


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра частной зоотехнии, кормления и разведения животных



УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

 М.А. Арсланова

« 23 » апреля 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

## ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Направление подготовки – 36.03.02 Зоотехния

Направленность программы (профиль) – Технология производства продуктов животноводства (по отраслям)

Квалификация – Бакалавр

Разработчик (и):

кандидат вет. наук, доцент \_\_\_\_\_ Е.А. Лычагин

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры биологии и ветеринарии  
«12» февраля 2020 г. (протокол № 7)

Завкафедрой,

доктор с.-х., профессор \_\_\_\_\_ Н.А. Лушников

Одобрена на заседании методической комиссии факультета биотехнологии  
«19» марта 2020 г. (протокол № 6)

Председатель методической комиссии факультета,

кандидат с.-х. наук, доцент \_\_\_\_\_ А.В. Цопанова

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

Цель освоения дисциплины – формирование у будущего специалиста необходимых знаний по вопросам, связанным с организацией ветеринарно-санитарного надзора в сфере оборота пищевой продукции, ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животноводства.

Задачи освоения дисциплины:

- обеспечение ветеринарно-санитарного благополучия предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства;
- обработка результатов ветеринарно-санитарной экспертизы па объектах государственного ветеринарного надзора;
- использование новых ветеринарных препаратов для выполнения ветеринарно-санитарных мероприятий;
- осуществление контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки;
- ветеринарно-санитарный контроль на перерабатывающих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды.

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

2.1 Дисциплина Б1.В.03 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к вариативной части блока Б1. «Дисциплины (модули)» ОПОП 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

2.2 Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен иметь базовую подготовку по дисциплинам «Безопасность сырья и продуктов питания», «Хранение и транспортировка сырья и продуктов животного происхождения», «Организация государственного ветеринарного надзора», формирующих компетенции ОПК-4, ПК-2..

2.3 Результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», необходимы для успешного освоения следующих дисциплин образовательной программы: «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках».

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине – знания, умения, навыки и (или) опыт деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций и обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения образовательной программы.

Компетенция	Индикаторы достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-1 Способен 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</p>	<p>ИД-1<sub>ПК-1</sub> Осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества для решения стандартных задач в области производства, переработки, хранения и ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственной продукции</p>	<p><b>знать:</b> - нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1).</p> <p><b>уметь:</b> - 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 (ПК-1); - 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 (ПК-1).</p> <p><b>владеть:</b> - навыками по проведению 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 (ПК-1).</p>

## 4 Структура и содержание дисциплины

### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Трудоемкость	
	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Аудиторные занятия (контактная работа с преподавателем), всего	108	26
в т.ч. лекции	40	14
лабораторные занятия	64	12
Самостоятельная работа	108	213
Промежуточная аттестация (зачет)	-/7 семестр	4 / 5 курс
Промежуточная аттестация (экзамен)	36/8 семестр	9 / 5 курс
Общая трудоемкость дисциплины	252 / 7 ЗЕ	252 / 7 ЗЕ

## 4.2 Содержание дисциплины

Наименование раздела учебной дисциплины / укрупненные темы раздела	Основные вопросы темы	Трудоемкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Коды формируемых компетенций
		очная форма обучения				заочная форма обучения				
		всего	лекция	ЛЗ	СРС	всего	лекция	ЛЗ	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
		<b>7 семестр</b>				<b>5 курс</b>				
Ветеринарно-санитарная экспертиза, гигиена и техн-ология мясного производства / 1 Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных		<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	ПК-1
	1 Определение дисциплины и ее место в подготовке специалистов		+		+		+		+	
	2 Прием и предубойное содержание животных.		+		+		+		+	
	3 Ветеринарно-санитарный осмотр животных перед убоем		+		+		+		+	
	4 Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных		+		+		+		+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
2 Технология, гигиена убоя и первичной переработки скота		<b>10</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>14</b>			<b>14</b>	ПК-1
	1 Характеристика боенских предприятий		+		+				+	
	2 Технология и гигиена процессов боенской обработки туш		+		+				+	
	3 Ветеринарно-санитарный контроль при переработке скота		+	+	+				+	
	4 Определение видовой принадлежности мяса убойных животных			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №1				вопросы к экзамену				
3 Морфологический		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	

