

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
 Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер *06-3/27*

## Ветеринарно-санитарная экспертиза РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**  
 Учебный план 360501\_23\_1\_Вет.plx.plx  
 направление - 36.05.01 Ветеринария  
 Квалификация **специальность**  
 Форма обучения **очная**  
 Общая трудоемкость/зет **6 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 216  
 в том числе:  
 аудиторные занятия 104  
 самостоятельная работа 83  
 часов на контроль 26,7

Виды контроля в семестрах:  
 экзамены 9  
 зачеты 8

**Распределение часов дисциплины по семестрам**

| Семестр<br>(<Курс>.<Семестр на<br>курсе>) | 8 (4.2)    |            | 9 (5.1)    |            | Итого      |            |
|---|------------|------------|------------|------------|------------|------------|
|   | уп         | рп         | уп         | рп         |            |            |
| Неделя                                    | 21 1/6     |            | 13 5/6     |            |            |            |
| Вид занятий                               | уп         | рп         | уп         | рп         | уп         | рп         |
| Лекции                                    | 20         | 20         | 14         | 14         | 34         | 34         |
| Лабораторные                              | 42         | 42         | 14         | 14         | 56         | 56         |
| Практические                              |            |            | 14         | 14         | 14         | 14         |
| Консультации                              |            |            | 2          | 2          | 2          | 2          |
| Контактная работа во<br>время экзамена    |            |            | 0,3        | 0,3        | 0,3        | 0,3        |
| В том числе инт.                          | 18         | 18         | 19         | 19         | 37         | 37         |
| Итого ауд.                                | 62         | 62         | 42         | 42         | 104        | 104        |
| Контактная работа                         | 62         | 62         | 44,3       | 44,3       | 106,3      | 106,3      |
| Сам. работа                               | 46         | 46         | 37         | 37         | 83         | 83         |
| Часы на контроль                          |            |            | 26,7       | 26,7       | 26,7       | 26,7       |
| <b>Итого</b>                              | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>108</b> | <b>216</b> | <b>216</b> |

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от «22» сентября 2017 г. № 974.

Составлена на основании учебного плана: 36.05.01 Ветеринария, утвержденного ученым советом вуза от «10» апреля 2023 г. протокол № 6.

Разработчик (и) РПД: к. в. н. доцент Сидоров И. У.  
степень, звание фамилия, имя, отчество

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры

Зав. кафедрой Сидоров Николай Александрович  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол от «11» 04 2023 г.

Зав. профилирующей кафедрой Сидоров И. У. | Сидоров И. У.  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 22 от «14» 04 2023 г.

Председатель МК факультета Сидоров И. У. | Сидорова И. В.  
подпись фамилия, имя, отчество

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

Декан факультета Сидоров И. У. | Сидорова И. В.  
подпись фамилия, имя, отчество

«24» 04 2023 г.

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.27 Ветеринарно-санитарная экспертиза

предназначена для подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

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

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

## 2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

**Формируемые компетенции:**

**ИД-2: Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта, большие базы данных.**

**Знать:**

**Уметь:**

**Владеть:**

**ИД-1: Демонстрирует знание специальной документации и отчётных документов.**

**Знать:**

**Уметь:**

**Владеть:**

**ИД-1: Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.**

**Знать:**

существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей.

**Уметь:**

**Владеть:**

**ИД-1: Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество**

**Знать:**

государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции,

дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

**Уметь:**

**Владеть:**

**ИД-2: Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.**

**Знать:**

**Уметь:**

проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

**Владеть:**

**ИД-3: Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.**

**Знать:**

**Уметь:**

**Владеть:**

методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

|            |   |
|------------|---|
| <b>2.1</b> | <b>Знать:</b>   |
| 2.1.1      | существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей; государственные стандарты в области ветеринарно- санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. |

|            |   |
|------------|---|
| <b>2.2</b> | <b>Уметь:</b>   |
| 2.2.1      | проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах; проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. |
| <b>2.3</b> | <b>Владеть:</b>   |
| 2.3.1      | навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска; методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.   |

