


МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»  
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)  
Факультет ветеринарной медицины  
Кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 5-3/21

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной и  
воспитательной работе

 Черкашина А.Г.  
«02» февраля 20 17 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Дисциплина (модуль) Б1.Б.32 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Закреплена за кафедрой Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Учебный план 36.05.01 Ветеринария

Квалификация Ветеринарный врач

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 360/10

Часов по учебному плану 360

Виды контроля на курсах экзамен, зачет

в том числе:

аудиторные занятия 150

самостоятельная работа 147

часов на контроль 63

Курс	2		Итого	
	УП	РПД		
Вид занятий				
Лекции	64	64	64	64
Практические	30	30	30	30
В том числе инт.	56	56	56	56
Итого ауд.	150	150	150	150
Контактная работа	150	150	150	150
Самос. работа	147	147	147	147
Часы на контроль	63	63	63	63
Итого	360	360	360	360

Программу составил: кандидат ветеринарных наук, доцент Сидоров Михаил Николаевич

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета), утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от «03» сентября 2015 г. № 962, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от «19» декабря 2013 г. № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: 36.05.01 Ветеринария утвержденного ученым советом вуза от «29» октября 2015 г. протокол №188


Рабочая программа одобрена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Зав. кафедрой разработчика РПД  /Андреева Марина Витальевна/  
подпись фамилия, имя, отчество


Протокол заседания кафедры № 5.1 от «29» октября 2015 г.

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

Протокол заседания кафедры № 3 от «30» октября 2015 г.

Председатель методической комиссии факультета  /Попова Надежда Васильевна/  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания методической комиссии факультета № 6 от «31» 10 2015 г.

Декан факультета ветеринарной медицины  /Протодьяконова Галина Петровна/  
подпись фамилия, имя, отчество

«31» 10 2015 г.

Председатель УМС ЯГСХА  /Гоголева Ирина Васильевна/  
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 2 от «25» ноября 2015 г.

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2018 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2018-2019 учебном году на заседании кафедры  
**Ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2018 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Андреева Марина Витальевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2019-2020 учебном году на заседании кафедры  
**Ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2019 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Андреева Марина Витальевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры  
**Ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Андреева Марина Витальевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Председатель МК  
\_\_\_\_\_ 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для  
исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**Ветеринарно-санитарной экспертизы, патанатомии и гигиены**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой к.в.н., доцент Андреева Марина Витальевна

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

Учебная дисциплина (модуль) Б1.Б.32 Ветеринарно-санитарная экспертиза предназначена для подготовки специалиста, будущего ветеринарного врача.

В соответствии с назначением 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 продукции.

### 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

**ПК-8: способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе**

#### **Знать:**

Уровень 1	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства,
Уровень 2	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе;
Уровень 3	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

#### **Уметь:**

Уровень 1	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов;
Уровень 2	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции
Уровень 3	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и по данным лабораторных анализов

#### **Владеть:**

Уровень 1	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц
Уровень 2	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами оценки качества сельскохозяйственной продукции, а так же знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов
Уровень 3	методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами оценки качества сельскохозяйственной продукции, а так же знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов; методами проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

**ПК-9: способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных**

#### **Знать:**

Уровень 1	ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях
Уровень 2	ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы това-роведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов
Уровень 3	ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы това-роведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов; технологические процессы по переработке сырья животного происхождения, технологические проекты зданий и сооружений для содержания животных

#### **Уметь:**

Уровень 1	проводить компрессорную трихинеллоскопию; органолептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных;
-----------	--

Уровень 2	проводить компрессорную трихинеллоскопию; органолептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных; исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть
Уровень 3	проводить компрессорную трихинеллоскопию; органолептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных; исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; исследование молока и молочных продуктов; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.
<b>Владеть:</b>	
Уровень 1	организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб
Уровень 2	организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб, консервирование материала и их отправление в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического исследования.
Уровень 3	организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб, консервирование материала и их отправление в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического исследования

**ПК-10: способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла**

**Знать:**

Уровень 1	профилактические мероприятия по предотвращению заболеванию людей антропоознозами
Уровень 2	организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
Уровень 3	организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла

**Уметь:**

Уровень 1	организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения;
Уровень 2	организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов
Уровень 3	организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения

**Владеть:**

Уровень 1	способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения
Уровень 2	способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве безопасности
Уровень 3	способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве безопасности; проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

**ПК-18: способностью и готовностью осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения**

**Знать:**

Уровень 1	требования по организации и контролю технологических процессов по производству
Уровень 2	требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке
Уровень 3	требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения

**Уметь:**

Уровень 1	осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству;
Уровень 2	осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке
Уровень 3	осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения

**Владеть:**

Уровень 1	навыками по производству, переработке
-----------	---------------------------------------

Уровень 2

навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных

	условий
Уровень 3	навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением со-ответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения

**ПК-20: способностью и готовностью участвовать в разработке проектов по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства и их экспертизе согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям**

**Знать:**

Уровень 1	современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека
Уровень 2	современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека; гигиенические параметры содержания животных
Уровень 3	современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека; гигиенические параметры содержания животных, ветеринарно-санитарные требования планировки сельскохозяйственных помещений

**Уметь:**

Уровень 1	определять гигиенические параметры в помещениях;
Уровень 2	определять гигиенические параметры в помещениях; разрабатывать проекты по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов
Уровень 3	определять гигиенические параметры в помещениях; разрабатывать проекты по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;

**Владеть:**

Уровень 1	навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов
Уровень 2	навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов и обеспечение сохранности природной среды от загрязнения;
Уровень 3	навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов и обеспечение сохранности природной среды от загрязнения, ее оздоровление, за счет внедрения ветеринарно-санитарных правил в практику современного животноводства

**ПК-21: способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела**

**Знать:**

Уровень 1	физиологические показатели нормы животных
Уровень 2	проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела
Уровень 3	физиологические показатели нормы животных; основные задачи патологоанатомической службы в ветеринарии; сущность общепатологических процессов и заболеваний, их этиологию, патогенез, морфологию, значение для организма

**Уметь:**

Уровень 1	распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений
Уровень 2	распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений; интерпретировать результаты современных диагностических технологий
Уровень 3	распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений; интерпретировать результаты современных диагностических технологий и уметь грамотно и доступно объяснять значение полученных показателей

**Владеть:**

Уровень 1	определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов;
Уровень 2	определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов; методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии;
Уровень 3	определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов; методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии; составлением протокола и акта вскрытия

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен**

<b>2.1</b>	<b>Знать:</b>
------------	---------------



2.1.1	государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же правила по перевозке грузов, подконтрольных ветеринарной службе; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов; технологические процессы по переработке сырья животного происхождения, технологические проекты зданий и сооружений для содержания животных;
<b>2.2</b>	<b>Уметь:</b>
2.2.1	проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и по данным лабораторных анализов; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного 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	организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб, консервирование материала и их отправление в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов и обеспечение сохранности природной среды от загрязнения, ее оздоровление, за счет внедрения ветеринарно-санитарных правил в практику современного животноводства

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.Б
<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	Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
3.1.3	Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
3.1.4	Национальное и международное ветеринарное законодательство
3.1.5	Патологическая анатомия и судебно-ветеринарная экспертиза
3.1.6	Национальное и международное ветеринарное законодательство
<b>3.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
3.2.1	Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла и практик, формирующих компетенции:
3.2.2	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

**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	8 (4.2)		9 (5.1)		10 (5.2)		Итого	
Неделя	21		14		7,7			
Вид занятий	уп	рпд	уп	рпд	уп	рпд	уп	рпд
Лекции	20	20	28	28	16	16	64	64
Лабораторные	42	42	14	14			56	56
Практические			14	14	16	16	30	30
В том числе инт.	18	18	23	23	10	14	51	55
Итого ауд.	62	62	56	56	32	32	150	150
Контактная работа	62	62	56	56	32	32	150	150
Сам. работа	82	82	52	52	13	13	147	147
Часы на контроль			36	36	27	27	63	63
Итого	144	144	144	144	72	72	360	360

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.)

**10 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	Инте пакт.	Примечание
	<b>Раздел 1. Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарного врача.</b>						
1.1	Введение – определение дисциплины и значение её в подготовке ветеринарного врача. /Лек/	8	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
1.2	Положения о подразделении Государственного ветеринарного надзора и производственных ветеринарной службы на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства /Лаб/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	4	
1.3	Предубойный осмотр животных. Ветеринарно-санитарные требования к базе предубойного содержания /Лаб/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	4	
1.4	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных /Лаб/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
1.5	Животные для убоя. Предубойный осмотр животных /Лек/	8	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	

1.6	Ветеринарно-санитарные требования к территории мясоперерабатывающих предприятий /Лек/	8	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
-----	---	---	---	-----------------------------------	--	---	--

	<b>Раздел 2. 2. Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных</b>						
2.1	Ветеринарные требования при заготовке и транспортировке животных для убоя, особенности перевозки больных животных /Лек/	8	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.2	Ветеринарно-санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям мясокомбината /Ср/	8	14	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.3	Ветеринарные требования при приеме размещении, подготовке животных к убою /Лек/	8	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.4	Порядок предубойного и послеубойного осмотра лимфатических узлов /Лаб/	8	12	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке крупного рогатого скота /Ср/	8	22	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.6	Ветеринарно-санитарные требования при переработке животных разных видов для мясной промышленности, заготовка сырья, приём и сдача животных /Лек/	8	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке свиней /Ср/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.8	Методы определения упитанности убойных животных. Требования ГОСТов к категориям упитанности убойных животных /Лаб/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	4	
2.9	Характеристика убойных животных, их заготовки и современные требования, предъявляемые к ним /Ср/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
2.10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш крупного рогатого скота /Лаб/	8	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
	<b>Раздел 3. 3. Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш</b>						