состав туш и характеристика основных тканей мяса	1 Мясо, его пищевое и биологическое значение		+		+		+		+	ПК-1
	2 Химический состав мяса животных		+		+		+		+	
	3 Изменения в мясе после убоя		+		+		+		+	
	4 Определение степени свежести мяса убойных животных			+	+			+	+	
	5 Исследование мяса больных животных			+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1				вопросы к экзамену				
4 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	-	-	<b>16</b>	ПК-1
	1 Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии		+	+	+		+		+	
	2 Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой		+	+	+		+		+	
	3 Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами		+	+	+		+		+	
	4 Пищевые бактериотоксикозы вызываемые <i>Cl. Botulinum</i>		+	+	+		+		+	
	5 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых токсикоинфекций			+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1				вопросы к экзамену				
5 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>16</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>12</b>	ПК-1
	1 Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо		+		+				+	
	2 Инвазионные болезни, не передающиеся человеку через мясо		+		+				+	
	3 Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо запрещен		+		+				+	
	4 Инфекционные болезни, при которых убой на мясо животных разрешен		+		+				+	
	5 Медленные инфекции животных		+		+				+	

	6 Болезни, не регистрируемые на территории России		+		+				+	
	7 Исследование мяса на трихинеллез			+	+				+	
Форма контроля		Доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1				вопросы к экзамену				
6 Основа технологии, гигиена производства и ветеринарно – санитарная экспертиза колбас		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>16</b>	-	-	<b>16</b>	ПК-1
1 Порядок санитарно-микробиологического контроля колбасного производства			+		+		+		+	
2 Санитарная оценка колбасных изделий и копченостей			+		+		+		+	
3 Виды порчи и дефектов колбас			+		+		+		+	
4 Ветеринарно-санитарное исследования колбасных изделий			+	+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1				вопросы к экзамену				
7 Ветеринарно – санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>14</b>	<b>2</b>	-	<b>12</b>	ПК-1
1 Консервирование мяса низкой температурой			+		+				+	
2 Консервирование мяса высокой температурой			+		+				+	
3 Консервирование мяса поваренной солью			+		+				+	
4 Нетрадиционные методы консервирования мяса			+	+	+			+	+	
5 Ветеринарно-санитарное исследование мясных баночных консервов				+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1				вопросы к экзамену				ПК-1
Промежуточная аттестация		зачет				зачет				
Аудиторных и СРС		<b>108</b>	<b>20</b>	<b>34</b>	<b>54</b>	<b>104</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>92</b>	
зачет		-				<b>4</b>				
Всего часов		<b>108</b>				<b>108</b>				



		7 семестр				5 курс				
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов /8 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных		<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>22</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>22</b>	ПК-1
	1 Санитарная оценка молока при особо опасных болезнях		+		+		+		+	
	2 Санитарная оценка молока при других заболеваниях		+		+		+		+	
	3 Санитарная оценка молока, содержащего антибиотики и медикаменты		+	+	+			+	+	
	4 Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной и кисломолочной продукции		+	+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы / 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы		<b>14</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>14</b>	ПК-1
	1 Органолептическая и санитарная оценка		+		+				+	
	2 Опасные вредители рыбных продуктов		+		+				+	
	3 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях и некоторых болезнях, не передающихся человеку		+	+	+			+	+	
	4 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов, икры, солёных и копчёных рыбопродуктов			+	+			+	+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>24</b>	<b>-</b>	<b>2</b>	<b>22</b>	ПК-1
	1 Требование к жирам доставляемым на рынки		+		+					
	2 Методы определения доброкачественности жира		+	+	+					
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов от		<b>16</b>	<b>4</b>		<b>6</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>16</b>	ПК-1
	1 Санитарная оценка яиц		+		+			+	+	
	2 Классификация товарных яиц		+		+			+	+	

