



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
Учебной дисциплины

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направление подготовки  
**36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль программы  
**«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья  
животного и растительного происхождения»**

Уровень подготовки  
бакалавриат

Форма обучения  
**Очная, заочная**

Екатеринбург, 2022

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
<b>Разработал:</b>	<i>Доцент кафедры Морфологии и экспертизы</i>	<i>Горошникова Г.А.</i>
<b>Согласовали:</b>	<i>Руководитель ОП</i>	<i>Дроздова Л.И.</i>
	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и экспертизы</i>	<i>Бадова О.В.</i>
<b>Утвердил:</b>	<i>Декан факультета ветеринарной медицины и экспертизы</i>	<i>Мильштейн И.М.</i>



## СОДЕРЖАНИЕ

### Введение

1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Объем дисциплины и виды учебной работы
4. Содержание дисциплины
  - 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий
  - 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплин
  - 4.3. Детализация самостоятельной работы
5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине
7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, в том числе программного обеспечения и информационных справочных систем
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине
12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья



## **1. Цели и задачи дисциплины, место дисциплины в структуре образовательной программы**

Цель и задачи дисциплины – изучение методов санитарно-гигиенического исследования пищевых продуктов, технического сырья животного происхождения и определение правила их ветеринарно-санитарной оценки

Задача изучения предмета – овладение методами санитарно-гигиенического исследования и правилами ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, а также основами технологии и стандартизации при их производстве.

В результате освоения дисциплины бакалавр должен решать следующие задачи:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль продуктов животноводства, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

– осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации продукции животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;

– организация и контроль транспортировки животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

Дисциплина Б1.О.33 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» входит в обязательную часть образовательной программы.

Траектория формирования компетенций выделяет этапы формирования в соответствии с учебным планом, при этом соблюдается принцип нарастающей сложности.

Основными этапами формирования компетенций при изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является последовательное изучение содержательно связанных между собой разделов (тем) дисциплины. Изучение каждого раздела (темы) предполагает овладение обучающимися необходимыми компетенциями. Результат аттестации обучающихся на различных этапах формирования компетенций показывает уровень освоения компетенций.

Изучение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» основывается на знаниях, полученных студентами при изучении дисциплин биохимия, клиническая диагностика, микробиология, патологическая анатомия, хирургия, паразитология, внутренние незаразные болезни, эпизоотология.

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как Ветеринарная санитария, Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте, Ветеринарно-санитарный контроль в местах переработки и реализации сельскохозяйственной продукции, Технология производства с основами стандартизации продукции сельского хозяйства, Организация ветеринарного дела, государственная итоговая аттестация.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ПК-1, ПК-2.

- ПК-1. Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продукции животного и растительного происхождения



- ПК-2. Способность проводить производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- основные технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;
- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях;
- основы товароведения, клеймения и консервирование мясопродуктов;
- способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов;
- современные средства и способы дезинфекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий при обнаружении болезней инфекционной этиологии.

**Уметь:**

- осуществлять прием и сдачу животных (птиц) на боенские предприятия и подготовить их к убою;
- организовать и провести ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птиц;
- организовать и провести послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;
- отобрать пробы, законсервировать материал и отправить их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;
- осуществить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения;
- правила транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.

**Владеть:**

- Способностью определять нормативные показатели органов и тканей животных



### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 10 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Всего часов	
	Очная форма обучения	Заочная форма
Контактная работа (всего)	129,1	42,1
В том числе:		
Лекции	54	16
Лабораторные работы (ЛР)	-	-
Практические занятия (ПЗ)	54	20
Групповые консультации	20	5
Промежуточная аттестация (зачет)	0,25	0,25
Промежуточная аттестация (экзамен)	0,35	0,35
Контрольная работа заочников (КРЗ)	-	-
Курсовая работа (КР)	7	0,5
Самостоятельная работа (всего)	230,9	317,9
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	360	360
<i>зач.ед.</i>	10	10
Вид промежуточной аттестации	Зачет, экзамен	Зачет, экзамен

### 4. Содержание дисциплины

Предубойная и послеубойная экспертиза животных, мяса и мясопродуктов. Клеймение и товароведная маркировка туш и шкур. Ветеринарно- санитарная экспертиза сырья и продук-тов животноводства при инфекционных и инвазионных заболеваниях, при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, поражении радиоактивными веществами, лечении антибиотиками. Отбор проб для лабораторного анализа. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке субпродуктов, жира, кишечного сырья, крови. Ветеринарно-санитарная экспертиза и ветеринарной надзор на объектах подконтрольных государственному ветеринарному надзору. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного сырья и продукции животного, растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения.