3.1	Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш /Лек/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	4	
-----	--	---	---	-----------------------------------	--	---	--

3.2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при послеубойном исследовании органов и туш свиней (со съемкой и без съемки шкуры). /Лаб/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
3.3	Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов /Лаб/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
3.4	Технология, гигиена переработки животных и птиц на мясо, способы и методы оглушения, обескровливания, разделки и туалета туш. /Пр/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
3.5	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке больных животных и птицы. /Лаб/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
3.6	Понятие об убойном выходе продукции по отношению к массе туши /Лек/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
3.7	Ветеринарно-санитарный контроль мяса экстренно убитых животных. Способы обезвреживания условно-годного мяса /Лаб/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.5	3	
	<b>Раздел 4. 4. Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса</b>						
4.1	Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса /Лек/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
4.2	Морфология мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса /Лаб/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
4.3	Учение о мясе, его пищевое и биологическое значение. Влияние вида, пола, возраста, породы и типов кормления на качество мяса /Пр/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
4.4	Товароведческая оценка мяса. Созревание мяса и его сущность. Факторы влияющие на процесс созревания. /Лек/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
4.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, жира, шкур и др. продуктов убоя /Пр/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	

4.6	Ветеринарно-санитарные требования к птице и предприятиям по ее переработке /Ср/	8	14	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
-----	---	---	----	-----------------------------------	---	---	--

	<b>Раздел 5. 5. Изменение мяса при хранении: загар мяса, ослизнение, плесневение, свечение и др.</b>						
5.1	Гниение мяса, сущность процесса, факторы способствующие гниению, профилактика /Пр/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
5.2	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы на свежесть мяса /Лек/	9	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
	<b>Раздел 6. 6. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу.</b>						
6.1	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Современные понятия о пищевых болезнях людей их классификация по этиологическому принципу. /Пр/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
6.2	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке кроликов /Ср/	8	10	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
6.3	Токсикоинфекции сальмонеллёзной, иерсиниозной, протейной и колибактериозной этиологии /Лек/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
6.4	Характеристика бактерий указанных рода (морфология, культивирование и биохимические свойства, токсинообразование) и методы диагностики в продуктах /Ср/	8	8	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
6.5	Ветсанэкспертиза продуктов убоя нутрий /Лек/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
6.6	Токсикозы, вызываемые стафилококками и спорообразующими анаэробами. Характеристика этих бактерий и методы диагностики в продуктах /Лек/	10	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	4	
6.7	Санитарная оценка продуктов обсеменённых энтеробактериями, стафилококками, стрептококками и клостридиями. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы /Пр/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
6.8	Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи /Ср/	8	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6	0	



6.9	Санитарная оценка продуктов обсеменённых энтеробактериями, стафилококками, стрептококками и клостридиями. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы /Лек/	10	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	1	
6.10	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при изготовлении мясных консервов /Ср/	9	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	0	
<b>Раздел 7. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных, лечении их антибиотиками и поражении радиоактивными веществами</b>							
7.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	0	
7.2	Требования к сырью при производстве консервных изделий. Требования к таре при производстве консервных изделий /Пр/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	2	
7.3	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/	10	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
7.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов при ботулизме /Пр/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	1	
7.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных, лечении их антибиотиками /Пр/	10	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	0	
7.6	Маркировка потребительской тары /Пр/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	0	
<b>Раздел 8. 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 /Ср/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
8.2	Санитарная оценка, методы обезвреживания (сибирская язва, туберкулёз, бруцеллёз, лейкоз, рожа, чума и т.д.) /Ср/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	

8.3	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.). /Лек/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
8.4	Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (отбор проб, схемы исследования). /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	0	
8.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях животных, передающихся через мясо. /Ср/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
8.6	Ветсанэкспертиза мяса диких промысловых животных, мясо дичи и морских млекопитающих /Пр/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
<b>Раздел 9. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</b>							
9.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока /Лек/	10	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2	0	
9.2	Химический состав. Физико-химические и биологические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
9.3	Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, фурункулез, воспаление плавательного пузыря). /Ср/	9	6	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
9.4	Органолептические исследования. Физико-химические исследования молока /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
9.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при бруцеллезе /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7	0	
9.6	Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
9.7	Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснования. /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4	0	