сельскохозяйственной птицы / 11 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	3 Яйца, как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных		+		+			+	+	
	4 Ветеринарно-санитарная экспертиза куриного яйца			+	+			+	+	
		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №2				вопросы к экзамену				
12 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел		<b>16</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>14</b>	-	<b>2</b>	<b>12</b>	ПК-1
	1 Инфекционные болезни пчел		+		+				+	
	2 Микозы пчел		+		+				+	
	3 Инвазионные болезни пчел		+	+	+				+	
	4 Незаразные болезни пчел		+	+	+				+	
	5 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3				вопросы к экзамену				
13 Санитарное исследование растительных продуктов		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>18</b>	<b>2</b>	-	<b>16</b>	ПК-1.
	1 Экспертиза зерновых культур		+	+	+		+		+	
	2 Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, листовых, луковых и плодовых		+	+	+		+		+	
	3 Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей		+	+	+		+		+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3				вопросы к экзамену				
14 Санитарная экспертиза грибов		<b>16</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>10</b>	<b>21</b>	-	<b>2</b>	<b>19</b>	ПК-1
	1 Сравнительная характеристика ядовитых грибов		+	+	+				+	
	2 Санитарная оценка грибов		+	+	+				+	
Форма контроля		устный опрос, вопросы к коллоквиуму №3				вопросы к экзамену				
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>экзамен</b>				<b>экзамен</b>				
<b>Аудиторных и СРС</b>		<b>216</b>	<b>44</b>	<b>64</b>	<b>108</b>	<b>243</b>	<b>14</b>	<b>12</b>	<b>213</b>	
<b>Экзамен</b>		<b>36</b>				<b>9</b>				
<b>Всего часов</b>		<b>252</b>				<b>252</b>				

## 5 Образовательные технологии

С целью обеспечения развития у обучающегося навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств, в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательной деятельности активных и интерактивных форм проведения занятий (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, проводимых Академией, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В целом по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в интерактивной форме проводится около 32% аудиторных часов.

Номер темы	Используемые в учебном процессе интерактивные и активные образовательные технологии				Всего
	лекции		лабораторные занятия		
	форма	часы	форма	часы	
1	лекция-презентация	2			2
3	лекция-презентация	2	Доклад с презентацией	4	6
4	лекция-презентация	2			2
5	лекция-презентация	2	Доклад с презентацией	4	6
7	лекция-презентация	2			2
9	лекция-презентация	2			2
10	лекция-презентация	2	Доклад с презентацией	4	6
11	лекция-презентация	2			2
13	лекция-презентация	2	Доклад с презентацией	4	6
Итого в часах (% к общему количеству аудиторных часов)					34 (32%)

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### а) перечень основной литературы необходимой для освоения дисциплины

1. Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения – Ростов-на Дону: ИЦ «МарТ», 2001.- 701 с. <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=217423>

### б) перечень дополнительной литературы

3 Журавская Н.К. Технологический контроль производства мяса и мясопродуктов - М.: «Колос», 1999.- 176 с. (50 экз.)

4 Житенко П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства - М.: ВО Агропромиздат, 1991.- 416 с. ( 11 экз.)

5 Крусъ Г.Н. Методы исследования молока и молочных продуктов - М.: Колос, 2002.- 368 с. (9 экз.)

6 Макаров В.А. Практикум по «Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум - М.: ВО Агропромиздат, 1991.- 463 с. ( 2 экз.)

*в) перечень учебно-методического обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине*

7 Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению лабораторных работ (очная форма обучения). - Курган: Изд-во Курганская ГСХА, 2020. (рукопись).

8 Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению лабораторных работ (заочная форма обучения). - Курган: Изд-во Курганская ГСХА, 2020. (рукопись).

9 Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). - Курган: Изд-во Курганская ГСХА, 2020. (рукопись).