#### 4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий

##### 4.1.1. Очная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ЛЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
1.	<b>Раздел 1.</b>							
	Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.	2	2			6		10
	Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	2		2	10		16



№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ЛЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
	Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение.	2	2		2	10		16
	Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса.	2	2			10		14
	Тема 5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.	2	2		2	10		16
	Тема 6. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях животных.	2	2		2	16		22
	Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	2	2			6		10
	Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях.	2	2			15,75		19,75
	Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.	2	2			6		10
	Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.	2	2			8		12
	<b>Итого по разделу</b>	<b>20</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>8</b>	<b>95,75</b>		<b>144</b>
	Промежуточная аттестация						0,25	<b>0,25</b>
2.	<b>Раздел 2.</b>							
	Тема 1. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2	2			9		13
	Тема 2. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий.	2	2			9		13
	Тема 3. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов.	2	2		2	12,15		18,15
	Тема 4. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.	2	2			9		13
	Тема 5. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства.	2	4		2	9		17
	Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2	2		2	9		15
	Тема 7. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий.	4	2			13		19
	Тема 8. ВСЭ яиц.	2	2			7		11
	Тема 9. ВСЭ меда.	2	2			7		11
	Тема 10. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.	2	2		2	9		15
	Тема 11. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья.	2	2			10		14



## ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

## Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ЛЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
	Тема 12. Сертификация пищевых продуктов.	2	2		2	12		18
	Тема 13. Организация ВСЭ на продовольственном рынке	2	2			9		13
	Тема 14. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения	2	2		2	6		12
	<b>Итого по разделу</b>	<b>34</b>	<b>34</b>	<b>-</b>	<b>12</b>	<b>135,15</b>		<b>216</b>
	Промежуточная аттестация						0,35	<b>0,35</b>
	<b>Всего часов</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>230,9</b>	<b>0,6</b>	<b>360</b>

## 4.1.2. Заочная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ЛЗ	ГК	СРС	ПА/КРЗ	Всего часов
1.	<b>Раздел 1.</b>							
	Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.	2				10,25		12,25
	Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	2			16		20
	Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение.	2				18		20
	Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса.		2			16		18
	Тема 5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.		2			16		18
	Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.		2			18		20
	Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.		2		0,5	10		12,5
	Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях.	1				18		19
	Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.	1			1	15		17
	Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.				1	22		23
	Промежуточная аттестация (зачет)						0,25	0,25
	<b>Итого по разделу</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>2,5</b>	<b>159,25</b>	<b>0,25</b>	<b>180</b>
2.	<b>Раздел 2.</b>							



№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ЛЗ	ГК	СРС	ПА/КРЗ	Всего часов
	Тема 1. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.				0,5	12		12,5
	Тема 2. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий.				0,5	10		10,5
	Тема 3. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов.	2	2			12		16
	Тема 4. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.					14		14
	Тема 5. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства.	2				13		15
	Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.		2			13		15
	Тема 7. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий.	2	2			12		16
	Тема 8. ВСЭ яиц.	2	2			13		17
	Тема 9. ВСЭ меда.		2			13		15
	Тема 10. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.				0,5	13		13,5
	Тема 11. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья.				0,5	10		10,5
	Тема 12. Сертификация пищевых продуктов.				0,5	12		12,5
	Тема 13. Организация ВСЭ на продовольственном рынке					6		6
	Тема 14. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения					5,65		5,65
	<b>Итого по разделу</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>-</b>	<b>2,5</b>	<b>158,65</b>	<b>0,35</b>	<b>180</b>
	Промежуточная аттестация							<b>0,35/ 0,35</b>
	<b>Всего часов</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>5</b>	<b>317,9</b>	<b>0,6</b>	<b>360</b>





ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины  
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

#### 4.2. Содержание модулей (разделов) дисциплины

№ п. п	Наименование раздела	Содержание раздела	Трудо-ёмкость очное/заочное (час.)	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.	Раздел 1.	<p>Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.</p> <p>Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.</p> <p>Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение.</p> <p>Тема 4. Определение видовой принадлежности мяса.</p> <p>Тема 5. Морфология и химия мяса животных. Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса.</p> <p>Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.</p> <p>Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.</p> <p>Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях.</p> <p>Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными)</p>	144/180	ПК-1, ПК-2	Курсовая работа, зачет



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

		препаратами. Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.			
	Раздел 2.	Тема 1. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Тема 2. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий. Тема 3. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов. Тема 4. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных. Тема 5. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства. Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Тема 7. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий. Тема 8. ВСЭ яиц. Тема 9. ВСЭ меда. Тема 10. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. Тема 11. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья. Тема 12. Сертификация пищевых продуктов. Тема 13. Организация ВСЭ на продовольственном рынке Тема 14. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения	216/180	ПК-1, ПК-2	Экзамен



#### 4.3. Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очная	заочная
1.	Раздел 1	Изучение учебной и научной литературы для выполнения курсовой работы	95,75	159,25
2.	Раздел 2.	Изучение учебной литературы и конспектов для прохождения тестирования.	135,15	158,65
	Всего часов		230,9	317,9

#### 5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов очной формы обучения / Сост. Горошников Г.А. – Екатеринбург : ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2021. – 15 с. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=2279>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы студентов заочной формы обучения / Горошников Г.А. – Екатеринбург : ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2021. – 15 с. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=2276>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению контрольной работы / Сост. Горошников Г.А. – Екатеринбург : ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2021. – 8 с. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=2276>
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Методические указания по выполнению курсовой работы / Сост. Горошников Г.А. – Екатеринбург : ФГБОУ ВО Уральский ГАУ, 2021. – 16 с. <https://sdo.urgau.ru/course/view.php?id=2279>

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

Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины (ФОС) приведены в приложении 1 к рабочей программе.

Текущий контроль качества освоения отдельных тем и модулей дисциплины осуществляется на основе рейтинговой системы. Этот контроль проводится в течение семестра и качество усвоения материала (выполнения задания) оценивается в баллах, в соответствии с рейтинг-планом дисциплины.