| <b>3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ</b> |  |
|---|--|
| Цикл (раздел) ООП:  | Б1.Б.27 Ветеринарно-санитарная экспертиза  |
| <b>3.1</b>  | <b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>   |
| 3.1.1   | Для успешного освоения дисциплины студент должен освоить предшествующие учебные дисциплины (модули):         |
| 3.1.2   | Государственный ветеринарный надзор  |
| 3.1.3   | Патологическая анатомия  |
| 3.1.4   | Патологическая анатомия  |
| <b>3.2</b>  | <b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b> |
| 3.2.1   | Государственный ветеринарный надзор  |
| 3.2.2   | Патологическая анатомия  |
| 3.2.3   |  |
| 3.2.4   | Лабораторная практика (модуль 4)   |
| 3.2.5   | Секционный курс и судебная ветеринарная медицина   |
| 3.2.6   |  |
| 3.2.7   | Секционный курс и судебная ветеринарная медицина   |

**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<br>(<Курс>. <Семестр<br>на курсе>) | 8 (4.2) |     | 9 (5.1) |      | Итого |       |
|--|---------|-----|---------|------|-------|-------|
|  | Неделя  |     | Неделя  |      |       |       |
| Вид занятий                                | уп      | рп  | уп      | рп   | уп    | рп    |
| Лекции                                     | 20      | 20  | 14      | 14   | 34    | 34    |
| Лабораторные                               | 42      | 42  | 14      | 14   | 56    | 56    |
| Практические                               |         |     | 14      | 14   | 14    | 14    |
| Консультации                               |         |     | 2       | 2    | 2     | 2     |
| Контактная работа<br>во время экзамена     |         |     | 0,3     | 0,3  | 0,3   | 0,3   |
| В том числе инт.                           | 18      | 18  | 19      | 19   | 37    | 37    |
| Итого ауд.                                 | 62      | 62  | 42      | 42   | 104   | 104   |
| Контактная работа                          | 62      | 62  | 44,3    | 44,3 | 106,3 | 106,3 |
| Сам. работа                                | 46      | 46  | 37      | 37   | 83    | 83    |
| Часы на контроль                           |         |     | 26,7    | 26,7 | 26,7  | 26,7  |
| Итого                                      | 108     | 108 | 108     | 108  | 216   | 216   |

**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) |
|-------------|--|----------------|-------|----------------------------------|----------------------------|---|
|             | <b>Раздел 1. Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно-санитарного врача.</b>   |                |       |                                  |                            |   |
| 1.1         | Положения о подразделении Государственного ветеринарного надзора и производственной ветеринарной службы на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства. Роль ветеринарно-санитарно экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных. /Лек/ | 8              | 2     | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1Л3.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |   |
| 1.2         | Животные для убоя /Лаб/  | 8              | 6     | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5     |   |
|             | <b>Раздел 2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных.</b>  |                |       |                                  |                            |   |
| 2.1         | Ветеринарные требования при приеме размещении, подготовке животных к убою /Лек/  | 8              | 2     | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5     |   |

|     |  |   |    |                                  |                        |  |
|-----|--|---|----|----------------------------------|------------------------|--|
| 2.2 | Ветеринарные требования при приеме размещения, подготовке животных к убою /Ср/   | 8 | 8  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 2.3 | Порядок предубойного и послепубойного осмотра лимфатических узлов /Лаб/  | 8 | 4  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 2.4 | Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных разных видов для мясной промышленности, заготовка сырья, приём и сдача животных /Лек/   | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 2.5 | Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных разных видов для мясной промышленности, заготовка сырья, приём и сдача животных /Ср/  | 8 | 12 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 2.6 | Методы определения упитанности убойных животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных /Лаб/   | 8 | 6  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 2.7 | Характеристика убойных животных, их заготовки и современные требования, предъявляемые к ним /Лек/  | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
|     | <b>Раздел 3.Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш.</b>  |   |    |                                  |                        |  |
| 3.1 | Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов /Лаб/   | 8 | 6  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 3.2 | Понятие об убойном выходе продукции по отношению к массе туши /Лек/  | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 3.3 | Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов /Ср/  | 8 | 8  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
|     | <b>Раздел 4.Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.</b>  |   |    |                                  |                        |  |
| 4.1 | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы влияющие на процесс созревания /Лек/ | 8 | 4  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |

|   |   |   |    |                                  |                        |  |
|---|---|---|----|----------------------------------|------------------------|--|
| 4.2   | Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, шкур и др. продуктов убоя /Лаб/   | 8 | 8  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 4.3   | Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. /Ср/   | 8 | 8  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| <b>Раздел 5.Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др.</b>  |   |   |    |                                  |                        |  |
| 5.1   | Гниение мяса, сущность процесса, факторы способствующие гниению, профилактика /Лек/   | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 5.2   | Свежесть мяса /Лаб/   | 8 | 8  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 5.3   | Гниение мяса, сущность процесса, факторы способствующие гниению, профилактика /Ср/  | 8 | 10 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| <b>Раздел 6.Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу.</b>           |   |   |    |                                  |                        |  |
| 6.1   | Токсикоинфекции сальмонеллёзной, иерсиниозной, протейной и колибактериозной этиологии /Лек/   | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 6.2   | Характеристика бактерий указанных рода ( морфология, культивирование и биохимические свойства, токсинообразование) и методы диагностики в продуктах /Лаб/                                       | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 6.3   | Токсикозы, вызываемые стафилококками и спорообразующими анаэробами. Характеристика этих бактерий и методы диагностики в продуктах /Лаб/   | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 6.4   | Санитарная оценка продуктов обсеменённых энтеробактериями, стафилококками, стрептококками и клостридиями. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. /Лек/ | 8 | 2  | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| <b>Раздел 7.Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами</b> |   |   |    |                                  |                        |  |



|   |  |   |   |                                  |                        |  |
|---|--|---|---|----------------------------------|------------------------|--|
| 7.1   | ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой системы, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ, а также новообразованиях /Лек/ | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 7.2   | ВСЭ туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой системы, маститах, при септических процессах и патологии обмена веществ, а также новообразованиях /Ср/  | 9 | 8 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 7.3   | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами /Пр/   | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| <b>Раздел 8. Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях животных и птиц</b>   |  |   |   |                                  |                        |  |
| 8.1   | Методы диагностики, дифференциальный диагноз. Мероприятия по профилактике заболеваний людей и животных /Лек/   | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 8.2   | Методы диагностики, дифференциальный диагноз. Мероприятия по профилактике заболеваний людей и животных /Ср/  | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 8.3   | Санитарная оценка, методы обезвреживания (сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, рожа, чума и т.д.). /Пр/  | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| <b>Раздел 9. Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных, передающихся через мясо (трихинеллёз, цистицеркоз, саркоцистоз) и не передающихся через мясо (эхинококкоз, фасциолёз, дикроцелиоз, пироплазмоз и др.).</b> |  |   |   |                                  |                        |  |
| 9.1   | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных, передающихся через мясо /Лек/  | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 9.2   | Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных, передающихся через мясо /Ср/   | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 9.3   | Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных, мясо дичи и морских млекопитающих /Лаб/  | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| <b>Раздел 10. Молоко.</b>   |  |   |   |                                  |                        |  |

|      |   |   |   |                                  |                        |  |
|------|---|---|---|----------------------------------|------------------------|--|
| 10.1 | Химический состав. Физико-химические и биологические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие /Лек/  | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 10.2 | Химический состав. Физико-химические и биологические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие /Ср/   | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 10.3 | Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных /Лаб/  | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 10.4 | Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях /Лек/   | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 10.5 | Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях /Ср/  | 9 | 8 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
|      | <b>Раздел 11.Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов.</b>   |   |   |                                  |                        |  |
| 11.1 | Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. /Лек/ | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 11.2 | Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза. Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. /Ср/  | 9 | 6 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 11.3 | Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов /Пр/  | 9 | 4 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
|      | <b>Раздел 12.Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках</b>  |   |   |                                  |                        |  |
| 12.1 | Лабораторные методы контроля сырья и продукции животного, растительного происхождения и рыбы, рыбных продуктов /Лаб/  | 9 | 6 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 12.2 | Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках /Пр/  | 9 | 2 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |

|      |   |   |     |   |                        |  |
|------|---|---|-----|---|------------------------|--|
| 12.3 | Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках /Лек/ | 9 | 2   | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5                    | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 12.4 | Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках /Ср/  | 9 | 3   | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5                    | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 12.5 | Индивидуальные консультации /Конс/  | 9 | 2   | ИД-1ОПК<br>-6 ИД-<br>1ПК-5 ИД<br>-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5 | Л1.1<br>Э1 Э2 Э3 Э4 Э5 |  |
| 12.6 | /КЭ/  | 9 | 0,3 | ИД-1ПК-5<br>ИД-2ПК-5<br>ИД-3ПК-5                    |                        |  |

