	Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
	федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный аграрный университет»
	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»
Б1.О.20	Кафедра морфологии и экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
 Учебной дисциплины
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность
36.05.01 Ветеринария

Профиль программы
Ветеринария

Уровень подготовки
специалитет

Форма обучения
Очная, очно-заочная

Екатеринбург, 2023

	<i>Должность</i>	<i>Фамилия</i>
Разработал:	<i>Доцент кафедры морфологии и экспертизы</i>	<i>Горошникова Г.А.</i>
Согласовали:	<i>Руководитель ОП</i>	<i>Куручкина Н.Г.</i>
	<i>Председатель учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины и экспертизы</i>	<i>Бадова О.В.</i>
Утвердил:	<i>И.о. декана факультета ветеринарной медицины и экспертизы</i>	<i>Зуев А.А.</i>
Версия 1.0		



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 дисциплины – дать студентам теоретические и практические навыки проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и делать обоснованные заключения об их качестве, умение осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке сырья животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль продуктов животноводства, анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска распространения болезней человека и животных.
- осуществлять организацию и контроль технологических процессов по производству, переработке, хранению, транспортировке и реализации подконтрольных ветеринарной службе грузов;
- организация и контроль транспортировки животных, сырья, продукции пчеловодства и водного промысла и других подконтрольных ветеринарной службе грузов.

Дисциплина Б1.О.20«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 Биологическая химия, Клиническая диагностика, Микробиология и вирусология, Лабораторные методы диагностики, Патологическая анатомия, Ветеринарная радиобиология, Ветеринарная фармакология, Токсикология, Внутренние незаразные болезни.

Полученные знания, умения, навыки используются студентами в процессе изучения таких дисциплин, как Ветеринарная санитария, Паразитология и инвазионные болезни, Эпизоотология и инфекционные болезни, 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: ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.

В результате изучения дисциплины студент:

Знает:

- 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.
- Умеет:
- 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 переработки продукции и сырья животного происхождения;
 - правила транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.
- Владеет:
- способностью определять нормативные показатели органов и тканей животных;
 - способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска распространения болезней человека и животных.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 8 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Очная форма обучения			Очно-заочная форма		
	Всего	4 курс 7 семестр	4 курс 8 семестр	Всего	4 курс 8 семестр	5 курс 9 семестр
Контактная работа (всего)	102,6	44,25	58,35	92,6	46,25	46,35
В том числе:						
Лекции	38	18	20	32	16	16
Практические занятия (ПЗ)	48	18	30	44	22	22
Групповые консультации	16	8	8	16	8	8
Промежуточная аттестация	0,6	0,25	0,35	0,6	0,25	0,35
Самостоятельная работа (всего)	185,4	99,75	85,65	195,4	97,75	97,65



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Вид учебной работы	Очная форма обучения			Очно-заочная форма		
	Всего	4 курс 7 семестр	4 курс 8 семестр	Всего	4 курс 8 семестр	5 курс 9 семестр
<i>Общая трудоёмкость, час</i>	288	144	144	288	144	144
<i>зач.ед.</i>	8	4	4	8	4	4
Вид промежуточной аттестации		Зачет	Экзамен		Зачет	Экзамен



4. Содержание дисциплины

Убойные животные, транспортировка, предубойный осмотр, основы технологии убоя, разделка туш и переработки продуктов убоя. Организация и методика послеубойного осмотра туш и продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение мяса. Морфология и химия мяса животных. Основы товароведения и стандартизации. Экспертиза мяса больных животных и способы его обезвреживания. Виды порчи мяса и его оценка. Способы консервирования мяса. Экспертиза и клеймение кожевенного сырья. Получение, транспортировка, экспертиза и способы переработки и обезвреживания молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения.

4.1. Модули (разделы) дисциплины и виды занятий

4.1.1. Очная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
1.	Раздел 1.						
	Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.	2	2		10		14
	Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	2		10		14
	Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение.	2	2		10		14
	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		10		14
	Тема 6. ВСЭ продуктов убоя животных при инфекционных болезнях животных.	2	2		10		14
	Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	2	2		10		14
	Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях.	2	2		10		14
	Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.	2	2		10		14
	Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.	2	2		10		14
	Итого по разделу	20	20		100		140
2.	Раздел 2.						



