


Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 18.10.2023 00:30:30  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d45aef86

Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой  
 В.Н. Домацкий  
«20» октября 2020 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

### Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Ветеринария

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения очная, заочная.

Тюмень 2020

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) Ветеринария утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017 г., приказ № 974.
- 2) Учебный план основной образовательной программы Ветеринария одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «23» сентября 2020 г. Протокол № 2.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «20» октября 2020 г. Протокол № 2.

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «24» октября 2020 г. Протокол № 2.

Председатель методической комиссии института

Л.Н. Скосырских

**Разработчик:**

Н.И.Белецкая, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н.

**Директор института:**

А.А. Бахарев

## 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-4</b>	Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	<b>ИД-3пк-4</b> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, птицеводства, водного промысла и устанавливает их пригодность на пищевые и технические цели	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, молока и молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;</li> <li>-определять необходимость и программу проведения молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</li> <li>- осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</li> </ul>

### 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части формируемой участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору).

Дисциплина изучается на 5 курсе в 10 семестре по очной форме обучения, на 6 курсе в 12 семестре – заочной форме.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	48	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6

Семинарского типа	24	8
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	<b>60</b>	<b>94</b>
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольная работа		24
Реферат	24	
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
<b>Общая трудоемкость:</b>		
часов	<b>108</b>	<b>108</b>
зачетных единиц	<b>3</b>	<b>3</b>

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях различной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях..
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного происхождения	Консервирование мяса и мясных продуктов. Колбасное производство. Характеристика современного колбасного производства. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках

##### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

###### очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях различной этиологии	12	12	30	54
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного происхождения	12	12	30	54
	Итого:	24	24	60	108

###### заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях различной этиологии	3	4	47	54
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии производства продуктов животного происхождения	3	4	47	54
	Итого:	6	8	94	108

### 4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.	2	-
2.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	4	2
3.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях.	3	-
4.	2	Консервирование мяса и мясных продуктов.	4	2
5.	2	Характеристика современного колбасного производства.	4	-
6.	2	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4	2
7.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках.	3	2
Итого:			24	8

### 4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

## 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

### 5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	-	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6	70	тестирование реферат
Курсовой проект (работа)	-	-	-
Расчетно-графические работы	-	-	-
Контрольные работы	-	24	защита
Реферат	24	-	защита
всего часов:	60	94	

## 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291>

## 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Морфология и химия мяса.
2. Изменения мяса при хранении.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое.

## 5.4. Темы рефератов:

1. Методика предубойного исследования животных.
2. Предубойный режим содержания.
3. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
4. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
5. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях.
7. Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
8. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.
9. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
10. Методы консервирования мяса.
11. Определение видовой принадлежности мяса.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками.
13. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-4	ИД-3 <sub>ПК-4</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, птицеводства, водного промысла и устанавливает их пригодность на пищевые и технические цели	-порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, молока и молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. <b>Уметь:</b> -проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш животных в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; -определять необходимость и программу проведения молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного	Зачетный билет, тестовое задание, вопросы к защите реферата

		<p>осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.</p> <p><b>Владеть:</b></p> <p>-методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований;</p> <p>- осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>	
--	--	--	--

## 6.2. Шкалы оценивания

### Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно студент при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
не зачтено	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно- санитарного благополучия. Приводит ошибочные определения. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

### Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

## 6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

## 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

### а) основная литература

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

2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., доп., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 240 с. —

ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4129>

#### **б) дополнительная литература**

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

#### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);  
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» [www.e.lanbook.com](http://www.e.lanbook.com) ;

9. Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru>/Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Сайтханов, Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов : учебное пособие / Э. О. Сайтханов, В. В. Кулаков. — Рязань : РГАТУ, 2015. — 170 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/144291>

#### **11. Перечень информационных технологий**

#### **12. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий

#### **13. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, скоторыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.



Министерство сельского хозяйства РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

**по учебной дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов  
животноводства»**


для направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария»

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения – очная, заочная

Разработчики:

Н.И.Белецкая, доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.б.н..