9.8	Молоко коров, больных маститом, его распознавание. Ветеринарно-санитарная оценка молока при отравлениях /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
9.9	Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. /Ср/	9	4	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6 Л3.7	0	
	<b>Раздел 10. 11. Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов</b>						
10.1	Особенности определения видовой принадлежности мяса сельскохозяйственных животных /Ср/	9	2	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.7 Л3.8	0	
10.2	Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
10.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при туберкулезе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и органов животных и промысловых зверей при трихинеллезе /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
10.4	Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6 Л3.7	0	
10.5	Сущность порчи мяса (гниение, плесневение, ослизнение, загар). Ветеринарно-санитарная оценка. /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.2 Л3.3 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
10.6	Санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
10.7	Методы определения мяса больных и убитых в атональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя. /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7	0	
10.8	Санитарная оценка рыбы при инфекционных и ивазионных заболеваниях /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7	0	
10.9	Вынужденный убой животных, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Сроки и пути реализации мяса. /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.7	0	
	<b>Раздел 11. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках</b>						

11.1	Лабораторные методы контроля сырья и продукции животного, растительного происхождения и рыбы, рыбных продуктов /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
11.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ящуре. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6	0	
11.3	ветеринарно-санитарная экспертиза продукции животного, растительного происхождения, рыбы и рыбных продуктов /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.4 Л3.5 Л3.6	0	
11.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных и оптовых рынках /Ср/	10	1	ПК-8 ПК-9 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	2	
11.5	/Зачёт/	10	0	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	
11.6	/Экзамен/	9	36	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21		0	
11.7	/Экзамен/	10	27	ПК-8 ПК-9 ПК-10 ПК-18 ПК-20 ПК-21	Л1.1 Л1.2 Л2.1 Л3.1 Л3.2 Л3.3 Л3.4 Л3.5 Л3.6 Л3.7 Л3.8	0	

#### **6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Система контроля за ходом и качеством усвоения студентами содержания данной дисциплины включает следующие виды:

Текущий контроль – проводится систематически с целью установления уровня овладения студентами учебного материала в течение семестра. К формам текущего контроля относятся: опрос, тестирование (Т), контрольной работы (К). Выполнение этих работ является обязательным для всех студентов, а результаты являются основанием для выставления оценок (баллов) текущего контроля.

Промежуточный контроль – оценка уровня освоения материала по самостоятельным разделам дисциплины. Проводится в заранее определенные сроки. Проводится два промежуточных контроля в семестр. В качестве форм контроля применяют коллоквиумы, контрольные работы, самостоятельное выполнение студентами домашних заданий с отчетом (защитой), тестирование по материалам дисциплины.

Итоговый контроль – оценка уровня освоения дисциплины по окончании ее изучения в форме зачета (экзамена).

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) включает в себя:

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания;
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Фонд оценочных средств прилагается к рабочей программе дисциплины как приложение.

Фонд оценочных средств (ФОС) - комплекты методических и оценочных материалов, методик и процедур, предназначенных для определения соответствия или несоответствия уровня достижений обучающихся планируемым результатам обучения. ФОС должны соответствовать ФГОС и ООП, целям и задачам обучения, предметной области, быть достижимыми, исполнимыми, включать полноту представления материалов.

При составлении ФОС для каждого результата обучения по дисциплине, модулю, практике необходимо определить

этапы формирования компетенций, формы контроля, показатели и критерии оценивания сформированности компетенции на различных этапах ее формирования, шкалы и процедуры оценивания.

<b>7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>			
<b>7.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)</b>			
<b>7.1.1. Основная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства	Москва: Лань, 2012
Л1.2	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник	Москва: Лань", 2013
<b>7.1.2. Дополнительная литература</b>			
	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Уша, Серегин И.Г., Никитченко В. Е., Захаров С. В.	Ветеринарный надзор за животными и животноводческой продукцией в условиях чрезвычайных ситуаций: учебное пособие для студентов направления подготовки магистров № 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза и дипломированных специалистов по специальности № 110201 - Ветеринария	Санкт-Петербург: Квадро, 2013
<b>7.1.3. Методические разработки</b>			
	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 ветеринарной медицины	Якутск, 2005
Л3.2	Аргунов А. В., Малтугуева М. Х., Сидоров М. Н., Макаров В. И.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей: методические указания	Якутск, 2009
Л3.3	Малтугуева М. Х., Сидоров М. Н., Дьячковская Л. С.	Микробиологический контроль мяса животных и птицы и продуктов их переработки: методические указания	Якутск, 2009
Л3.4	Малтугуева М. Х., Борщевский О. В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких копытных животных: методические указания	Якутск, 2009
Л3.5	Малтугуева М. Х., Аргунов А. В.	Контрольные работы по курсу ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания	Якутск, 2009
Л3.6	Аргунов А. В., Малтугуева М. Х., Сидоров М. Н.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей при эндемических болезнях: методические указания	Якутск, 2009
Л3.7	Аргунов А. В., Малтугуева М. Х.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов оленеводства при болезнях в условиях Якутии: монография	Санкт-Петербург: Лань, 2008
Л3.8	Чугунов А. В., Горохова Н. К., Малтугуева М. Х.	Производство и качество молочной продукции на рынке г. Якутска	Якутск: Сфера, 2012
<b>7.3. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем</b>			
<b>7.3.1 Перечень программного обеспечения</b>			
<b>7.3.2 Перечень информационных справочных систем</b>			
7.3.2.1	С 1. справочно- правовая система Консультант Плюс, версия Проф;		
7.3.2.2	С 2. ru.wikipedia;		
7.3.2.3	С 3. slovari.yandex.ru;		
7.3.2.4	С 4. справочно-информационный портал ГРАМОТА.РУ <a href="http://www.gramota.ru/">http://www.gramota.ru/</a> ;		
7.3.2.5	С 5. федеральный портал Российское образование <a href="http://www.edu.ru/">http://www.edu.ru/</a> ;		
7.3.2.6	С 6. федеральный образовательный портал <a href="http://ecsocman.hse.ru/">http://ecsocman.hse.ru/</a> ;		
<b>8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)</b>			

**Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы для занятий лабораторно-практического типа, для занятий лекционного типа, для групповых индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.** Учебная аудитория № 4.403, площадь 37,8м<sup>2</sup> (здание учебного корпуса, по техпаспорту №10)

Учебная аудитория оборудована офисной и учебной мебелью, мультимедийной оборудованьем:

Экран большой; мультимедиа проектор LC-XIP 2000

Водяная баня «Банька» 1 шт. Трихинеллоскоп «СтейкВ», 1 шт. Анализатор качества молока «Клевер-М», 1 шт. Сушильный шкаф (старый), 1 шт. Стол химический со стеллажом(старые) 4 шт. Вытяжной шкаф (старый, не рабочий) 1 шт. Печь муфельная, 1 шт.

Аквадистиллятор ДЭ-4-02 «ЭМО», 1 шт. Люминоскоп «Филин», 1 шт. Весы электронные, AR2140, 1 шт. Микроскопы «Биолан» (старые) 3 шт. Нитрат-тестер «Морион» ОК2, 1 шт. Стол для весов, (старый), 1 шт. Шкаф сушильный электрический круглый, 1 шт. Низкотемпературная лабораторная электропечь, SNOL 24\200, 1 шт.

**Микробиологический бокс.** Аудитория № 4.301

Термостат, 1 шт. Лампа для кварцевания (старая) 1 шт. Облучатель бактерицидный передвижной, 1 шт.

**Аудитория для занятий лекционного типа, семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации.** Учебная аудитория № 4.407, площадь 77,7м<sup>2</sup> (здание учебно-лабораторного корпуса, по техпаспорту №14)

Интерактивная доска SMART Board 1 шт. Мультимедийный проектор 1 шт.

### 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» определяют порядок выбора студентом темы работ, общие требования, предъявляемые к курсовой работе, освещают последовательность ее подготовки, требования к структуре, содержанию и оформлению как самой работы, так и научно-справочного аппарата и приложений. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение.

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

«Методические указания по выполнению самостоятельной и 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. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СТУДЕНТОВ-ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

Доступность зданий образовательных организаций и безопасного в них нахождения. На территории Якутской государственной сельскохозяйственной академии обеспечен доступ к зданиям и сооружениям, выделены места для парковки автотранспортных средств инвалидов.

В академии продолжается работа по созданию без барьерной среды и повышению уровня доступности зданий и сооружений потребностям следующих категорий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья:

- с нарушением зрения;
- с нарушением слуха;
- с ограничением двигательных функций.

В общем случае в стандартной аудитории места за первыми столами в ряду у окна и в среднем ряду предлагаются студентам с нарушениями зрения и слуха, а для обучаемых, передвигающихся в кресле-коляске, предусмотрены первый стол в ряду у дверного проема с увеличенной шириной проходов между рядами столов, с учетом подъезда и разворота кресла-коляски.

Для обучающихся лиц с нарушением зрения предоставляются: видеоувеличитель-монокуляр для просмотра Levenhuk Wise 8x25, электронный ручной видеоувеличитель видео оптик “wu-tv”, возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

Для обучающихся лиц с нарушением слуха предоставляются: аудитории со звукоусиливающей аппаратурой (колонки, микрофон), компьютерная техника в оборудованных классах, учебные аудитории с мультимедийной системой с проектором, аудиторий с интерактивными досками в аудиториях.

Для обучающихся лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата предоставляются: система дистанционного



обучения Moodle, учебные пособия, методические указания в печатной форме, учебные пособия, методические указания в форме электронного документа.

В главном учебном корпусе, главном учебно-лабораторном корпусе и учебно-физкультурном корпусе имеются пандусы с кнопкой вызова в соответствии требованиями мобильности инвалидов и лиц с ОВЗ. Главный учебно-лабораторный корпус оборудован лифтом.

В главном учебном корпусе имеется гусеничный мобильный лестничный подъемник БК С100, облегчающие передвижение и процесс обучения инвалидов и соответствует европейским директивам. По просьбе студентов, передвигающихся в кресле-коляске возможно составление расписания занятий таким образом, чтобы обеспечить минимум передвижений по академии – на одном этаже, в одном крыле и т.д.

Направляющие тактильные напольные плитки располагаются в коридорах для обозначения инвалидам по зрению направления движения, а также для предупреждения их о возможных опасностях на пути следования.