№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
	Тема 1. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2	2		6		12
	Тема 2. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий.	2	2		6		10
	Тема 3. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов.	2	2		6		10
	Тема 4. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.	2	2		6		10
	Тема 5. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства.	2	2		6		10
	Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2	2		6		10
	Тема 7. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий.	2	2		6		10
	Тема 8. ВСЭ яиц.	2	2		6		10
	Тема 9. ВСЭ меда.	2	2		6		10
	Тема 10. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.		2		6		8
	Тема 11. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья.		2		5,4		7,4
	Тема 12. Сертификация пищевых продуктов.		2	2	8		12
	Тема 13. Организация ВСЭ на продовольственном рынке		2	2	6		10
	Тема 14. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения		2	2	6		10
	Итого по разделу	18	28	16	85,4		147,4
	Промежуточная аттестация					0,6	0,6
	Всего часов	38	48	16	185,4	0,6	288



4.1.2. Очно-заочная форма обучения

№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
1.	Раздел 1.						
	Тема 1. Введение. Убойные животные. Виды транспортировки убойных животных.	2	2		10		14
	Тема 2. Убой, основы технологии и переработки скота на мясокомбинатах, бойнях и убойных пунктах.	2	2		10		14
	Тема 3. Организация и методика ветеринарно - санитарного осмотра туш и внутренних органов животных. Ветеринарное клеймение.	2	2		10		14
	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		10		14
	Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2	2		10		14
	Тема 7. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	2	2		10		14
	Тема 8. ВСЭ туш и органов животных при инвазионных болезнях.	2	2		10		14
	Тема 9. ВСЭ туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии, при отравлениях, вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами.	2	2		10		14
	Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией.	2	2		10		14
	Итого по разделу	20	20		100		140
2.	Раздел 2.						
	Тема 1. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	2	2		8		12
	Тема 2. Ветеринарно - санитарная оценка мяса кроликов и нутрий.	2	2		6		10
	Тема 3. ВСЭ мяса птицы и птицепродуктов.	2	2		6		10
	Тема 4. ВСЭ мяса рыбы, морских млекопитающих, ластоногих и беспозвоночных животных.	2	2		6		10
	Тема 5. ВСЭ молока и молочных продуктов. Гигиена производства.	2	2		6		10



№ п.п	Наименование раздела дисциплин	Лекции	ПЗ	ГК	СРС	ПА	Всего часов
	Тема 6. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	2	2		6		10
	Тема 7. Основы технологии, гигиена производства и ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий.		2		8		10
	Тема 8. ВСЭ яиц.		2		8		10
	Тема 9. ВСЭ меда.		2		8		10
	Тема 10. Санитарный контроль растительных пищевых продуктов.		2		6		8
	Тема 11. ВСЭ кишечных продуктов, крови, кожевенно-мехового сырья.		2		5,4		7,4
	Тема 12. Сертификация пищевых продуктов.		2	6	4		12
	Тема 13. Организация ВСЭ на продовольственном рынке			4	6		10
	Тема 14. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения			6	4		10
	Итого по разделу	12	24	16	95,4		147,4
	Промежуточная аттестация					0,6	0,6
	Всего часов	32	44	16	195,4	0,6	288



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 (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) препаратами.</p> <p>Тема 10. ВСЭ туш и органов животных при</p>	140	ОПК-6	Устный опрос



		поражении ионизирующей радиацией. Итого по разделу			
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.	147,4	ОПК-6	Тест



ФГБОУ ВО Уральский ГАУ

Рабочая программа учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

	Тема 13. Организация ВСЭ на продовольственном рынке Тема 14. Экспертиза кормов и кормовых добавок растительного происхождения			
--	--	--	--	--