*г) перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»*

10. Информационное общество (<http://www.infosoc.iis.ru/>)

11. Научная электронная библиотека - <http://elibrary.ru/defaultx.asp>

13. Мировая цифровая библиотека - <http://www.wdl.org/ru/>

14. Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) - <http://lib.walla.ru/>

15. Каталог электронных библиотек Library.Ru - <http://www.library.ru/2/catalogs/elibs/>

16. Книжная поисковая система - <http://www.ebdb.ru/>

17. Поиск электронных книг - <http://www.poiskknig.ru/>

18. Otherre ferats.allbest.ru/agriculture/0001646 - C/html -

Ветеринарно-санитарная экспертиза в России.

*д) перечень информационных технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем*

Microsoft windows Professional 7 № 46891279 от 12.05.2010

Microsoft office 2007 лицензия № 44414519 от 19.08.2008

Kaspersky Endpoint Sekurity лицензия №1752-170320-061629-233-81 от 21.03.2017

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
---	---

<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, аудитория № 102, зооинженерный корпус</p>	<p>Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа: проектор Hitachi CP-R56, копи-устройство Virtualink Mimio Xitor PC, компьютер Core 2 Duo 1,8. Документ-камера Aver-Vision 130. Колонки Sven SPS 678 2 18 W</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, аудитория № 308, зооинженерный корпус</p>	<p>Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Технические средства обучения: проектор SANYO PLC – XW 56 LCD2000; стационарный экран для проектора, ноутбук ASUS X50SLseries Лабораторное оборудование: спектрофотометр, фотоколориметр, аналитические электронные весы, лабораторный рефрактометр РЛ-3, стабилизатор ЕСН-550, микроскоп Биолам Д-11, динамометр кистевой, лабораторная центрифуга «Ока», прибор АД U-777, спирограф СМП, Люминоскоп «Филин», измеритель ТКА-ПКМ, психрометр МВ-4-2М, индикатор маститного молока, РН-метр, микроскоп бинокулярный, трихинеллоскоп.</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся, читальный зал библиотеки, кабинет № 216, главный корпус</p>	<p>Специализированная мебель: учебная доска, посадочные места для студентов. Компьютерная техника с подключением к сети «Интернет» (ЭБС «Znanium.com», ЭБС «AgriLib», Научная библиотека «eLYBRARY.RU») и обеспечением доступа в электронную образовательную среду Академии. Специальная учебная, учебно-методическая и научная литература</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, кабинет № 110 а, главный корпус</p>	<p>Специализированная мебель: стеллажи. Сервер Intel Xeon E5620, Intel Pentium 4 - 7 шт., Intel Core 2 Quad Q 6600 – 3 шт.</p>

## **8 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (Приложение 1)**

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» представлен в приложении 1.

## **9 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

### **9.1 Учебно-методическое обеспечение аудиторных занятий**

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» образовательной программой предусмотрено проведение следующих занятий: лекции,

лабораторные занятия, индивидуальные и групповые консультации, самостоятельная работа обучающихся.

Лекции предусматривают преимущественно передачу учебной информации преподавателем обучающимся. Занятия лекционного типа включают в себя лекции вводные, установочные (по заочной форме обучения), ординарные, обзорные, заключительные.

На лекциях используются следующие интерактивные и активные формы и методы обучения: презентации, лекции с элементами беседы и дискуссии.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной вузовской работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Это принесет больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Лабораторные занятия проводятся для углубленного изучения студентами определенных тем, закрепления и проверки полученных знаний, овладения навыками самостоятельной работы по изучению материала, обработке, проведению расчетов, систематизации и анализу данных, предложенных для изучения на занятии. Подготовка к занятию начинается ознакомлением с его планом по соответствующей теме и отведенным на него временем, перечнем рекомендованной литературы. Лабораторные и семинарские занятия являются действенным средством усвоения курса дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Поэтому студенты, получившие на занятии неудовлетворительную оценку, а также пропустившие его по любой причине, обязаны отработать возникшие задолженности. По итогам занятий студент получает допуск к экзамену.

Для организации работы по подготовке студентов к лабораторным занятиям преподавателем разработаны следующие методические материалы:

Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению лабораторных работ (очная форма обучения). - Курган: Изд-во Курганская ГСХА, 2020. (рукопись).

Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по выполнению лабораторных работ (заочная форма обучения). - Курган: Изд-во Курганская ГСХА, 2020. (рукопись).