Контрастная маркировка позволяет слабовидящим получать информацию о доступности для них объектов, изображенных на знаках общественного назначения и наличии препятствия.

В главном учебном корпусе и корпусе факультета ветеринарной медицины общественные уборные переоборудованы для всех категорий инвалидов и лиц с ОВЗ, с кнопкой вызова с выходом на дежурного вахтера.

Адаптация образовательных программ и учебно-методического обеспечения образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Исходя из конкретной ситуации и индивидуальных потребностей обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предусматривается: возможность включения в вариативную часть образовательной программы специализированных адаптационных дисциплин (модулей); приобретение печатных и электронных образовательных ресурсов, адаптированных к ограничениям здоровья обучающихся инвалидов; определение мест прохождения практик с учетом требований их доступности для лиц с ограниченными возможностями здоровья; проведение текущей и итоговой аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья; разработка при необходимости индивидуальных учебных планов и индивидуальных графиков обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учебно-методический отдел.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья, возможно применение звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных и других средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями.

Форма проведения текущей и итоговой аттестации для студентов-инвалидов может быть установлена с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.), при необходимости студенту-инвалиду может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на зачете или экзамене.

В академии имеется <http://moodle.yxaa.ru/> - системы Moodle (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда) виртуальной обучающей среды, свободная система управления обучением, ориентированная, прежде всего на организацию взаимодействия между преподавателем и студентами, а так же поддержки очного обучения. <http://www.yxaa.ru/index.php/blogi-prepodavatelej> - «4 портфолио» - Проект создан на ресурсе: <http://4portfolio.ru> Веб-портфолио располагается на динамическом веб-сайте, который позволяет не только собирать, систематизировать, красочно оформлять, хранить и представлять коллекции работ зарегистрированного пользователя (артефакты), но и реализовать при этом возможности социальной сети. Интерактивность веб-портфолио обеспечивается возможностью обмена сообщениями, комментариями между пользователями сети, ведением блогов и записей. Посредством данных ресурсов студент имеет возможность самостоятельно изучать размещенные на сайте академии курсы учебных дисциплин, (лекции, примеры решения задач, задания для практических, контрольных и курсовых работ, образцы выполнения заданий, учебно-методические пособия). Кроме того студент может связаться с преподавателем, чтобы задать вопрос по изучаемой дисциплине или получить консультацию по выполнению того или иного задания.

Комплексное сопровождение образовательного процесса и условия для здоровьесбережения. Комплексное сопровождения образовательного процесса инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья привязано к структуре образовательного процесса, определяется его целями, построением, содержанием и методами. В академии осуществляется организационно-педагогическое, медицинско-оздоровительное и социальное сопровождение образовательного процесса.

Организационно-педагогическое сопровождение направлено на контроль учебы студента с ограниченными возможностями здоровья в соответствии с графиком учебного процесса. Оно включает контроль посещаемости занятий, помощь в организации самостоятельной работы, организацию индивидуальных консультаций для длительно отсутствующих студентов, контроль текущей и промежуточной аттестации, помощь в ликвидации академических задолженностей, коррекцию взаимодействия преподаватель – студент-инвалид. Все эти вопросы решаются совместно с кураторами учебных групп, заместителями деканов по воспитательной и по учебной работе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья имеют возможность работы с удаленными ресурсами электронно-библиотечных систем из любой точки, подключенной к сети Internet:

- Доступ к Электронно-библиотечной системе издательства «Лань» в рамках соглашения о создании «Информационного консорциума библиотек Республики Саха (Якутия)», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям №033/16 от 02 августа 2016;

- Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС №126 от 22 августа 2016;

- Доступ к ресурсу «Научно-издательский центр ИНФРА-М». Договор № 1773 от 18.07.2016

- Доступ к 53 наименованиям журналов на платформе Научной электронной библиотеки Elibrary.ru;

- Доступ к информационным ресурсам СВФУ;

- Доступ к Национальному цифровому ресурсу Руконт;

- Доступ к электронному каталогу Научной библиотеки ЯГСХА на АИБС «Ирбис64»;



- Доступ к Справочно- правовой системе Консультант Плюс, версия Проф;  
- Доступ к тематической электронной библиотеке и базе для исследований и учебных курсов в области экономики, управления, социологии, лингвистики, философии, филологии, международных отношений и других гуманитарных наук «Университетская информационная система РОССИЯ».  
В электронной библиотеке академии предусмотрена возможность масштабирования текста и изображений без потери качества.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»  
Факультет ветеринарной медицины

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

Дисциплина (модуль) Б1.Б.32 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направление подготовки 36.05.01 – Ветеринария

Направленность (профиль) образовательной программы специальность

Квалификация выпускника ветеринарный врач широкого профиля

Форма обучения очная, заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 360/10

Якутск, 2017

Фонд обеспеченных средств составлен в соответствии с требованиями к федеральным государственным образовательным стандартам высшего образования, по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 03 сентября 2015 г. N 962, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 19 » декабря 2013 г. N 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: 36.05.01 Ветеринария, утвержденного учебным советом вуза от «29» октября 2015г. протокол №188.