4.3. Детализация самостоятельной работы

№ п/п	№ модуля (раздела) дисциплины	Виды самостоятельной работы	Трудоемкость, часы	
			очная	Очно-заочная
1.	Раздел 1	Изучение учебной и научной литературы для выполнения курсовой работы	100	100
2.	Раздел 2.	Изучение учебной литературы и конспектов для прохождения тестирования.	85,4	95,4
	Всего часов		185,4	195,4

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Методические рекомендации для самостоятельной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для обучающихся по специальности «Ветеринария» / Составитель: Горошникова Г.А., кандидат ветеринарных наук, доцент кафедры морфологии и экспертизы. – Екатеринбург, 2021. 10 с. https://disk.yandex.ee/d/iRerSA2ACHn_eQ

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	Удовлетворительно	знания дисциплины в объеме, достаточном для продолжения обучения, когда освоены основные понятия и закономерности, и умение в основном выполнить предложенные задания
0-60	Неудовлетворительно	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/opensdata>

- 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 (PowerPoint), видеоматериалы различных интернет-ресурсов, осуществляется выход на профессиональные сайты.

Программное обеспечение:

–Операционная система Microsoft Windows Professional 10 Single 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 Single 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 years Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 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		



Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Аудитория оснащена столами и стульями, переносным мультимедийным оборудованием (ноутбук, экран, проектор)	–Операционнаясистема Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционнаясистема Microsoft WinHome10 RussianAcademic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакетофисныхприложений Microsoft Office 2016 SnglAcademic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –КомплекснаясистемаантивируснойзащитыKaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г.
Лабораторные и практические занятия		
Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы (2106)	Лаборатория, оснащенная столами, стульями, доской, переносная мультимедийная установка.	–Операционнаясистема Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционнаясистема Microsoft WinHome10 RussianAcademic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакетофисныхприложений Microsoft Office 2016 SnglAcademic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от



Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
		12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –КомплекснаясистемаантивируснойзащитыKaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 г.
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	–Операционнаясистема Microsoft Windows Professional 10 Singl Upgrade Academic OLP 1 License No Level: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Операционнаясистема Microsoft WinHome10 Russian Academic OLP License No Level Legalization Get Genuine: Лицензия №66734667 от 12.04.2016 г. (бессрочная). –Пакетофисныхприложений Microsoft Office 2016 SnglAcademic OLP License No Level: Лицензия 66734667 от 12.04.2016 (включает Word, Excel, PowerPoint) (бессрочная). –КомплекснаясистемаантивируснойзащитыKaspersky Total Security длябизнеса Russian Edition.250-499 Node 2 yeas Education Renewal License Лицензия № 2434-200303-114629-153-1071 от 03.03.2020 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, активирующие 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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Приложение 1

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Индекс компетенции	Формулировка	Разделы дисциплины	
		Раздел 1	Раздел 2
ОПК-3	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.	+	+

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

2.1. Шкала академических оценок

Академическая оценка по 4-х бальной шкале (текущий контроль)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
Уровень формирования компетенций	Не сформированы	Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень

2.2. Текущий контроль

де	КС	Планируемы	Раз	Содержание	Технологи	Форма	№ задания
----	----	------------	-----	------------	-----------	-------	-----------




	е результаты	дел дис ци пли ны	требования в разрезе разделов дисциплины	я формиров ания	оценочног о средства (контроля)	Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ОП К-6	Знать опасность риска возникнове ния и распростра нения болезней.	1,2	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 заболеваниях; - 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	Лекции, практичес кие занятия, самостоя тельная работа	Устный опрос, тест		3.1. №1-17 3.2. № 1-56	



			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.			
ОП К-6	Уметь оценивать риска возникновения и распространения болезней.	1,2	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 послубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; - отобрать пробы, законсервировать	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тест	3.1. №1-17 3.2. № 1-56



			<p>материал и отправить их в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <p>- осуществить контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработки продукции и сырья животного происхождения;</p> <p>- правила транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла.</p>			
ОП К-6	Владеть способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и	1,2	<p>Владеть:</p> <p>- способностью определять нормативные показатели органов и тканей животных;</p> <p>- способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска</p>	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тест	<p>3.1. №1-17</p> <p>3.2. № 1-56</p>