## **9.2 Методические указания по организации самостоятельной работы студентов**

Самостоятельная работа является более продуктивной и эффективной, если правильно используются консультации. Консультация – одна из форм учебной работы. Она предназначена для оказания помощи студентам в решении вопросов, которые могут возникнуть в процессе самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов включает в себя подготовку докладов, различных презентаций. При самостоятельной работе большое внимание нужно уделять работе с первоисточниками, учебной и дополнительной литературой.

Самостоятельная работа студентов обычно складывается из нескольких составляющих:

- работа с текстами: учебниками, нормативными материалами, дополнительной литературой, в том числе материалами интернета, а также проработка конспектов лекций;

- написание докладов, рефератов, курсовых и дипломных работ, составление графиков, таблиц, схем;

- участие в работе семинаров, студенческих научных конференций, олимпиад;

- подготовка к зачетам и экзаменам непосредственно перед ними.

Образовательной программой

предусмотрена одна промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в виде устного экзамена. Экзамен – заключительная форма проверки знаний студентов по изучаемому курсу. Он позволяет обобщить полученные знания, углубить и систематизировать их. Готовясь к экзамену, студент должен еще раз просмотреть материалы лекционных лабораторных и семинарских занятий, повторить ключевые термины и определения. Для успешного повторения изученного материала можно использовать схемы и таблицы, позволяющие систематизировать данные.

За неделю до проведения экзамена преподаватель сообщает студентам вопросы, вынесенные для обсуждения на промежуточной аттестации.

Для организации самостоятельной работы студентов по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» преподавателем разработаны следующие методические материалы:

Лычагин Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания по самостоятельной подготовке студентов к занятиям (очная и заочная форма обучения). - Курган: Изд-во Курганская ГСХА, 2020. (Рукопись).

### **10 Лист изменений в рабочей программе**

Обязательной составляющей частью рабочей программы является лист обновления рабочей программы дисциплины, который расположен в конце рабочей программы (Приложение 2)



Приложение 1

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Курганская государственная сельскохозяйственная  
академия имени Т.С. Мальцева»

Кафедра биологии и ветеринарии

## ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

приложение 1 к рабочей программе дисциплины

## **ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

Направление подготовки – 36.03.02 Зоотехния

Направленность программы (профиль) – Технология производства продукции  
животноводства (по отраслям)

Квалификация – Бакалавр

Лесниково  
2020

## 1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

1.2 В ходе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используются следующие виды контроля: текущий контроль и промежуточная аттестация (итоговый контроль по данной дисциплине, предусмотренный учебным планом: на очной форме обучения - в 7,8 семестре; на заочной форме обучения - на 5 курсе).

1.3 Формой промежуточной аттестации по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является зачет, экзамен.

## 2 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контролируемые разделы, темы дисциплины	Контроль компетенции	Наименование оценочного средства		
		текущий контроль		Промежуточная аттестация
		очное	заочное	
1 Введение в дисциплину. Понятие об убойных животных	ПК-1	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	зачет
2 Технология, гигиена убоя и первичной переработки скота		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	
3 Морфологический состав туш и характеристика основных тканей мяса		Доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	
4 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	
5.Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях		Доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	
6 Основа технологии, гигиена производства и ветеринарно – санитарная экспертиза колбас		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	
7.Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов		устный опрос, вопросы к коллоквиуму 1	вопросы к зачету	

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 2	вопросы к экзамену	экзамен
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 2	вопросы к экзамену	
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров	Доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму 2	вопросы к экзамену	
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 2	вопросы к экзамену	
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 3	вопросы к экзамену	
13. Санитарное исследование растительных продуктов	Доклад с презентацией, устный опрос, вопросы к коллоквиуму 3	вопросы к экзамену	
14. Санитарная экспертиза грибов	устный опрос, вопросы к коллоквиуму 3	вопросы к экзамену	

## 2. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

(необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы)

### 3.1 Оценочные средства для входного контроля

Входной контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» не проводится.