Разработчик программы: кандидат ветеринарных наук, доцент Сидоров Михаил Николаевич  
подпись: \_\_\_\_\_  
степень, квалификация, имя, отчество

/Зав. кафедрой разработчика РИД Андреева Марина Витальевна /  
подпись: \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 8 от «15» февраля 2017 г.

Зав. профи. преемницей кафедрой Шокканов Аян Николаевич  
подпись: \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от «14» февраля 2017 г.

Председатель МК факультета Попова Надежда Васильевна  
подпись: \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета №3 от «16» февраля 2017 г.

Декан факультета Шугольскова Галина Петровна  
подпись: \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

«16» февраля 2017 г.

Председатель УМС ЯН СХА Доголева Ирина Васильевна /  
подпись: \_\_\_\_\_  
фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № 3 от «20» февраля 2017 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания.
4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

## 1. Введение

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для проведения промежуточной аттестации обучающихся и является приложением к рабочей программе дисциплины Ветеринарно-санитарный контроль на рынках, представляет собой совокупность контрольно-измерительных материалов (тесты и др.), предназначенных для измерения уровня достижения студентом установленных результатов обучения.

Материалы ФОС для проведения промежуточной аттестации успеваемости студентов размещены в ИС Visual Testing Studio и Moodle (moodle.ysaa.ru).

## 2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

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.

<b>Перечень компетенций</b>	<b>Этапы формирования компетенций в процессе освоения ОП</b>	<b>Характеристика этапов формирования компетенций в соответствии с РПД</b>
<b>ПК -8</b> способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	I этап формирования	<i>Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения</i>
	II этап формирования	<i>Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и по данным лабораторных анализов.</i>
		<i>Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами оценки качества сельскохозяйственной продукции, а так же знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов; методами проведения биохимических и бактериологических исследований</i>

		<i>животноводческой продукции</i>
<b>ПК-9</b> способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	I этап формирования	<i>Знать ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясопродуктов; технологические процессы по переработке сырья животного происхождения, технологические проекты зданий и сооружений для содержания животных</i>
	II этап формирования	<i>Уметь проводить компрессорную трихинеллоскопию; органо-лептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных; исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; исследование молока и молочных продуктов; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.</i>
<b>ПК-10</b> способностью и готовностью к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	I этап формирования	<i>Знать организацию по контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</i>
	II этап формирования	<i>Уметь организовывать и проводить и контролировать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла</i>
<b>ПК -18</b> способностью и готовностью осуществлять организацию и	I этап формирования	<i>Знать требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения;</i>

контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения		<i>Уметь осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения</i>
	II этап формирования	<i>Владеть навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения;</i>
ПК-20 способностью и готовностью участвовать в разработке проектов по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов, технологических линий по переработке продукции животноводства и их экспертизе согласно ветеринарно-санитарным и гигиеническим требованиям	I этап формирования	<i>Знать современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека; гигиенические параметры содержания животных, ветеринарно-санитарные требования планировки сельскохозяйственных помещений;</i>
		<i>Уметь определять гигиенические параметры в помещениях; разрабатывать проекты по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</i>
	II этап формирования	<i>Владеть навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов и обеспечение сохранности природной среды от загрязнения, ее оздоровление, за счет внедрения ветеринарно-санитарных правил в практику современного животноводства;</i>
ПК-21 способностью и готовностью проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-сани	I этап формирования	<i>Знать физиологические показатели нормы животных; основные задачи патологоанатомической службы в ветеринарии; сущность общепатологических процессов и заболеваний, их этиологию, патогенез, морфологию, значение для организма;</i>
		<i>Уметь распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений; интерпретировать результаты современных диагностических технологий и уметь грамотно и доступно объяснять значение полученных показателей;</i>

тарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела.	II этап формирования	<i>Владеть определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов; методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии; составлением протокола и акта вскрытия;</i>
--	----------------------	--

### 3. Показатели и критерии оценивания компетенций на этапе изучения дисциплины, описание шкал оценивания

Перечень и описание компетенций		
Уровни освоения, показатель оценивания	Критерии оценивания	Шкала оценивания
ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21		
Не освоены	<i>незнание значительной части программного материала, неумение даже с помощью преподавателя сформулировать правильные ответы на задаваемые вопросы, невыполнение практических заданий;</i>	0 – 60 Неудовлетворительно (не зачтено)
<b>Уровень I (пороговый)</b>	<i>дает общее представление о виде деятельности, основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, методов и алгоритмов решения практических задач;</i>	
<b>Знать:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях, профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей антропоозоонозами, требования по организации и контролю технологических процессов по производству, современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека, физиологические показатели нормы животных;	75 – 61 Удовлетворительно (зачтено)
<b>Уметь:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов, проводить компрессорную трихинеллоскопию; органо-лептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных, организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения, осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, определять гигиенические параметры в помещениях, распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений;	
<b>Владеть:</b> ПК -8, ПК -9, ПК	Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц, организацией	