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

	распространения болезней.		распространения болезней человека и животных.			
--	---------------------------	--	---	--	--	--


2.2. Промежуточная аттестация

Индекс	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ задания		
				Пороговый уровень	Базовый уровень	Повышенный уровень
1	2	3	4	5	6	7
ОПК-6	Знать опасность риска возникновения и распространения болезней.	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет, Экзамен	3.3.1-3.3.24 3.4.1-3.4.92		
ОПК-6	Уметь оценивать риска возникновения и распространения болезней.	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет, Экзамен	3.3.1-3.3.24 3.4.1-3.4.92		
ОПК-6	Владеть способностью анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней.	Лекция, практические занятия, самостоятельная работа	Зачет, Экзамен	3.3.1-3.3.24 3.4.1-3.4.92		


2.3. Критерии оценки на экзамене



Уровень	Критерии
Повышенный уровень (46-50 баллов)	<p>Студент показал отличные знания критериев ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правил организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, принципов организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации);</p> <p>умеет выявлять опасные продукты питания, способные нарушить нормальное существование организма человека; проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных; организовать транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; владеет навыками предотвращения попадания в организм человека опасных продуктов питания; навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, а так же выполнения правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; навыками проведения экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, а также при постройке зданий и сооружений для содержания животных; навыками контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; навыками использования документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении в своей профессиональной деятельности</p>
Базовый уровень (39-45)	Студент показал хорошие знания критериев ветеринарно-санитарной

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»


балла)	<p>оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правил организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, принципов организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла, нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении; умеет выявлять опасные продукты питания, способные нарушить нормальное существование организма человека; проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных; организовать транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения; уметь работать с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении; владеет навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, выполнения правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе; навыками проведения экспертной оценки технологических процессов и операций по переработке сырья; навыками контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения.</p>
Пороговый уровень (30-38 баллов)	<p>Студент показал посредственные знания критериев ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правил организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья, нормативной документации, принятой в ветеринарии; умеет выявлять опасные продукты питания, способные нарушить нормальное существование организма человека; проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных; организовать транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения; владеет</p>

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»


	<p>навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства.</p>
<p>Компетенции не сформированы</p>	<p>Студент не знает критерии ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правила организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов; не умеет выявлять опасные продукты питания; проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья; организовать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения; не владеет навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства.</p>

2.4. Критерии оценки на зачете

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	<p>Студент знает основные критерии ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правила организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья, нормативной документации, принятой в ветеринарии; умеет выявлять опасные продукты питания, способные нарушить нормальное существование организма человека; проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства; владеет навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства.</p>
«не зачтено»	<p>Студент не знает основные критерии ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе, правила организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья, нормативной документации, принятой в ветеринарии; не умеет выявлять опасные продукты питания, способные нарушить нормальное существование организма человека; проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства</p>

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

	безопасной продукции животноводства; не владеет навыками ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства.
--	---


	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

2.5. Критерии оценки участия студента при устном опросе

Уровень	Критерии
Повышенный уровень (9-10 баллов)	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
Базовый уровень (7-8 баллов)	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.
Пороговый уровень (6 баллов)	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.
Компетенции не сформированы	1) тема не раскрыта; 2) существенные ошибки в определении понятий, категорий и т.п., кардинально не меняющих суть изложения; 3) неспособность осветить проблематику учебной дисциплины и др.

2.6. Критерии оценки тестов

Уровни освоения компетенций	Критерии
-----------------------------	----------

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Повышенный уровень (9-10 баллов)	Не менее 75% баллов за задания
Базовый уровень (7-8 баллов)	Не менее 60% баллов за задания
Пороговый уровень (6 баллов)	Не менее 50% баллов за задания
Компетенции не сформированы	Менее 50%

2.7. Процедура оценки сформированности компетенций

Студент формирует компетенции в течение семестра и ему выставляются текущие оценки (баллы). Итоговая оценка сформированности компетенции и итоговая оценка за промежуточную аттестацию складывается из текущих оценок и оценки за итоговый контроль.