Утверждено на заседании кафедры  
протокол №   2   от «20» октября 2020г.  
Заведующий кафедрой  В.Н. Домацкий

Тюмень, 2020

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ**  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы  
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства**

**1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)**

Компетенция	Вопросы
<p style="text-align: center;"><b>ПК-4</b> Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p><b>1.1. знать:</b>  -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, молока и молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Категории убойных животных.</li> <li>2. Определение упитанности.</li> <li>3. Способы транспортировки животных на мясокомбинат.</li> <li>4. Значение боенских предприятий.</li> <li>5. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.</li> <li>6. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.</li> <li>7. Прием животных и ветеринарный осмотр.</li> <li>8. Подготовка животных к убою.</li> <li>9. Убой животных.</li> <li>10.Разделка и обработка туш крупного рогатого скота.</li> <li>11. Разделка и обработка туш мелкого рогатого скота.</li> <li>12.Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.</li> <li>13.Лимфотическая система.</li> <li>14.Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных.</li> <li>15.Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.</li> <li>16.Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.</li> <li>17.Порядок клеймения мяса и субпродуктов.</li> <li>18.Определение видовой принадлежности мяса.</li> <li>19.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение плотности, содержания жира и чистоты молока. Фальсификация молока.</li> <li>20.Требования технического регламента к качеству молока.</li> <li>21.Санитарно- гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов.</li> <li>22.Экспертиза кисломолочных продуктов.</li> </ol>

### **1.2. уметь:**

-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (крупного рогатого скота в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;

-определять необходимость и программу проведения молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции;

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при листериозе.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туляремии.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при перипневмонии крупного рогатого скота.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота.

### **1.3. владеть:**

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

-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований.

Задания

1. Какие ветеринарные сопроводительные документы должны быть на мясо и мясное сырье, предназначенное для реализации.
2. Обезвреживание, утилизация и уничтожение мяса и продуктов убоя животных, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными.
3. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции убоя животных для определения соответствия представленной сопроводительной документации
4. Проведение лабораторных исследований продуктов убоя животных для определения показателей качества и безопасности продукции
5. Оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) продуктов убоя животных.

**Пример зачетного билета**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней  
Учебная дисциплина: «**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов  
животноводства**»  
По направлению: 36.05.01 «Ветеринария»  
профиль «Ветеринария»

**Зачетный билет № 1**

1. Разделка и обработка туш крупного рогатого скота.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.
3. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции убоя животных для определения соответствия представленной сопроводительной документации

Составил: /\_\_\_\_\_ / «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Домацкий В.Н. /\_\_\_\_\_ / «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Критерии оценивания зачета**

<b>Оценка</b>	<b>Требования к обучающемуся</b>
<b>Зачтено</b>	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно студент при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца.
<b>не зачтено</b>	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет методами повышения безопасности продукции птицеводства для обеспечения ее ветеринарно-санитарного благополучия. Приводит ошибочные определения. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

## 2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

**ПК-4** *Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных*

### **2.1. знать:**

*- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясной продукции, молока и молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.*

1. Предубойная подготовка животных включает.
2. В изолятор помещают животных.
3. Санитарная бойня предназначена для.
4. Порядок приема убойных животных.
5. Убой животных на мясо запрещается при.
6. Выход обработанных пищевых субпродуктов у крупного рогатого скота.
7. Выход обработанных пищевых субпродуктов у мелкого рогатого скота.
8. Выход мяса на костях у крупного рогатого скота.
9. Выход мяса на костях у мелкого рогатого скота.
10. Выход шкур у крупного рогатого скота.
11. Выход шкур у мелкого рогатого скота.
12. Количество крови, получаемое от туши крупного рогатого скота.
13. Количество крови, получаемое от туши свиньи.
14. Туалет туши это.
15. Технологические операции при разделке туш крупного рогатого скота.
16. Согласно ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа», для контроля качества объем объединенной пробы молока и сливок пастеризованных, и сметаны в потребительской таре составляет.
17. Согласно ГОСТ 3622-68 «Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию», для контроля качества молока и молочных продуктов в цистернах отбирают одну объединенную пробу от каждой партии продукции объемом:

### **2.2. уметь:**

*-производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (крупного рогатого скота в боенских организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных;*

*-определять необходимость и программу проведения молока и молочных продуктов на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.;*

1. На ветеринарно-санитарное состояние мяса при разделке туш влияют.
2. Особенности переработки туш мелкого рогатого скота.
3. Убойный выход это.
4. Лимфатическая система организма это.
5. Лимфатический узел выполняет функции.
6. Пути использования продуктов убоя животных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
7. Клеймение туш на боенских предприятиях могут проводить.
8. Овальное клеймо ставят в случае.
9. Ветеринарные штампы ставят в случае.
10. Цифры в ветеринарном клейме обозначают.
11. Порядок клеймения мяса животных.
12. По термическому состоянию мясо классифицируется.
13. Загар мяса это.

