б, Г; 3 – В.

Вариант задания 2. Установите соответствие: между степенью свежести мяса убойных животных и ветеринарно-санитарной оценкой

Степень свежести Ветеринарно-санитарная оценка:

А. После зачистки и технической утилизации измененных участков, немедленно перерабатывают на вареные колбасы или проваривают;

Б. Подлежит технической утилизации В. Используют без ограничений;

Г. Подлежит уничтожению.

1. Свежее мясо

2. Мясо сомнительной свежести

3. Несвежее мясо

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б, Г.

Вариант задания 3. Установите соответствие: между реакциями и реактивами, используемыми для их постановки

Название реакции Название реактива:

А. 0,2 %-ный спиртовой раствор бензидина Б. 0.9% р-р хлорида натрия

В. 5% р-р щавелевой кислоты; Г. 0,1 н. р-р едкого натрия

Д. 1 %-ный раствор перекиси водорода

1. Формольная проба

2. Реакция на пероксидазу

Правильный ответ: 1 – Б, В, Г; 2 – А, Д.

Вариант задания 4. Установите соответствие: питательными средами и культуральными свойствами возбудителей пищевых токсикоинфекций

Название элективной среды Культуральные свойства:

А. Бактерии рода *Salmonella* образуют мелкие колонии цвета среды, с сиреневым оттенком, цвет среды не меняется

Б. Бактерии рода *Salmonella* образуют мелкие колонии цвета среды, цвет среды бледно-розовый

В. Бактерии рода *Proteus* образуют отдельные колонии кирпично-красного цвета под среды;

Г. Бактерии рода *E.coli* образуют мелкие колонии красного цвета с металлическим оттенком, среда вокруг краснеет

1. Среда Эндо

2. Среда Левина

3. Среда Плоскирева

Правильный ответ: 1 – Б, Г; 2 - А; 3 – В.

Вариант задания 5. Установите соответствие: между органолептическими и физико-химическими методами и показателями, входящими в их комплекс

Методы Показатели:

А. Продукты первичного распада белка Б. Цвет

В. Аммиак и соли аммония; Г. Запах.

1. Органолептические методы

2. Физико- химические методы

Правильный ответ: 1 – Б, Г; 2 – А, В.

Вариант задания 6. Установите соответствие: между степенью свежести рыбы и ветеринарно-санитарной оценкой

Степень свежести Ветеринарно-санитарная оценка:

А. направляют в немедленную промышленную переработку; Б. Подлежит технической утилизации

В. Используют без ограничений.

1. Свежая рыба
2. Рыба сомнительной свежести
3. Несвежая рыба

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А; 3 – Б.

Вариант задания 7. Установите соответствие: между органолептическими пороками молока и причиной их образования

Органолептические пороки Причины:

А. Молоко стародойных коров Б. Туберкулез

В. Скисание молока;

Г. Скармливание большого количества трав, содержащих желтый пигмент (зубровка, лютик, люцерна).

1. Желтый цвет молока
2. Солёный вкус молока
3. Творожистая консистенция молока

Правильный ответ: 1 – Г; 2 – А, Б; 3 – В.

Вариант задания 8. Установите соответствие: между категорией мяса и значением рН.

Категория мяса: Значение рН:

1. Парное мясо. А. 7,0;

2. Свежее созревшее мясо. Б. 6,7; В. 5,9.

3. Несвежее созревшее мясо.

Правильный ответ: 1 – А; 2 – В, 3 – Б.

Критерии оценивания:

A

$K = \frac{A}{P}$;

P

где K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

Примерные темы курсовой работы

Задания для оценки компетенции «ОПК-1»:

1. Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий.
2. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания.
3. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината.
4. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, таре, инвентарю мясокомбината.
5. Требования к персоналу мясокомбината по соблюдению правил личной гигиены.

6. Отдел производственного ветеринарного контроля. Организация структуры работы.
7. Цель, задачи, структура ОПВК.
8. Производственный контроль при заготовке сырья для мясной промышленности.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдаче-приемке животных на мясокомбинат.
10. Входной контроль скота в соответствии с требованиями ТНПА.
11. Санитарная обработка транспортных средств.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крупного рогатого скота.
13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней.
14. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш крупного рогатого скота.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш свиней (со съемкой и без съемки шкуры).

Критерии оценивания:

Новизна текста: а) актуальность темы исследования; б) новизна и самостоятельность в постановке проблемы, формулирование нового аспекта известной проблемы в установлении новых связей (межпредметных, внутрипредметных, интеграционных); в) умение работать с исследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал; г) явленность авторской позиции, самостоятельность оценок и суждений; д) стилевое единство текста, единство жанровых черт.

Степень раскрытия сущности вопроса: а) соответствие плана теме реферата; б) соответствие содержания теме и плану реферата; в) полнота и глубина знаний по теме; г) обоснованность способов и методов работы с материалом; е) умение обобщать, делать выводы, сопоставлять различные точки зрения по одному вопросу (проблеме).