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


3.1. Задания для тестирования - пример

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

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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) сар

3) классическая чума свиней

4) энтеротоксемия овец

4. Дополните. 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

6. Выберите правильный ответ.

При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

1. Туши утилизируются

2. Утилизируются внутренние органы, туши в свободную реализацию

3. Отправить мясо на бактериологическое исследование

4. Реализация без ограничений

7. Выберите правильный ответ.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы при внешнем осмотре свежевывловленной речной рыбы упитанность лещей ниже средней, живот рыбы увеличен в объеме. При вскрытии брюшной полости обнаружены белые широкие плоские гельминты. Поставьте диагноз и примите решение о возможном использовании данной рыбы.

1. Описторхоз. Утилизация.



2. Легулёз. Реализация без ограничения
 3. Дифиллоботриоз. Промпереработка
 4. Легулёз. Утилизация.
9. *Выберите правильный ответ.*

После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом?

1. Отправить на бактериологическое исследование, при "-" результате мясо используют без ограничений, если обнаружена условно патогенная микрофлора - мясо в проварку.
 2. Реализация без ограничение
 3. Утилизация
 4. Без проведения бактериологическое исследования отправить в проварку.
10. *Выберите правильный ответ.*

При убое и разделке кур низкой упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.

1. В проварку
2. Утилизация
3. Реализация без ограничения
4. Отправить мясо на бактериологическое исследование.

11. *Выберите правильный ответ.*

При исследовании туши свиньи на трихинеллез в одном из 24 срезах обнаружена личинка трихинеллы. Как поступить с мясом?

1. В проварку
2. Утилизация
3. Реализация без ограничения
4. Отправить мясо на бактериологическое исследование.

12. *Выберите правильный ответ.*

При выработке, каких колбас используют длительный посол?

1. вареных колбасных изделий
2. полукопченых колбасных изделий
3. копчено-соленых (соленых) изделий
4. сыровяленых

13. *Выберите правильный ответ.*

Какое мясо не допускается использовать для изделий высших сортов?

1. свежее мясо
2. недавно размороженное
3. парное мясо
4. мясо, замораживаемое дважды

14. *Выберите правильный ответ.*

При разделке свиной полутуши на подвесных путях сначала отделяют

1. лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную и филейную части
2. шейную, лопаточную, грудино-реберную части, филейную части
3. грудино-реберную части, включая шейную и филейную части, затем лопаточную
4. филейную части, лопаточную, а затем грудино-реберную части, включая шейную



15. Выберите правильный ответ.

Какие технологические процессы включает в себя термическая обработка, при которой сырье претерпевает сложные физико-химические, структурные и другие изменения, превращаясь в готовый продукт?

1. осадка, обжарка, варка, копчение, сушка, охлаждение
2. заполнение оболочки, вязку и штриковку колбас
3. измельчение на волчке с диаметром отверстий решетки от 2 до 10 мм, перемешивание фарша
4. жиловка мяса, измельчение, посол фарша

16. Выберите правильный ответ.

Для производства кисломолочных продуктов необходимо использовать молоко:

1. только высшего сорта;
2. не ниже 2-го сорта и плотностью не ниже 1,027;
3. не ниже 1-го сорта;
4. среди указанных ответов нет верного.

17. Выберите правильный ответ.

В торговый центр была произведена поставка здоровой живой рыбы в автотранспорте. Емкости с водой в машине оборудованы кислородными баллонами, температура воды +20 С. Через 30 минут после пересадки рыбы в аквариумы торгового центра произошла массовая гибель рыбы. Определите причину гибели рыбы.


1. Температурный шок
2. Лигулез
3. Описсторхоз
4. Нарушение транспортировки

3.2. 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 убои.
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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

- 52. Ослизнение и образование сухого налета.
- 53. Свечение мяса.
- 54. Липохроматоз
- 55. Меланоз.
- 56. Мясо незрелых животных.

3.3. 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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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.


3.4. 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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»


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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»


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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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.

	ФГБОУ ВО Уральский ГАУ
	Фонд оценочных средств учебной дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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?