Экзамен проводится в конце 9 семестра.

Измерительные средства по промежуточному контролю знаний студентов представлены в балльно-рейтинговой системе.

#### Рейтинговая шкала оценки экзамена по дисциплине «Токсикология»

Сумма баллов	Оценка	Характеристика
91-100	Отлично	глубокие и всесторонние знания дисциплины и умение творчески выполнять предложенные задания
74-90	Хорошо	полные знания дисциплины и умение успешно выполнить предложенные задания
61-73	Удовлет	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения



	ворител ьно	обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	Неудовл етворите льно	значительные пробелы в знании дисциплины, когда не усвоены основные понятия и закономерности, неспособность выполнить предложенные задания

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

### а) основная литература

1. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>
3. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>
4. Валитов, Х. З. Стандартизация и сертификация продуктов животноводства : методические указания / Х. З. Валитов. — Самара : СамГАУ, 2019. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123521>

### б) дополнительная литература

1. Будаева, А. Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса ластоногих и морских млекопитающих : учебно-методическое пособие / А. Б. Будаева, Т. Л. Хунданова, Л. А. Очирова ; составители А. Б. Будаева [и др.]. — Иркутск : Иркутский ГАУ, 2019. — 148 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156792>
2. Балджи, Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>
3. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161>
4. Тукфатулин, Г. С. Технологический контроль молока и молочных продуктов : учебное пособие / Г. С. Тукфатулин. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2019. — 112 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134571>
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, икры, морских млекопитающих и беспозвоночных животных : методические указания / составители И. Л. Васильева, И.



С. Иванов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Ижевск : Ижевская ГСХА, 2020. — 52 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158582>

## 8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

### а) Интернет-ресурсы, библиотеки:

- электронные учебно-методические ресурсы (ЭУМР),
- электронный каталог Web ИРБИС;
- электронные библиотечные системы:
  - ЭБС «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>
  - ЭБС «Юрайт» - Режим доступа: <https://biblio-online.ru>;
  - ЭБС IPRbooks- Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru>
  - ЭБС «Рукопт» – Режим доступа: <http://lib.rucont.ru>

- доступ к информационным ресурсам «eLIBRARY», «УИС РОССИЯ», «Polpred.com».

б) Справочная правовая система «Консультант Плюс».

в) Научная поисковая система – ScienceTechnology .

г) Официальный сайт ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК» Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>.

д) Система ЭИОС на платформе Moodle.

Обучающимся обеспечен доступ к современным профессиональным базам данных:

- базы данных ФГБНУ «Росинформагротех» <https://www.rosinformagrotech.ru/databases>

- базы данных Федерального агентства по техническому регулированию и

метрологии «Росстандарт» <https://www.gost.ru/opendata>

- документографическая база данных ЦНСХБ АГРОС

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

- международная информационная система по сельскому хозяйству и смежным с ним отраслям - AGRIS <http://agris.fao.org/agris-search/index.do>

- базы данных официального сайта ФГБУ «СПЕЦЦЕНТРУЧЕТ В АПК»

Министерства сельского хозяйства Российской Федерации - <http://www.specagro.ru/#/>

## 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебным планом при изучении дисциплины предусмотрены лекции, лабораторные и практические занятия, а также самостоятельная работа обучающихся.

Практические занятия проводятся с целью закрепления и более тщательной проработки материала по основным разделам дисциплины. Лабораторные работы проводятся с целью получения профессиональных навыков и умений.

Чтобы получить необходимое представление о дисциплине и о процессе организации её изучения, целесообразно в первые дни занятий ознакомиться с рабочей программой дисциплины на платформе MOODLE или на сайте университета.

В процессе изучения дисциплины, обучающиеся должны составлять свой конспект лекций, а также ознакомиться с литературой, указанной в списке основной и дополнительной литературы.

Основные понятия и определения, используемые в курсе, можно эффективно закрепить, обратившись к тексту глоссария.

Проверить степень овладения дисциплиной помогут вопросы для самопроверки и самоконтроля (вопросы к экзамену), ответы на которые позволят студенту



систематизировать свои знания, а также тесты, выложенные на платформе MOODLE в фонде оценочных средств по дисциплине.

#### 10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Для формирования компетенций у обучающихся в процессе изучения дисциплины применяются традиционные (пассивные) и инновационные (активные) технологии обучения в зависимости от учебных целей с учетом различного сочетания форм организации образовательной деятельности и методов ее активизации с приоритетом самостоятельной работы обучающихся.

Для успешного овладения дисциплиной используются информационные технологии обучения:

при чтении лекций и проведении лабораторных, практических занятий используются презентации материала в программе Microsoft Office (Power Point), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

##### Программное обеспечение:

–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).

–Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная).

–Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная).

–Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.

##### Информационные справочные системы:

- Информационно-правовой портал ГАРАНТ – режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Справочная правовая система «Консультант Плюс».

#### 11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лекционные занятия		
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего	Аудитория оснащена столами и стульями, переносным мультимедийным оборудованием (ноутбук, экран, проектор)	–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционная система



<b>Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа</b>
контроля и промежуточной аттестации		Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.
<b>Лабораторные и практические занятия</b>		
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы (2106)	Лаборатория, оснащенная столами, стульями, доской, переносная мультимедийная установка.	–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.





Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (а.2106)	Оборудование для ремонта и обслуживания, расходные материалы.	
Самостоятельная работа		
Помещение для самостоятельной работы – ауд. № 4412	Рабочие места, оснащенные компьютерами с выходом в сеть Интернет	–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционная система Microsoft WinHome 10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакет офисных приложений Microsoft Office 2016 Sngl Academic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –Комплексная система антивирусной защиты Kaspersky Total Security для бизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г. срок до 14.03.2022 г.

## 12. Особенности обучения студентов с ограниченными возможностями здоровья

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предъявляются особые требования к организации образовательного процесса и выбору методов и форм обучения при изучении данной дисциплины.

Для обучения студентов с нарушением слуха предусмотрены следующие методы обучения:

- объяснительно-иллюстративный метод (лекция, работа с литературой);
- репродуктивный (студенты получают знания в готовом виде);
- программированный или частично-поисковый (управление и контроль познавательной деятельности по схеме, образцу).

Для повышения эффективности занятия используются следующие средства обучения:

- учебная, справочная литература, работа с которой позволяет развивать речь, логику, умение обобщать и систематизировать информацию;





- словарь понятий, способствующих формированию и закреплению терминологии;
- структурно-логические схемы, таблицы и графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, активизирующие различные виды памяти;
- раздаточный материал, позволяющий осуществить индивидуальный и дифференцированный подход, разнообразить приемы обучения и контроля;
- технические средства обучения.

Во время лекции используются следующие приемы:

- наглядность;
- использование различных форм речи: устной или письменной – в зависимости от навыков, которыми владеют студенты;
- разделение лекционного материала на небольшие логические блоки.

Учитывая специфику обучения слепых и слабовидящих студентов, соблюдаются следующие условия:

- дозирование учебных нагрузок;
- применение специальных форм и методов обучения, оригинальных учебников и наглядных пособий;

Во время проведения занятий происходит частое переключение внимания обучающихся с одного вида деятельности на другой. Также учитываются продолжительность непрерывной зрительной нагрузки для слабовидящих. Учет зрительной работы строго индивидуален.

Искусственная освещенность помещения, в которых занимаются студенты с пониженным зрением, оставляет от 500 до 1000 лк. На занятиях используются настольные лампы.

Формы работы со студентами с нарушениями опорно-двигательного аппарата следующие:

- лекции групповые (проблемная лекция, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей интернета);
- индивидуальные беседы;
- мониторинг (опрос, анкетирование).

Конкретные виды и формы самостоятельной работы обучающихся лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем самостоятельно. Выбор форм и видов самостоятельной работы обучающихся осуществляются с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для консультаций и выполнения заданий.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий предусматривается возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.



## **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

учебной дисциплины

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

Направление подготовки  
**36.03.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Профиль программы  
**Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного и растительного происхождения**

**Уровень подготовки-бакалавриат**

**Форма обучения**  
**Очная, заочная**

**Екатеринбург, 2022**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ****1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Индекс компетенции	Формулировка	Этапы формирования
<b>ПК-1</b>	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продукции животного и растительного происхождения	2 этап
<b>ПК-2</b>	Способность проводить производственный и лабораторный ветеринарно-санитарный контроль качества и безопасности сырья и продукции животного и растительного происхождения;	2 этап



## 2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

### 2.1. Текущий контроль

Индекс	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроль)	№ задания
ПК-1	Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;	1,2	Знание наименования и примерное содержание основной документации используемой в работе ветеринарно-санитарного эксперта. Умение применять данную документацию в своей работе Владение навыками работы с документацией в своей профессиональной деятельности	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	Тест, Устный опрос, ситуационные задачи,	Примерные тестовые задания 3.1.1-5 Примерные устные вопросы 3.2.1-56 Примерные ситуационные задачи 3.3.1-16
ПК-2	Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	1,2	Знание возможности использования отечественного и зарубежного опыта для сбора информации по тематике исследования; Умение применить изученную литературу для решения задач по тематике исследования Владение навыками применения на практике полученной информации отечественного и зарубежного опыта	Лекция Практические занятия Самостоятельная работа		
ПК-1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов	1,2	Знание основ и правил ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов	Лекция Лабораторно-		



	животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;		животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения; Владеть навыками, методами и способами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	о-практическое занятия Самостоятельная работа
ПК -2	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	1,2	Знание структуры лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля Умение осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; Владение методами органолептического и физико химического исследования сырья и продуктов происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	Лекция Лабораторно-практическое занятия Самостоятельная работа



ПК -1	готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам. инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	1,1	Знание основных правил ведения производственной документации Умение составлять графики работ, инструкции, заявки, отчетность. Владение навыками заполнения производственной документации по утвержденным нормам.	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа
ПК -2	Способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования;	1,2	Знание возможности использования отечественного и зарубежного опыта для сбора информации по тематике научного исследования; Умение применить изученную литературу для решения задач по тематике научного исследования Владение навыками применения на практике полученной информации отечественного и зарубежного опыта	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа
ПК -1	Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследования и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии;	1,2	Знание основных способов и методов постановки эксперимента; Умение обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию Владение навыками внедрения результатов исследования и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа
ПК -2	Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.	1,2	Знание принципов проведения исследовательского эксперимента; Умение пользоваться инновационными подходами в проведении эксперимента; Владение навыками работы с новым оборудованием и аппаратурой.	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа

**2.2. Промежуточная аттестация**

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				5	6	7
ПК -1	Способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, НАССР, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности;	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	Курсовая работа. Зачет Экзамен	Темы курсовой работы 3.4.1-26 Вопросы к зачету 3.5.1-24 Вопросы к экзамену 3.6.1-92		
ПК -2	Способностью изучать научно-техническую информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике исследования;	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа				
ПК -1	Способность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа				
ПК -2	готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а	Лекция Лабораторно-практические занятия				



	также кормов и кормовых добавок растительного происхождения;	Самостоятельная работа	
ПК -1	готовность составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам. инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам.	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	
ПК -2	Способностью обобщать научную информацию отечественного и зарубежного опыта по тематике научного исследования;	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	
ПК -1	Способность проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследования и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии;	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	
ПК -2	Способность принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.	Лекция Лабораторно-практические занятия Самостоятельная работа	





### 2.3. Критерии оценки на экзамене

Результат в баллах	Критерии
34-40 б	Студент показал отличные знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
33-26 б	Студент показал хорошие знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
20-25 б	Студент показал посредственные знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
Менее 20 б	При ответе студента выявились существенные пробелы в знаниях, умениях и навыках компетенций осваиваемых в данной дисциплине

### 2.4. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
10-25 баллов	Обучающийся показал знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине
Менее 10 баллов	Обучающийся не показал знания, умения и навыки компетенций осваиваемых в данной дисциплине

### 2.5. Критерии оценки участия студента при устном опросе, решении ситуационных задач

Оценка в баллах	Критерии
20б	1) полное раскрытие вопроса; 2) указание точных названий и определений; 3) правильная формулировка понятий и категорий; 4) самостоятельность ответа, умение вводить и использовать собственные классификации и квалификации, анализировать и делать собственные выводы по рассматриваемой теме
17 б	1) недостаточно полное, по мнению преподавателя, раскрытие темы; 2) несущественные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.
15 б	1) отражение лишь общего направления изложения лекционного материала и материала современных учебников; 2) наличие достаточного количества несущественных или одной-двух существенных ошибок в определении понятий и категорий и т.п.; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

### 2.6. Критерии оценки тестов

Количество баллов	Ответы на тестовые задания
15-20	75 % и более правильных ответов
10-15	50 % и более правильных ответов
Менее 10	Менее 50% правильных ответов

### 2.7. Критерии оценки курсовых работ

Оценка 5 (отлично) 85-100 баллов	· содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы; · работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, отличается
-------------------------------------	---



	<p>определенной новизной;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>· дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;</li><li>· показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;</li><li>· проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;</li><li>· широко представлена библиография по теме работы;</li><li>· приложения к работе полно иллюстрируют основные решения автора;</li><li>· по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.</li></ul>
<b>Оценка 4 (хорошо)</b> <b>74-84 баллов</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· тема соответствует специальности;</li><li>· содержание работы в целом соответствует заданию;</li><li>· работа актуальна, написана самостоятельно;</li><li>· дан анализ степени теоретического исследования проблемы;</li><li>· основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;</li><li>· составлена библиография по теме работы.</li></ul>
<b>Оценка (удовлетворительно)</b> <b>50-73 балла</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· работа соответствует специальности;</li><li>· имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;</li><li>· исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;</li><li>· нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;</li><li>· в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;</li></ul>
<b>Оценка (неудовлетворительно)</b> <b>Менее 50 баллов</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>· тема работы не соответствует специальности;</li><li>· содержание работы не соответствует теме;</li><li>· работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностное описание основных вопросов;</li><li>· точка зрения автора четко не сформулирована.</li></ul>

### **3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И КЛЮЧИ (ОТВЕТЫ) К КОНТРОЛЬНЫМ ЗАДАНИЯМ, МАТЕРИАЛАМ, НЕОБХОДИМЫМ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ**

#### **1. Примерные задания для тестирования**

*1. Расположите цифры с ответами в правильной последовательности. Каков порядок ветеринарно-санитарного осмотра купного рогатого скота?*

- 1) финальный осмотр
- 2) осмотр головы
- 3) осмотр внутренних органов
- 4) осмотр туши

*2. Выберите правильный ответ. В каких случаях ставится овальное клеймо?*

- 1) ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и мясо и мясо продукты выпускается на пищевые цели после обработки
- 2) только на говядину
- 3) ветеринарно-санитарная экспертиза проведена в полном объеме и мясо и мясо продукты выпускается на пищевые цели без ограничения
- 4) прошедших только предубойный осмотр

*3. Выберите правильные ответы. При каком заболевании убой запрещен?*



- 1) туберкулез
- 2) сап
- 3) классическая чума свиней
- 4) энтеротоксемия овец

4. *Продолжите предложение.* Реакция на пероксидазу выявляет мясо животных \_\_\_\_\_?

5. *Выявите соответствие.* При каких пороках яйца считаются пищевыми неполноценными?