### 3.2 Оценочные средства для текущего контроля (по темам)

#### 3.2.1 Устный опрос

Текущий контроль проводится в форме устного опроса в начале лабораторного занятия с целью оценки знаний обучающихся по данному разделу.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

### Тема 1 Понятие об убойных животных

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Какие животные в нашей стране относят к категории убойных?

2. Какие организации осуществляют заготовку и закупку убойных животных?
3. Порядок приема-сдачи убойных животных
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным при приеме на базы предубойного содержания.
5. Порядок приема беременных животных.
6. Методика определения и категории упитанности убойных животных согласно действующим ГОСТам.
7. Что такое убойная масса животного?
8. В каких случаях животных убивают на санитарных бойнях?
9. Порядок проведения маллеинизации лошадей и других однокопытных животных.

## **Тема 2 Технология, гигиена убоя и первичной переработки скота**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Значение предприятий по переработке животных.
2. Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляют к выбору мест и строительству боенских предприятий.
3. Основные задачи возлагаемые на боенские предприятия.
4. Различия в структуре разных видов боенских предприятий, их цехи и отделения.
5. Устройство, назначение и оборудование скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
6. От каких операций на линии переработки животных зависит ветеринарно-санитарное состояние органов и туш?
7. Санитарно-гигиеническое значение зачистки туш.
8. Меры повышения ветеринарно-санитарного и гигиенического состояния в цехах первичной переработки животных (дезинфекция, дезинсекция, дератизация).
9. Значение ветеринарно-санитарного контроля на боенских предприятиях.
10. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойно-разделочному цеху?

## **Тема 3 Морфологический состав туш и характеристика основных тканей мяса**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дайте определение понятию «мясо»
2. Какие факторы оказывают влияние на органолептические показатели мяса?
3. Что представляет собой мясо с анатомо-гистологической и физико-коллоидной точек зрения?
4. Какие химические вещества и в каком количестве содержатся в мясе?
5. Какие белки входят в состав мышечной и соединительной ткани?
6. Какой химический состав жировой ткани?
7. Химический состав и пищевое значение костей.

8. В чем заключаются биохимические и физико-коллоидные процессы, происходящие в мясе при созревании? Каковы микроструктурные изменения?
9. По каким признакам классифицируют мясо?
10. Дайте характеристику пищевым болезням немикробной этиологии.

#### **Тема 4. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дайте характеристику пищевым болезням бактериального происхождения.
2. Охарактеризуйте серологический метод типизации сальмонелл.
3. Схема бактериологического исследования мяса и мясных продуктов на выявления в них бактерии рода сальмонелл.
4. Какие виды продуктов животноводства чаще вызывают пищевые токсикоинфекции и в чем опасность мяса вынужденно убитых животных?
5. Какими путями проникают сальмонеллы в мясо и какие источники послеубойного обсеменения мяса сальмонеллами?
6. Какие особенности течения пищевых токсикоинфекций при употреблении продуктов, обсемененных условно патогенной микрофлорой?
7. При каких условиях образуется ботулинический токсин?
8. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов, обсемененных клостридиум ботулинум и перфрингенс?
9. При обнаружении каких болезней незаразной этиологии мясо необходимо исследовать на обсеменение сальмонеллами?

#### **Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Почему мясо вынужденно убитых животных обезвреживают проваркой или направляют на изготовление мясных хлебов или консервов?
2. Какие животные восприимчивы к трихинеллезу?
3. Изложите биологию развития трихинелл. Какие формы мышечных трихинелл вы знаете?
4. Методы диагностики трихинелл.
5. Отличительные особенности мышечной трихинеллы от других включений.
6. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе.
7. Биология развития бычьего и свиного цепня. Отличительные особенности бычьего и свиного цистицерков.
8. Методы обезвреживания цистицеркозного мяса.
9. Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка при обнаружении эхинококков, фасциол, дикроцелий, метастронгилид и других паразитов.
10. Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении личинок кожного овода.