#### 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 | Сон К. Н.           | Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения | Москва: Лань, 2013 |

###### 7.1.3. Методические разработки

|      | Авторы, составители   | Заглавие  | Издательство, год                      |
|------|---|---|--|
| ЛЗ.1 | Боровков М. Ф.,<br>Фролов В. П., Серко С.<br>А., Боровков М. Ф. | Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" | Санкт-Петербург [и др.]:<br>Лань, 2008 |

##### 7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

|     |  |
|-----|--|
| Э 1 | Сайт библиотеки -  |
| Э 2 | Электронная - библиотечная система издательства «Лань» - |
| Э 3 | Национальный цифровой ресурс Руконт -                    |
| Э 4 | Научная электронная библиотека -                         |
| Э 5 | ЭОС Moodle -   |

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

|       |                                      |
|-------|--------------------------------------|
| 7.3.1 | Windows Vista TM Home Basic К OEMAct |
| 7.3.2 | Adobe Reader                         |
| 7.3.3 | MathCad (бесплатная версия)          |
| 7.3.4 | Adobe Reader                         |
| 7.3.5 | Windows 7                            |
| 7.3.6 | MicrosoftOffice 2016                 |

##### 7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

|       |  |
|-------|--|
| 7.4.1 | Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства |
| 7.4.2 | юстиции РФ   |
| 7.4.3 | Федеральный портал "Российское образование"                            |

|   |  |
|---|--|
| 7.4.4   | Информационно-правовой портал «Гарант» компании          |
| 7.4.5   | Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф |
| <b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ</b><br><b>(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)</b>   |  |
| <p>Лаборатория ветеринарносанитарной экспертизы № 4.403 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для занятий лабораторно-практического типа, для занятий лекционного типа, для групповых индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>Кабинет №10 - 37,8 м2</p> <p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Микроскоп биологический тринокулярный Микромед-2 вариант 3-20 – 1 шт.</li> <li>2. Микроскоп медицинский Микмед-5 – 1 шт.</li> <li>3. Микроскоп стереоскопический МБС-10 – 1шт.</li> <li>4. Дозиметр ДРГ-01Т1 – 1 шт.</li> <li>5. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.</li> <li>6. Экогестер СОЭКС (дозиметр+нитротометр) – 1 шт.</li> <li>7. Весы лабораторные аналитические – 1 шт.</li> <li>8. Трихинеллоскоп Стейк-V – 1 шт.</li> <li>9. Аквадистиллятор электрический ДЭ-25 СПб – 1 шт.</li> <li>10. Нитрометр портативный Нитрат-тест – 1 шт.</li> <li>11. Прибор для диагностики мастита МИЛТЕК-1.</li> <li>12. Прибор Чижова ПЧМЦ модернизированный цифровой – 1 шт.</li> <li>13. рН-метр карманный HI RICCOLO 2 – 2 шт.</li> <li>14. Стационарный рН-метр HI 2215 HANNA- 1 шт.</li> <li>15. Анализатор качества молока Лактан1-4 исп.230 -1 шт.</li> <li>16. Овоскоп для проверки яиц ПКЯ-10- 1 шт.</li> <li>17. Вытяжной шкаф – 1 шт.</li> <li>18. Электрофиц. стенд "Вет-сан. экспертиза колбасных изделий, мясных копченостей, мясных консервов, топленого пищевого жира и кишечного сырья" – 1 шт.</li> </ol> <p>Учебная мебель:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Стол для титрования – 1 шт.</li> </ol> <p>Аудитория № 2.114 Мультимедийный зал научной библиотеки для выполнения самостоятельной работы и курсового проектирования. Кабинет № 54 – 78 м2</p> <p>Оборудование:</p> <p>Системный блок Corequad q6600, 4gb ram, 160gb - 1 шт.; Монитор benq g900wa -1 шт.</p> <p>Системный блок Deroneon core2duo e8300, 2gb ram, hdd 160gb - 8 шт.; Монитор lg w1934s - 8 шт., 4 тонких клиента Eltex tc-50</p> <p>Учебная мебель: рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся.</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Бесплатная операционная система Calculate Linux, LIBREOFFICE Открытое лицензионное соглашение GNUGeneralPublicLicense</p> |  |
| <b>9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ</b>  |  |

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирование, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.

Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.

Контактная работа:

- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические занятия - рефераты, доклады, дискуссии, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.

Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.

Самостоятельная работа:

- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;
- проектные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению практических занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» определяют общие требования, правила и организацию проведения практических работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствии с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.6.

«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.7.

«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.5.

#### 10. ПРИЛОЖЕНИЕ

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

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)  
Факультет ветеринарной медицины  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

### **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.Б.27 Ветеринарно-санитарная медицина

Направление подготовки 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) образовательной программы специалитета

Квалификация выпускника специалист, ветеринарный врач

Форма обучения очная/ заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 216/6

Якутск, 2023

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. N 974,

Составлена на основании учебного плана: 36.05.01 Ветеринария утвержденного ученым советом вуза от «10» апреля 2023 г. протокол № 6.


Разработчик(и) программы кандидат вет. наук, доцент Сидоров Михаил Николаевич  
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы  / Стручков Николай Афанасьевич /  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от «11» 04 2023 г.

Зав. профилирующей кафедрой  / Нюкканов Аян Николаевич /  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 22 от «17» 04 2023 г.

Председатель МК факультета  / Попова Надежда Васильевна /  
подпись фамилия, имя, отчество

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

Декан факультета  / Корякина Лена Прокопьевна /  
подпись фамилия, имя, отчество

«24» 04 2023 г.

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

Этапы освоения компетенция по дисциплинам и учебным практикам формируются следующим образом: категории компетенций «знать» и «уметь» составляют I этап освоения, категория компетенции «владеть» соответствует II этапу освоения.

| Категория компетенций  | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции   |
|--|--------------------------------|--|
| 1  | 2                              | 3  |
| ОПК -6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней   | ОПК-6                          | <b>ИД-1 ОПК 6:</b> Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных властей.  |
|  |                                | <b>ИД-2 ОПК-6:</b> Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.   |
|  |                                | <b>ИД-3 ОПК-6</b> Владеть: проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.  |
| ПК-5Способен проводить ветеринарно-санитарную и экспертную оценку, контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, транспортировку животных и грузов при осуществлении импортно-экспортных операций, сертификацию животных, сырья, продукции животного и растительного промысла и грузов, а также кормов для обеспечения пищевой и продовольственной безопасности. | ПК-5                           | <b>ИД-1 ПК-5 Знать:</b> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество |
|  |                                | <b>ИД-2 ПК-5</b> Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска  |



|  |  |  |
|--|--|--|
|  |  | <p>сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><i>ИД-3 ПК-5</i> Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p> |
|--|--|--|

## 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                                     |  |  |
| <i>ПК-5</i>     | <i>ИД-1 ПК-5</i>                      | <p><b>Знать:</b> государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> | <p><b>Текущий контроль:</b><br/><i>Контрольная работа (опрос)</i></p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b><br/><i>Экзамен</i></p> |

|  |                         |   |  |
|--|-------------------------|---|--|
|  |                         | <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p> |  |
|  | <p><i>ИД-2 ПК-5</i></p> | <p><b>Знать:</b> правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить</p>  |  |