- |            |   |
|------------|---|
| 1) тумак   | А) частичное нарушение скорлупы                           |
| 2) насечка | Б) темное содержимое яйца                                 |
| 3) выливка | В) частичное смешивание белка и желтка                    |
| 4) тек     | Г) нарушение скорлупы, с частичной вытеканием содержимого |

## **2. Перечень вопросов для устного опроса.**

1. Виды боенских предприятий.
2. Требования к постройке и производственным цехам
3. Скотобаза. Назначение. Требования.
4. Изолятор. Назначение. Требования.
5. Карантинное отделение. Назначение. Требования.
6. Санитарная бойня. Назначение. Требования.
7. Предубойное отделение. Назначение. Требования.
8. Порядок приемки скота.
9. Требования к убою. Типы убоя.
10. Обескровливание. Назначение. Порядок проведения.
11. Порядок разделки туши крупного рогатого скота.
12. Порядок разделки туши свиней со снятием шкуры.
13. Порядок разделки туши свиней без снятия шкуры.
14. Порядок убоя и разделки тушки птицы.
15. Перевозка животных автотранспортом. Требования.
16. Перевозка животных ж\д транспортом. Требования.
17. Перегон животных. Требования.
18. Ветеринарно-санитарная обработка автотранспорта.
19. Ветеринарно-санитарная обработка ж\д транспорта.
20. Транспортировка авиатранспортом и водным транспортом. Особенности.
21. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарного осмотра мяса и мясопродуктов.
22. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота
23. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя телят
24. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя овец
25. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя свиней
26. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя однокопытных
27. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя домашней птицы
28. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя кроликов
29. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя диких промысловых животных
30. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя пернатой дичи
31. Оснащение рабочего места ветсанэксперта
32. Регистрация результатов ветеринарно-санитарного осмотра и варианты направления мяса после него



33. Утилизация непригодного в пищу мяса и мясопродуктов
34. Уничтожение не пригодного в пищу мяса и мясопродуктов
35. Ветеринарное клеймение
36. Морфологический состав мяса. Мышечная ткань.
37. Морфологический состав мяса. Жировая ткань.
38. Морфологический состав мяса. Костная ткань.
39. Морфологический состав мяса. Соединительная ткань.
40. Что влияет на морфологический состав мяса?
41. Химический состав мяса. Мышечная ткань.
42. Химический состав мяса. Жировая ткань.
43. Химический состав мяса. Костная ткань.
44. Химический состав мяса. Соединительная ткань.
45. Что влияет на химический состав мяса?
46. Особенности мяса домашней птицы.
47. Созревание мяса.
48. Классификация мяса по термическому состоянию.
49. Загар мяса.
50. Гниение мяса.
51. Плесневение мяса.
52. Ослизнение и образование сухого налета.
53. Свечение мяса.
54. Липохроматоз
55. Меланоз.
56. Мясо незрелых животных.

### 3. Примерные ситуационные задачи

1. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса какой нормативной документацией необходимо пользоваться?

- А) Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов
- Б) Правилами организации перевозки животных и продуктов животноводства
- В) Правилами ГОСТ на мясо и мясопродукты
- Г) СанПиН для мяса

2. Согласно «Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов» какой порядок осмотра крупного рогатого скота?

- А) Голова, туша, внутренние органы
- Б) Голова, внутренние органы, туша
- В) Туша, голова, внутренние органы
- Г) Осмотр места зареза, голова, туша, внутренние органы

3. На рынок поступил мед от индивидуального предпринимателя «Петров В.В.». При проведении ВСЭ меда были определены; цвет, консистенция, флёрный состав. Результат: цвет желтый, консистенция густая, при микроскопии выявлены пыльцевые зерна клевера, донника, люцерны и липы. Определить вид меда.

- А) цветочный



Б) падевый

Г) цветочно-падевый

В) липовый

4. При сортировке яйца на птицефабрике Свердловская, выявлено значительное количество яйца с массой меньше 36 граммов. Определите дальнейшее возможное использование данного яйца?

А) срочная реализация

Б) уничтожение

Г) изготовление меланжа

В) использование на инкубацию

5. Охотником Сергеевым на станцию по борьбе с болезнями животных доставлен убитый им кабан. При трихинеллоскопии ножек диафрагмы обнаружена одна инкапсулированная личинка трихинеллы. Определите возможность использования мяса от данного животного.

А) Мясо подлежит утилизации

Б) Мясо возможно использовать после зачистки

В) Мясо возможно использовать в свободную реализацию

Г) Мясо подлежит термической обработке

6. В хозяйстве «Никулино» имеется линия по первичной переработке молока, включающая в себя сбор, очистку, охлаждение, пастеризацию и фасовку в термопаки. Каким образом определить качество пастеризации молока?

А) Ферментные пробы

Б) Ферментные и микробиологические пробы

В) Органолептически

Г) При убеждении в достижении температуры молока 63°C.

7. На рынок поступила туша КРС в четвертинах от ИП. У Ветеринарно-санитарного эксперта возникло подозрение на то, что животное было убито в агональном состоянии (плохое обескровливание, насыщенный темно-красный цвет мяса). Экспертом была проведена проба с серноокислой медью, которая дала положительный результат (выпал осадок). О чем свидетельствует данный результат?

А) Животное убито в агональном состоянии

Б) Наличие беременности

В) Неправильные действия рабочего по убою

Г) О видовой принадлежности животного

8. При подготовке плана-графика по дезинфекции в колбасном цехе не нужно учитывать:

А) численность работников

Б) технологический процесс



- В) количество дезинфицирующих средств
- Г) погодные условия

9. В каком документе изложены Требования к оформлению тестовых документов?