Обоснованность выбора источников: а) оценка использованной литературы: привлечены ли наиболее известные работы по теме исследования (в т.ч. журнальные публикации последних лет, последние статистические данные, сводки, справки и т.д.).

Соблюдение требований к оформлению: а) насколько верно оформлены ссылки на используемую литературу, список литературы; б) оценка грамотности и культуры изложения (в т.ч. орфографической, пунктуационной, стилистической культуры), владение терминологией; в) соблюдение требований к объему реферата.

«Отлично» - ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

«Хорошо»— основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочеты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

«Удовлетворительно»— имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности, тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

«Неудовлетворительно»— тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат выпускником не представлен.

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции ПК-1:

Задание 1: Исследование мяса и мясных продуктов

Задание 2: Исследование мясного сырья и оформление документов

Задачи для оценки компетенции ПК-2:

Задание 1: Исследование молока и молочных продуктов

Задание 2: Исследование меда и оформление документов

Задачи для оценки компетенции ПК-3:

Задание 1: Исследование рыбы и рыбных продуктов

Задание 2: Исследование икры и оформление документов

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решения, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3:

1. Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий.
2. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания.
3. Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината.
4. Ветеринарно-санитарные требования к технологическому оборудованию, таре, инвентарю мясокомбината.
5. Требования к персоналу мясокомбината по соблюдению правил личной гигиены.
6. Отдел производственного ветеринарного контроля. Организация структуры работы.
7. Цель, задачи, структура ОПВК.
8. Производственный контроль при заготовке сырья для мясной промышленности.
9. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке, сдаче-приемке животных на мясокомбинат.
10. Входной контроль скота в соответствии с требованиями ТНПА.
11. Санитарная обработка транспортных средств.
12. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крупного рогатого скота.

13. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней.
14. Требования к местам проведения ветсанэкспертизы на мясоперерабатывающих предприятиях.
15. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш крупного рогатого скота.
16. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш свиней (со съемкой и без съемки шкуры).
17. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке больных животных и птицы.
18. Ветеринарно-санитарный контроль мяса экстренно убитых животных.
19. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
20. Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям по ее переработке.
21. Особенности методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы.
22. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов.
23. Ветсанэкспертиза продуктов убоя нутрий.
24. Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
25. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных консервов.
26. Требования к сырью при производстве консервных изделий.
27. Требования к таре при производстве консервных изделий.
28. Маркировка потребительской тары.
29. Термообработка. Формула стерилизации.
30. Дефекты внешнего вида консервных банок.
31. Оценка качества готовых консервов.
32. Технологическая схема производства вареных и ливерных колбасных изделий.
33. Технологическая схема производства копченых колбас и мясопродуктов.
34. Требования к сырью в колбасном производстве.
35. Производственные и санитарные пороки колбасных изделий.
36. Оценка качества и безопасности готовой колбасной продукции.
37. Лабораторные методы исследования мясопродуктов.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему 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 «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень экзаменационных вопросов (заданий) Для оценки компетенции ПК-1, ПК-2, ПК-3:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при ботулизме.

2. Субпродукты. Классификация и пищевая ценность.
3. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (отбор проб, схемы исследования).
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
5. Определение степени свежести мяса убойных животных по ГОСТам: 7269-79 и 23392-78.
6. Сущность процесса ферментации (созревания) мяса животных. Особенности ферментации мяса больных животных.
7. Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, фурункулез, воспаление плавательного пузыря).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при бруцеллезе.
9. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснования.
10. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении.
- II. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя лошадей при сапе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птиц при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, сальмонеллез стрепто - и стафилококкоз)
13. Особенности определения видовой принадлежности мяса сельскохозяйственных животных.
14. Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса животных на продовольственных рынках.
15. Способы охлаждения и замораживания мяса. Сроки хранения и ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при туберкулезе.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных и промысловых зверей при трихинеллезе.
18. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
19. Требование действующего ГОСТа на пищевые куриные яйца. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях птицы и при пороках.
20. Обезвреживание условно годного мяса. Способы обезвреживания условно годного мяса.
21. Мясо исхудалых и истощенных животных. Отличительные признаки.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при эндемических болезнях из биогеохимических провинций.
23. Сущность порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Ветеринарно-санитарная оценка.
24. Методы определения мяса больных и убитых в атональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.
25. Организация предубойного режима содержания животных, их предубойный осмотр.
26. Вынужденный убой животных, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Сроки и пути реализации мяса.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при различных видах отравления и радиационном поражении. 30. Ветеринарно-санитарный контроль пищевых продуктов

растительного происхождения на продовольственных рынках. 31. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях (лигулез, описторхоз, дифиллоботриоз).

32. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, их профилактика по линии ветеринарной службы.

33. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Пути реализации.

35. Опишите критерии оценки свежего жира животных по органолептическим и физико-химическим показателям.

Критерии оценивания:

«Отлично» - заслуживает студент, обнаруживший 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 в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«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.

«Удовлетворительно» - заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, 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.

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

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Возможность формирования компетенции на каждом этапе		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект Контрольных заданий по вариантам	<p><i>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной (≤60%):</i></p> <ul style="list-style-type: none"> удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P} K$ <p>– коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69</p>	+		

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		уровня знаний и умений обучающегося.		2 = 0,59			
3.	Курсовой проект (КП)	Письменная расчетно-графическая самостоятельная работа студента, представляющая собой краткое изложение результатов решения поставленной практической задачи, оформленных в виде конструкторских, технологических, программных и других документов.	Перечень тем курсовых проектов. Образцы курсовых проектов. Образцы презентаций.	<ul style="list-style-type: none"> • Постановка цели и обоснование проблемы проекта; • Глубина раскрытия темы проекта; • Разнообразие источников информации и целесообразность их использования; • Соответствие выбранных способов работы цели и содержанию проекта; • Анализ работы, выводы и перспективы; • Личная заинтересованность автора, творческий подход к работе; • Соответствие требованиям; оформления письменной части • Качество проведения презентации; • Качество проектного продукта. 	+	+	+
4.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	<p>Оценки "отлично" заслуживает студент, обнаруживший 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 в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>Оценки "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.</p> <p>Оценки "удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной</p>	+	+	+

			<p>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.</p> <p>Оценка "неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	--	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1.	Тема 1.1. Определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно - санитарного эксперта. Положения о подразделении Государственного ветеринарного надзора и производственной ветеринарной службы на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Связь с другими дисциплинами. Роль ветеринарно- санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. /Лек/							
1.1	Знакомство с убойным цехом птицекомбината, его значение, структура, санитарные требования и нормативы согласно ГОСТ. Качество и перечень выпускаемой продукции и сырья. ОПВК /Пр/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.2	Тема 1.2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для уоя, особенности перевозки больных животных. Ветеринарные требования при приеме размещении, подготовке животных к убою. /Лек/	ПК-1, ПК-2, ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10

1.3	Правила приёма и сдачи птицы на птицефабрике, ветсанэкспертиза птицы /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.4	Тема 1.3. Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш. /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.5	Исследование мяса птицы на свежесть /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2	Раздел 2.Раздел 2. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
	Тема 2.1. Пастереллез (холера, пуллороз (тиф птиц), туберкулез, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит кур, оспа, Сальмонеллез (паратиф) /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
	Определение вида мяса птиц различных видов. /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3						
2.1	Тема 2.2. Колибактериоз, аспергилез (пневмомикоз), стафилококкоз, Лейкоз, грипп птиц, Болезнь Марека (нейролимфоматоз, паралич птиц), Псевдочума (ньюкасская болезнь), Ботулизм, Стрептококкоз птиц /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
2.2	Экспертиза мяса диких птиц и домашней птицы. /Пр/	ПК-1,ПК-	У	10	0-5	6-7	8-9	10

		2,ПК-3						
2.3	Тема 2..3. Орнитоз (пситтакоз), Рожистая септицемия, Респираторный микоплазмоз, Инфекционный бурсит (болезнь Гамборо), Тендосиновит, Чума уток, Нейролимфоматоз, Чума птиц, Паратиф птиц, инфекционный бронхит кур, гемофиллез (инфекционный насморк), тиф птиц /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.4	Экспертиза мяса птицы, полученного от вынуждено убитых птиц. Распознавание мяса больных птиц и здоровых птиц. / /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.5	Тема 2.4. Реовирусная инфекция, Вирусная анемия цыплят (ВАЦ), Инфекционный энцефаломиелит кур (ИЭК), Инфекционный ринит /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.6	Порядок взятия проб от вынуждено убитых птиц на обнаружение возбудителей пищевых токсикоинфекций. Правила взятия проб. /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.7	Раздел 3. Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
2.8	ВСЭ продуктов убоя птиц при инвазионных заболеваниях /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У,Т	10	0-5	6-7	8-9	10
2.9	Раздел 4. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных. Посторонние запахи, Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц. /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10

2.10	Характеристика семейства энтеробактерии. Морфология, культуральные и биохимические свойства /Пр/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.11	Исследование мяса на инвазионные болезни /Лек/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.12	ВС оценка при инфекционных и инвазионных заболеваниях /Ср/	ПК-1,ПК-2,ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.13	/КЭ/		У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.14	/Конс/		У	10	0-5	6-7	8-9	10
	зачет	ПК-1,ПК-2,ПК-3	К	10	0-5	6-7	8-9	10

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание,.