|              |                   |   |              |
|--------------|-------------------|---|--------------|
|              |                   | <p>бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p> |              |
|              | <i>ИД-3 ПК-5</i>  | <p><b>Знать:</b> методы предубойного и послеубойного осмотра животных, технику отбора проб, навыки о биологической безопасности</p> <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований</p> <p><b>Владеть:</b> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования</p>                     |              |
| <i>ОПК-6</i> | <i>ИД-1 ОПК-6</i> | <p><b>Знать:</b> природу и свойства вирусов; патогенез вирусных болезней животных, контагиозных заболеваний</p> <p><b>Уметь:</b> проводить оценку риска возникновения болезней животных, особенности проявления основных вирусных болезней животных и свойств вирусов, вызывающих эти болезни;</p> <p><b>Владеть:</b> -правильно транспортировать патматериал в лабораторию для вирусологических исследований; обнаружить и идентифицировать вирусы в патологическом материале; навыками работы на лабораторном оборудовании</p>  | <i>ОПК-6</i> |
|              | <i>ИД-2 ОПК-6</i> | <p><b>Знать:</b> особенности проявления основных вирусных болезней животных и свойств вирусов, вызывающих эти болезни;</p> <p><b>Уметь:</b> правильно транспортировать патматериал в лабораторию для вирусологических исследований; обнаружить и идентифицировать вирусы в патологическом материале;</p> <p><b>Владеть:</b> работать с куриными эмбрионами как моделью для обнаружения и выделения вирусов; изготовления культуры клеток и использования ее для диагностики вирусных</p>  |              |

|  |                    |   |  |
|--|--------------------|---|--|
|  |                    | болезней; навыками работы на лабораторном оборудовании  |  |
|  | <i>ИД-3 ОПК -6</i> | <p><b>Знать:</b> природу и свойства вирусов; патогенез вирусных болезней животных; основные этапы технологических процессов производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продукции животного происхождения</p> <p><b>Уметь:</b> контролировать процессы производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продукции животного происхождения</p> <p><b>Владеть:</b> поставить предварительный и окончательный диагноз на вирусную болезнь у животного, навыками работы на лабораторном оборудовании методами контроля процессов производства, переработки, хранения, транспортировки и реализации продукции</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.<br/>2 (неудовлетворительно)<br/>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, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.</p>                      | <p>61 – 75 балл.<br/>3 (удовлетворительно)<br/>Зачтено</p>     |
| Базовый         | <p>Студент освоил учебный материал в полном объеме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.</p>   | <p>76 – 85 балл.<br/>4 (хорошо)<br/>Зачтено</p>                |
| Высокий         | <p>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.</p> <p>Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.</p> | <p>86 – 100 балл.<br/>5 (отлично)<br/>Зачтено</p>              |

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

### **4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ**

Перечень оцениваемых компетенций - **ОПК-6, ПК-5**

*Перечень вопросов, выносимых на зачет*

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. Требованиям 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:**

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;

- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;

- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

## 4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

### *Перечень экзаменационных вопросов*

#### ОПК -6, ПК-5

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 яшуре.
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:**

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.

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.

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 литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "Неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему 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.

*Входной контроль знаний*

Не предусмотрен

*Итоговый контроль знаний*

**ОПК -6, ПК-5**

### **1. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях**

#### **1. Возбудитель сибирской язвы**

1. Bac. anthracis
2. Bac. subtilis
3. Bac. megaterium

#### **2. Санитарная оценка мяса при сибирской язве**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

#### **3. Возбудитель туберкулеза человека**

1. *M. bovis*
2. *M. avium*
3. *M. tuberculosis*

**4. Санитарная оценка мяса при туберкулезе**

1. без ограничения
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. туши нормальной упитанности на утилизацию

**5. Возбудитель псевдотуберкулеза**

1. *Bac. megaterium*
2. *M. bovis*
3. *B. pseudotuberculosis ovis*

**6. Санитарная оценка мяса при псевдотуберкулезе**

1. без ограничения, если поражены лишь легкие
2. тощие туши на техническую утилизацию
3. сжигают

**7. Возбудитель бруцеллеза наиболее опасный и патогенный для человека**

1. *Br. abortus*
2. *Br. suis*
3. *Br. melitensis*

**8. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**9. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе**

1. только после дезинфекции
2. без ограничения
3. сжигают

**10. Устойчивость возбудителя лептоспироза**

1. высокая
2. небольшая
3. не устойчива

**11. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**12. Возбудитель ящура**

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

**13. Санитарная оценка мяса при ящуре**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**14. Возбудитель оспы**

1. бактерия
2. вирус
3. грибок

**15. Санитарная оценка мяса при оспе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**16. К туляремии восприимчивы**