- А) ГОСТ 1.5-2001 «Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации».
- Б) ГОСТ 2.105-95 «Общие требования к текстовым документам».
- В) Всё указанное
- Г) ГОСТ 7.1-2003 «Библиографическая запись. Библиографическое описание».

10. После проведения научно-исследовательской работы необходимо составить отчет о выполненной работе. Что является первым листом отчета?

- А) Введение.
- Б) Техническое Задание.
- В) Титульный лист.
- Г) Содержание.

11. В убойном цехе птицефабрики проведен эксперимент по подтверждению эффективности нового моюще-дезинфицирующего средства. Средство показало хорошую эффективность. Каковы последующие действия ветеринарной службы предприятия

- А) Составить инструкцию по применению препарата для данного предприятия и ознакомить производителя.
- Б) Воспользоваться инструкцией производителя
- В) Составить инструкцию по применению препарата для данного предприятия, на основании инструкции производителя и ознакомить заинтересованных лиц.
- Г) Отказаться от применения.

12. Для проведения эксперимента было исследовано мясо от двух свиней одного и того хозяйства. Достаточно ли данного материала для определения статистической достоверности?

- А) Достаточно.
- Б) Достаточно, для предварительного исследования
- В) Недостаточно.
- Г) Необходимо минимум 10 животных

13. На мясокомбинате необходимо максимально быстро определить бактериальную обсеменённость поверхности разделочных столов. Каким современным прибором необходимо воспользоваться?

- А) Люксметр.
- Б) Дозиметр.
- В) Люминометр.
- Г) Глюкометр.



14. При проведении эксперимента по ветеринарно-санитарной экспертизе свинины появилась необходимость измерить точную толщину шпика. Каким современным прибором необходимо воспользоваться?

- А) Штанген-циркуль
- Б) Шпиковая линейка
- В) Шпикомер
- Г) Рефрактометр

15. На рынке колбасных изделий в последнее время появилось большое количество умело фальсифицированной колбасы, которую сложно отличить от настоящей даже добросовестным производителям. Каким доступным методом можно выявлять фальсификации?

- А) ПЦР-диагностика
- Б) Серологическое исследование
- В) Гистологическое исследование
- Г) Цитологическое исследование.

16. Коровам для лечения маститов в хозяйстве Некрасово применяли антибиотики тетрациклинового ряда. Выздоровление наступило через 3 суток. В хозяйстве имеется цех по переработке молока. Необходимо проверить остаточное количество антибиотиков в молоке, каким современным диагностическим средством Вы посоветуете им воспользоваться?

- А) Тетрациклиновый ряд антибиотиков не определяется в молоке.
- Б) Воспользоваться прибором ЛАКТАН.
- В) Воспользоваться диагностическими полосками для определения антибиотиков.
- Г) Провести бромтимоловую пробу.

#### 4. Тематика курсовых работ

1. Организация ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов в лабораториях ветсанэкспертизы рынков.
2. Методика и техника исследования туш и внутренних органов животных. Клеймение и маркировка мяса и мясопродуктов.
3. Ветсанэкспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем.
4. Организация ветеринарно-санитарной контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на рынках города.
5. Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на оптовых рынках.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и методы выявления мяса больных и убитых в агональном состоянии животных в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы (ЛВСЭ) продовольственных рынков.
7. Определение степени свежести мяса в ЛВСЭ продовольственных рынков.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров пищевого и технического назначения в ЛВСЭ продовольственных рынков.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы и раков, морских млекопитающих в ЛВСЭ продовольственных рынков.





10. Морфологический и химический состав мяса убойных животных.
11. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
12. Изменения в мясе после убоя в процессе хранения.
13. Особенности морфологии и химии мяса рыб
14. Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб.
15. Определение видовой принадлежности мяса.
16. Стандартизация пищевых продуктов.
17. Сертификация пищевых продуктов.
18. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительной продукции.
19. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Нормативные документы.
20. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и токсикоинфекций у человека. Ветсаноценка молока, полученного от животных, больных инфекционными заболеваниями (туберкулез, бруцеллез, ящур, лейкоз и др.).
21. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав. Ветеринарносанитарные требования при сборе и хранении. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
22. Перепелиные яйца. Пищевая ценность и особенности получения. Технология производства меланжа и яичного порошка. Ветсаноценка данных продуктов.
23. Ядовитые рыбы. Ветсанэкспертиза и санитарная оценка рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях. Краткая характеристика мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных, пищевая ценность получаемых от них продуктов, их ветсанэкспертиза и ветсаноценка.
24. Способы и правила отстрела диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности осмотра туш и органов диких животных (кабан, лось, медведь и др.) и пернатой дичи. Послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней, ветсаноценка продуктов убоя. Морфология и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Методы определения свежести.
25. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по ГОСТу и действующим Правилам. Фальсификация меда.
26. Ветсанэкспертиза продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработка их антибиотиками. Падевый мед и его санитарная оценка. Европейский стандарт на падевый мед.

При необходимости темы могут быть дополнены, либо незначительно изменены.

### **5. Вопросы к зачету**

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
3. Какова компетенция гос ветслужбы РФ в вопросах ветеринарно- санитарной экспертизы.
4. Какова ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ и основания применения органами гос ветеринарного надзора мер административной ответственности.
5. Каковы принципы и направления взаимодействия органов гос санэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
6. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
7. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации.