-10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками по производству, переработке; навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов; определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов;	
<b>Уровень 2 (продвинутый)</b>	<i>позволяет решать типовые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения по известным алгоритмам, правилам и методикам;</i>	
<b>Знать:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценке и контролю производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же правила по перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке; современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека; гигиенические параметры содержания животных; проводить консультативную деятельность в области профилактики, диагностики болезней и лечения животных, ветеринарно-санитарной экспертизы, судебно-ветеринарной экспертизы и организации ветеринарного дела.	
<b>Уметь:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; проводить компрессорную трихинеллоскопию; органо-лептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных; исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке; определять гигиенические параметры в помещениях; разрабатывать проекты по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов; распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений; интерпретировать результаты современных диагностических технологий;	90 – 76 Хорошо (зачтено)
<b>Владеть:</b>	Владеть методами ветеринарно-санитарного	

ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	предубойного осмотра животных и птиц; методами оценки качества сельскохозяйственной продукции, а также знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов; организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб, консервирование материала и их отправление в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве безопасности; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий; навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов и обеспечение сохранности природной среды от загрязнения; определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов; методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии;	
<b>Уровень 3 (высокий)</b>	<i>предполагает готовность решать практические задачи повышенной сложности, нетиповые задачи, принимать профессиональные и управленческие решения в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении;</i>	
<b>Знать:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	Знать способы проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; основы товароведения, клеймения и консервирования мяса и мясо-продуктов; технологические процессы по переработке сырья животного происхождения, технологические проекты зданий и сооружений для содержания животных; организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; требования по организации и контролю технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; современные нормативные и правовые аспекты в животноводстве и других областях деятельности человека; гигиенические параметры содержания животных, ветеринарно-санитарные требования планировки сельскохозяйственных помещений;	100 – 91 Отлично (зачтено)
<b>Уметь:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по	

	<p>органолептическим свойствам и по данным лабораторных анализов, проводить компрессорную трихинеллоскопию; органо-лептическую и физико-химическую оценку мяса больных и здоровых животных; исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; исследование молока и молочных продуктов; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья, организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного происхождения распознавать отклонения физиологических параметров от нормативных значений; интерпретировать результаты современных диагностических технологий и уметь грамотно и доступно объяснять значение полученных показателей; определять гигиенические параметры в помещениях; разрабатывать проекты по строительству ветеринарных учреждений и клиник, животноводческих комплексов; соблюдать в профессиональной деятельности регламенты экологической безопасности;</p>	
<p><b>Владеть:</b> ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21</p>	<p>Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц; методами оценки качества сельскохозяйственной продукции, а также знаниями правил перевозки подконтрольных ветеринарной службе сопроводительных грузов; организацией проведения ветеринарно-санитарного послеубойного осмотра туш и внутренних органов животных и птиц, отбора проб, консервирование материала и их отправление в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве безопасности; проведение ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения; навыками по производству, переработке, хранению с соблюдением соответствующих температурных условий, транспортировке и реализации продукции животного происхождения; навыками выбора участка под строительство животноводческих ферм и комплексов и обеспечение сохранности природной среды от загрязнения, ее оздоровление, за счет внедрения ветеринарно-санитарных правил в практику современного животноводства; определением наличия признаков протекающих в организме патологических процессов; методикой прогнозирования сдвигов функциональных параметров в норме и при патологии; составлением протокола и акта вскрытия;</p>	

--	--	--

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

**Перечень вопросов, выносимых на зачет**

ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18,

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. Требованию 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.

Для оценки результата сдачи студентом зачета используются отметки «зачтено» и «не зачтено».

#### 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.

#### Перечень экзаменационных вопросов

ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21

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 больших 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. Требования 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:**

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*

ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21

## **1. ВСЭ продуктов убой 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:**

**K =** K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – 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	Критерии оценивания (примеры описания <sup>1</sup> )	Возможность формирования		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{K}{A} \cdot P$ – 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	+		
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 .	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: <ol style="list-style-type: none"> <li>1) полноту и правильность ответа;</li> <li>2) степень осознанности, понимания изученного;</li> <li>3) языковое оформление ответа.</li> </ol> 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.	+	+	

<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.

		<p>знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.</p>	<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.</p> <p>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>	+	+	+
				<p>продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			

## 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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20 ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20 ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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.).	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20 ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
11.1-11.2.	<b>Раздел 11.</b> Ветсанэкспертиза рыбы и других гидробионтов.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20, ПК-21.	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.	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20 ПК-21.	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
	Экзамен	ПК -8, ПК -9, ПК -10, ПК -18, ПК-20 ПК-21.	у	100	0-60	61-75	76-90	91-100