1. козы
2. человек



3. круп. рог. скот

**17. Устойчивость возбудителя туляремии**

1. высокая
2. средняя
3. низкая

**18. Санитарная оценка мяса при туляремии**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. уничтожение

**19. Возбудитель рожи свиней**

1. E. coli
2. Er. insidiosa
3. F. tularensis

**20. Сбор эндокринного сырья при роже свиней**

1. разрешается
2. не разрешается

**21. Санитарная оценка мяса при листериозе**

1. без ограничения
2. промышленная переработка
3. техническая утилизация

**22. Возбудитель сапа**

1. Bact.mallei
2. C. burnetii
3. Cl. botulinum

**23. Санитарная оценка шкур при лейкозе**

1. только после дезинфекции
1. без ограничения
2. сжигают

**24. Возбудитель актиномикоза**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

**25. Возбудитель болезни Ауески**

1. бактерия
2. грибок
3. вирус

**Ответы:**

1.1.

2.3.

3.3

4.2.

5.3

6.2

7.3

8.2

9.1

10.2

11.2.3

12.2

13.2.3.

14.2.

15.1.

16.2.3.

17.1.

- 18.3
- 19.2
- 20.2
- 21.2.3
- 22.1
- 23.1.2.
- 24.2
- 25.3

## **2. ВСЭ продуктов убоя животных при инвазионных заболеваниях**

- 1. Возбудитель финноза крупного рогатого скота**
  1. бактерия
  2. вирус
  3. гельминт
- 2. Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота**
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 3. Возбудитель финноза свиней**
  1. *T. ovis*
  2. *T. saginatus*
  3. *C. cellulose*
- 4. Санитарная оценка мяса при финнозе свиней**
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 5. Возбудитель трихинеллеза свиней**
  1. бактерия
  2. вирус
  3. гельминт
- 6. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе**
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 7. Санитарная оценка мяса при эхинококкозе**
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 8. Возбудитель фасциолеза**
  1. *F. hepatica*
  2. *E. granulosus*
  3. *S. tenella*
- 9. Санитарная оценка при аскаридозе**
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения

### **Ответы:**

- 1.3
- 2.2
- 3.3
- 4.2
- 5.3
- 6.1
- 7.1

8.1.

9.1.3.

### **3. ВСЭ продуктов убоя животных при незаразных заболеваниях**

#### **1. Болезни преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанные с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов**

1. эндемическая остеодистрофия
2. кетоз
3. беломышечная болезнь

#### **2. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни**

1. техническая утилизация
2. промышленная переработка
3. без ограничения

#### **3. Санитарная оценка при алиментарной дистрофии**

1. техническая утилизация
2. промышленная переработка
3. без ограничения

#### **4. Санитарная оценка при эндемической дистрофии**

1. техническая утилизация
2. промышленная переработка
3. без ограничения

#### **5. Санитарная оценка при кетозе**

1. техническая утилизация
2. промышленная переработка
3. без ограничения

#### **Ответы:**

1.2

2.1

3.1.2.

4.1.2.

5.1.2.

#### **Критерии оценивания:**

**К** =  $\frac{К}{А}$  – коэффициент усвоения, **А** – число правильных ответов, **Р** – общее число вопросов в тесте.

$$5 = 0,91 - 1 \quad 4 = 0,76 - 0,9 \quad 3$$

$$= 0,61 - 0,75 \quad 2 = 0,6$$

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

5.1. Процедура оценивания – порядок действий при подготовке и проведении аттестационных испытаний и формировании оценки.

**Справочная таблица процедур оценивания (с необходимым комплектом материалов и критериями оценивания)**

| №п/п | Процедуры оценивания  | Краткая характеристика  | Необходимое наличие материалов по оценочному средству в фонде | Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )  | Возможность формирования компетенции на каждом этапе |        |        |
|------|---|---|---|---|--|--------|--------|
|      |   |   |   |   | Знания   | Навыки | Умения |
| 1.   | Тест (Т)  | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений  | Фонд тестовых заданий   | <p><b>К</b> = <math>K - \text{коэффициент усвоения, } A - \text{число правильных ответов, } P - \text{общее число вопросов в тесте.}</math></p> <p>5 = 0,85-1<br/>4 = 0,7-0,84<br/>3 = 0,6-0,69<br/>2 = &gt; 0,59</p>   | +  |        |        |
| 2.   | Устный ответ (У) – сообщение по тематике практических занятий | Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема | Темы и вопросы для обсуждения .                               | <p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <p>1) полноту и правильность ответа;<br/>2) степень осознанности, понимания изученного;<br/>3) языковое оформление ответа.</p> <p>Отметка "5" ставится, если студент: полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры; излагает материал последовательно и правильно.</p> | +  | +      |        |