8. Каковы общие положения о подразделении гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
9. Каковы задачи и обязанности подразделения гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
10. Каковы право и ответственность о подразделения гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
11. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
12. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
13. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
14. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
15. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
16. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
17. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.
18. При каких заболеваниях запрещён убой животных на пищевые цели.
19. Каковы задачи предубойного отдыха, привести его параметры. Каковы задачи карантинирования.
20. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения КРС.
21. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения свиней.
22. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения лошадей.
23. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения МРС.
24. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения птиц.

#### **6. Вопросы к экзамену**

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
3. Какова компетенция гос ветслужбы РФ в вопросах ветеринарно- санитарной экспертизы.
4. Какова ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ и основания применения органами гос ветеринарного надзора мер административной ответственности.
5. Каковы принципы и направления взаимодействия органов гос санэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
6. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
7. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации.
8. Каковы общие положения о подразделении гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
9. Каковы задачи и обязанности подразделения гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
10. Каковы право и ответственность о подразделения гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.



11. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
12. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
13. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
14. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
15. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
16. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
17. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.
18. При каких заболеваниях запрещён убой животных на пищевые цели.
19. Каковы задачи предубойного отдыха, привести его параметры. Каковы задачи карантинирования.
20. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения КРС.
21. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения свиней.
22. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения лошадей.
23. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения МРС.
24. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов и схему клеймения птиц.
25. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при сибирской язве.
26. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при роже свиней.
27. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при болезни Ауески.
28. Какова ветеринарно– санитарная оценка туши при бешенстве.
29. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при ящуре.
30. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при туберкулёзе.
31. Какова ветеринарно– санитарная оценка туши при бруцеллёзе.
32. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при лептоспирозе.
33. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при листериозе.
34. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при туляремии.
35. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при сапе.
36. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при мыте.
37. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при эпизоотическом лимфангоите.
38. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при мелиоидозе.
39. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при эмкаре.
40. Какова ветеринарно – сан оценка туши при злокачественном отёке.
41. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при браздоте.
42. Какова ветеринарно – сан оценка туши при анаэробной дизентерии.
43. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при ботулизме.
44. Какова ветеринарно – санитарная оценка туши при некробактериозе.
45. Какова ветеринарно – сан оценка туши при инфекционной анемии.
46. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают. 47. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при трихинеллёзе.
48. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при цистицеркозе - финнозе.



49. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при вынужденном убое.
50. Характеристика документа – ветеринарное свидетельство «Форма № 1».
51. Характеристика документа – ветеринарное свидетельство «Форма № 2».
52. Характеристика документа – ветеринарное свидетельство «Форма № 3».
53. Характеристика документа – ветеринарное свидетельство «Форма № 4».
54. Роль и значение лимфатической системы для проведения вет сан экспертизы.
55. Особенности проведения ВСЭ на рынках.
56. Ветеринарно – санитарные требования к оглушению и убою.
57. Ветеринарно – санитарные требования к снятию шкуры.
58. Ветеринарно – санитарные требования к нутровке.
59. Ветеринарно – санитарные требования к распиловке.
60. Ветеринарно – санитарные требования к туалету туши.
61. Точки ветеринарно – санитарного контроля на конвейере по убою крупного рогатого скота.
62. Точки ветеринарно – сан контроля на конвейере по убою свиней.
63. Точки ветеринарно– санитарного контроля на конвейере по убою мелкого рогатого скота.
64. Мясо его пищевое и биологическое значение.
65. Морфология, химический состав и свойства диетического мяса.
66. Процессы созревания мяса.
67. Особенности созревания мяса у больных животных.
68. Изменения мяса при неправильном хранении. Гниение.
69. Изменения мяса при неправильном хранении. Ослизнение.
70. Изменения мяса при неправильном хранении. Плесневение.
71. Изменения мяса при неправильном хранении. Свечение.
72. Изменения мяса при неправильном хранении. Загар.
73. Изменения мяса при неправильном хранении. Цвет.
74. Прижизненные пороки мяса. Изменение цвета.
75. Мясо исхудавших и истощённых животных.
76. Мясо с наличием инородных тел.
77. Принципы ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при незаразных заболеваниях.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлениях.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при радиационном поражении.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при наличие антибиотиков.
81. Структура мясокомбината.
82. Органолептические и лабораторные методы определения свежести мяса.
83. Органолептические и лабораторные методы определения мяса от павших, убитых в агональном состоянии, больных животных.
84. Лабораторные методы определения мяса различных видов животных.
85. ВСЭ при пищевых токсикоинфекциях (сальмонеллёз, кишечный иерсиниоз, протейные инфекции, инфекции вызываемые энтеропатогенными штаммами кишечной палочки, клостридиум перфрингенс).
86. ВСЭ при пищевых токсикозах (кокковой этиологии, ботулизм, вызываемые бациллами).
87. В каких случаях животных убивают на санитарных бойнях.
88. Значение предприятий по переработке животных.
89. Перечислите основные технологические операции на линиях переработки птицы.
90. Почему мясо вынуждено убитых животных подлежит обеззараживанию?
91. Какие способы обеззараживания мяса используют при инфекционных и инвазионных болезнях животных?



92. Сущность консервирования мяса холодом?