11. Методы послеубойной диагностики и ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении пироплазмидозов.
12. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных
13. Как проводят предубойную и послеубойную диагностику основных инфекционных болезней на боенских предприятиях?
14. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чем она заключается?
15. При каких инфекционных болезнях мясо и мясные продукты являются фактором передачи инфекционного начала человеку?
16. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам?
17. Какая, согласно действующим правилам, ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при основных инфекционных болезнях?

### **Тема 6 Основа технологии, гигиена производства и ветеринарно – санитарная экспертиза колбас**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Классификация колбасных изделий.
2. Виды сырья и его санитарное состояние.
3. Технология изготовления вареных и варено-копченых колбас.
4. Технология изготовления сырокопченых колбас.
5. В чем заключается ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве?
6. Органолептический и лабораторные методы исследования колбасных изделий.
7. В чем разница химического состава вареных и сырокопченых колбас?

### **Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. В чем сущность консервирования мяса холодом?
2. Какая температура должна быть в холодильных камерах в зависимости от различных источников холода?
3. Режим охлаждения мяса и предельные сроки его хранения
4. Способы замораживания мяса и предельные сроки его хранения.
5. Режимы размораживания мяса.
6. Методы борьбы с плесенью и грызунами на холодильниках.
7. Назовите основные технологические операции при изготовлении мясных баночных консервов.
8. Виды бомбажа и методы его распознавания.
9. Какая роль различных ингредиентов при посоле?
10. В чем заключается действие поваренной соли при посоле мяса.
11. Назовите положительные и отрицательные стороны способов посола мяса.

## **Тема 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Какие ветеринарно-санитарные мероприятия следует проводить на молочно-товарной ферме, с целью повышения качества молока?
2. Белки молока и использование их свойств при приготовлении молочных продуктов.
3. Основные факторы, влияющие на состав и свойства молока.
4. Химический состав молочного жира.
5. Использование основных химических и физических свойств молока при ветсанэкспертизе.
6. По каким показателям можно установить натуральность молока и его фальсификацию.
7. Как берут среднюю пробу молока для исследования?
8. Перечислите основные источники микрофлоры молока.
9. Требование, предъявляемые к оборудованию и молочной посуде на ферме?
10. Ветеринарно-санитарная оценка молока, получаемого от коров, больных и положительно реагирующих на туберкулез и бруцеллез?
11. Ветеринарно-санитарная оценка молока при маститах.
12. Режимы обезвреживания молока, полученного от коров при различных инфекционных болезнях.
13. Изменения, происходящие в молоке при различных режимах тепловой обработки.
14. Требование, предъявляемые к молоку, при его переработке на молочные продукты.
15. Ассортимент молочных продуктов.
16. Назовите виды брожения и их использование в молочной промышленности.
17. Как классифицируют кисломолочные продукты?
18. Как определить общую кислотность, содержание жира в твороге и сметане, а также фальсификацию сметаны творогом или простоквашей?
19. Виды порчи сливочного масла.
20. Требования ГОСТ на сливочное масло и его ветсанэкспертиза.
21. Пороки, встречающиеся в сырах, их предупреждение и ветеринарно-санитарная оценка

## **Тема 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Назовите важней семейства и виды рыб, имеющих промысловое значение
2. Химический состав мяса рыб.

3. Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при основных инфекционных болезнях?
4. Какая ветеринарно-санитарная оценка рыбы при основных инвазионных болезнях?
5. Какая последовательность органолептического исследования неконсервированной и консервированной рыбы на свежесть?
6. Лабораторные методы исследования рыбы на свежесть.
7. Методы исследования и порядок использования мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.
8. Основы технологии и методы исследования рыбных консервов.

### **Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Характеристика жиров
- 2 Методы идентификации жиров
- 3 Ветеринарно-санитарные требования к топленым жирам
- 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров

### **Тема 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Болезни передающие человеку через яйцо
2. Что происходит с воздушной камерой при длительном хранении яиц?
3. Почему направляют на техническую утилизацию «тумак», «красюк», «кровяное кольцо»?
4. В чем заключается сущность люминесцентного анализа исследуемых яиц?

### **12 Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Дайте характеристику инфекционным болезням пчел
2. Микозы пчел
3. Какие инвазионные болезни пчел вы знаете?
4. Незаразные болезни пчел
5. Правила доставки меда на продовольственный рынок. Документация.