14. Причиной плесневения мяса является.
15. Органолептические показатели характерные для мяса сомнительной свежести.

### 2.3. *владеть:*

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

*-осуществлением ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению молока и молочных продуктов на основе данных осмотра и лабораторных исследований..*

1. Свечение и изменение цвета мяса вызывают.
2. Ослизнение мяса вызывают.
3. К зооантропонозам относят.
4. Инфекционная болезнь, протекающая с явлениями септицемии.
5. Инкубационный период сибирской язвы.
6. Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков.
7. Заболевание животных, вызываемое мелкой палочковидной бактерией и характеризующееся поражением нервной системы
8. По бактериальной обсемененности молоко подразделяется на/
9. При определении бактериальной обсемененности в молоке используется.
10. К кисломолочным продуктам относятся.

### **Процедура оценивания**

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

#### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

<b>% выполнения задания</b>	<b>Результат</b>
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

### **3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы**

#### **3.1 Темы рефератов:**

1. Методика предубойного исследования животных.
2. Предубойный режим содержания.
3. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
4. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
5. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях.
7. Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
8. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.
9. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
10. Методы консервирования мяса.
11. Определение видовой принадлежности мяса.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками.
13. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.

## Вопросы к защите реферата

1. Режим содержания животных перед убоем.
2. Изменения мяса при хранении.
3. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при незаразных болезнях.
4. Методы определения видовой принадлежности мяса.
5. Правила санитарной оценки продуктов убоя животных при отравлениях.

### Процедура оценивания реферата.

Тема реферата выбирается каждым студентом самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Студент готовит реферат и его презентацию. Презентация (защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям.
4. Правильность оформления списка литературы. Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

### Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. Материал изложен в соответствии с правилами русского языка. Раскрыта тема реферата. Составлен список литературы и на все источники сделаны ссылки в тексте. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.
Не зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют требованиям. В реферате не раскрыта тема. Обучающийся не может ответить на вопросы преподавателя по теме работы, а наводящие вопросы не помогают.

## 3.2. Контрольные работы

### Вариант 1

Задание 1. Категории убойных животных.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туляремии.

Задание 3. Способы транспортировки животных на мясокомбинат

### Вариант 2

Задание 1. Значение боенских предприятий.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бешенстве.

Задание 3. Санитарно-гигиенические требования к производственным цехам и оборудованию боенских предприятий.

### Вариант 3

Задание 1. Прием животных и ветеринарный осмотр.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при некробактериозе.

Задание 3. Убой животных.

### Вариант 4

Задание 1. Разделка и обработка туш крупного рогатого скота.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при перипневмонии крупного рогатого скота.

Задание 3. Организация ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных.

### **Вариант 5**

Задание 1. Лимфотическая система.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционном ринотрахеите крупного рогатого скота.

Задание 3. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

### **Вариант 6**

Задание 1. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра.

Задание 2. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.

Задание 3. Определение видовой принадлежности мяса.

### **Вариант 7**

Задание 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение плотности, содержания жира и чистоты молока. Фальсификация молока.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе.

Задание 3. Определение упитанности.

### **Вариант 8**

Задание 1. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий.

Задание 2. 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве.

Задание 3. Оценка энергетической ценности кормов

### **Вариант 9**

Задание 1. Подготовка животных к убою.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при листериозе.

Задание 3. Разделка и обработка туш мелкого рогатого скота.

### **Вариант 10**

Задание 1. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе.

Задание 3. Способы транспортировки животных на мясокомбинат.

## **Процедура оценивания контрольных работ**

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет».

Студент самостоятельно выбирает номер варианта контрольной работы, в котором содержится 3 вопроса по разным разделам и темам дисциплины.

В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и задачи, требующие, например, графического описания процессов или анализа явлений в конкретной ситуации.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в



предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести описки, допущенные по невнимательности).

#### **Критерии оценки:**

- **оценка «Зачтено»** выставляется студенту, в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе. Студент владеет знаниями по изучаемой дисциплине: Закон РФ «О ветеринарии», организацию ветеринарного дела, ветеринарный учет и отчетность, ветеринарное делопроизводство, ветеринарный надзор, оформление ветеринарных сопроводительных документов, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

- **оценка «Незачтено»** выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. Также, если обучающийся не имеет даже частичного представления о Законе РФ «О ветеринарии», организации ветеринарного дела, ветеринарном учет и отчетности, ветеринарном делопроизводстве, ветеринарном надзоре, оформлении ветеринарных сопроводительных документов, ответственности за нарушение ветеринарного законодательства.