<sup>1</sup> 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.

|    |             |  |  |   |   |   |   |
|----|-------------|--|--|---|---|---|---|
|    |             | знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.  |  | <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но: излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил; не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры; излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>  |   |   |   |
| 3. | Экзамен (Э) | <p>Курсовые экзамены по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс, полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.</p> | <p>Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.</p> | <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. 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 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,</p> | + | + | + |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
|  |  |  |  | продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине. |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|

## 5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам

| Код занятия | Наименование разделов и тем/вид занятия/  | Компетенции  | Процедура оценивания | Всего баллов | Не освоены | Уровень 1 | Уровень 2 | Уровень 3 |
|-------------|---|--------------|----------------------|--------------|------------|-----------|-----------|-----------|
| 1.1.        | Раздел 1. Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарно-санитарного врача.   | ОПК -6, ПК-5 | у                    | 10           | 0-4        | 5-6       | 7-8       | 9-10      |
| 2.1.-2.4.   | Раздел 2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных.                                | ОПК -6, ПК-5 | у, рз                | 12           | 0-6        | 7-8       | 9-10      | 11-12     |
| 3.1.-3.5.   | Раздел 3. Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш.                     | ОПК -6, ПК-5 | у, рз                | 12           | 0-6        | 7-8       | 9-10      | 11-12     |
| 4.1-4.3     | <b>Раздел 4.</b> Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса.              | ОПК -6, ПК-5 | у                    | 10           | 0-4        | 5-6       | 7-8       | 9-10      |
| 5.1-5.2.    | <b>Раздел 5.</b> Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др.   | ОПК -6, ПК-5 | у, рз                | 12           | 0-6        | 7-8       | 9-10      | 11-12     |
| 6.1-6.4     | <b>Раздел 6.</b> Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу.            | ОПК -6, ПК-5 | у, рз                | 12           | 0-6        | 7-8       | 9-10      | 11-12     |
| 7.1         | <b>Раздел 7.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами. | ОПК -6, ПК-5 | у                    | 10           | 0-4        | 5-6       | 7-8       | 9-10      |
| 8.1-8.2.    | <b>Раздел 8.</b> Ветсанэкспертиза туш и органов при инфекционных заболеваниях животных и птиц.  | ОПК -6, ПК-5 | у, рз                | 12           | 0-6        | 7-8       | 9-10      | 11-12     |

|            |   |                 |       |     |      |       |       |        |
|------------|---|-----------------|-------|-----|------|-------|-------|--------|
| 9.1-9.2.   | <b>Раздел 9.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных, передающихся через мясо (трихинеллёз, цистицеркоз, саркоцистоз) и не передающихся через мясо (эхинококкоз, фасциолёз, дикроцелиоз, пироплазмоз и др.). | ОПК -6,<br>ПК-5 | у, рз | 12  | 0-6  | 7-8   | 9-10  | 11-12  |
| 10.1-10.3. | <b>Раздел 10.</b> Молоко. Химический состав. Физико-химические и биологические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие.   | ОПК -6,<br>ПК-5 | у     | 10  | 0-4  | 5-6   | 7-8   | 9-10   |
| 11.1-11.2. | <b>Раздел 11.</b> Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов.  | ОПК -6,<br>ПК-5 | у, рз | 12  | 0-6  | 7-8   | 9-10  | 11-12  |
| 12.1-12.2. | <b>Раздел 12.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках.  | ОПК -6,<br>ПК-5 | у, рз | 12  | 0-6  | 7-8   | 9-10  | 11-12  |
|            | Экзамен   | ОПК -6,<br>ПК-5 | у     | 100 | 0-60 | 61-75 | 76-90 | 91-100 |