### **Тема 13 Санитарное исследование растительных продуктов**

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

1. Экспертиза зерновых культур
2. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, листовых, луковых и плодовых
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей
4. Какой химический состав фруктов, овощей, корнеклубнеплодов
5. Какие ветеринарные учреждения осуществляют экспертизу пищевых продуктов на продовольственных рынках?



## Тема 14 Санитарная экспертиза грибов

Перечень вопросов для проведения устного опроса:

- 1 Какой порядок ветсанэкспертизы грибов на продовольственных рынках
- 2 Правила доставки грибов на продовольственный рынок. Документация.
- 3 Какой химический состав грибов?
- 4 Сравнительная характеристика ядовитых грибов

Ожидаемый результат – студент должен:

**знать:**

- нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1).

**уметь:**

- 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 (ПК-1);

-осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

**владеть:**

- навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

Критерии оценки устного опроса:

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1, считается сформированной, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

### **3.2.2 Коллоквиумы**

Текущий контроль по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в форме коллоквиума с целью контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.

#### **Коллоквиум 1**

Вопросы по разделу: 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза, гигиена и технология мясного производства

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

1. Определение дисциплины и ее место в подготовке специалистов.
2. Прием и предубойное содержание животных.
3. Ветеринарно-санитарный осмотр животных перед убоем.
4. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.
5. Характеристика боенских предприятий.
6. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш.
7. Ветеринарно-санитарный контроль при переработки скота
8. Мясо, его пищевое и биологическое значение.
9. Химический состав мяса животных.
10. Изменения в мясе после убоя.
11. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.
12. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой.
13. Токсикозы вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами.
14. Пищевые бактериотоксикозы вызываемые *CL. Botulinum*.
15. Механическое повреждение тканей.
16. Гнойные воспалительные процессы.
17. Стрессы.
18. Исхудание и истощение.
19. Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо.
20. Инвазионные болезни не передающиеся человеку через мясо.
21. Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо запрещен.
22. Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо разрешен.
23. Медленные инфекции животных.
24. Болезни не регистрируемые на территории России

25. Порядок санитарно-микробиологического контроля колбасного производства.
26. Санитарная оценка колбасных изделий и копченостей.
27. Виды порчи колбасных изделий.
28. Консервирование мяса низкой температурой.
29. Консервирование мяса высокой температурой.
30. Консервирование мяса поваренной солью.
31. Нетрадиционные методы консервирования мяса.

### **Коллоквиум 2**

Вопросы по разделу 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, молочных продуктов, жира, яиц, продуктов пчеловодства и растениеводства.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

1. Санитарная оценка молока при особо опасных болезнях.
2. Санитарная оценка молока при других заболеваниях.
3. Санитарная оценка молока содержащего антибиотики и медикаменты
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочной и кисломолочной продукции

### **Коллоквиум 3**

Вопросы по разделу: 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и основы технологии переработки рыбы, жиров и грибов.

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

1. Органолептическая и санитарная оценка рыбы.
2. Опасные вредители рыбных продуктов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях и некоторых болезнях, не передающихся человеку.
4. Требование к жирам доставляемым на рынки
5. Методы определения доброкачественности жира
6. Характеристика жиров
7. Методы определения жиров
8. Ветеринарно-санитарные требования к топленым жирам
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов от сельскохозяйственной птицы
10. Санитарная оценка яйца.
11. Классификация товарных яиц.
12. Яйца как возможный источник инфекционных заболеваний человека и животных.
13. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел
14. Инфекционные болезни пчел
15. Микозы пчел

16. Инвазионные болезни пчел
17. Незаразные болезни пчел
18. Санитарное исследование растительных продуктов
19. Экспертиза зерновых культур
20. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, листовых, луковых и плодовых
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей
22. Сравнительная характеристика ядовитых грибов
23. Санитарная оценка грибов
- 24.

Ожидаемый результат – студент должен:

**знать:**

- нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1).

**уметь:**

- 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 (ПК-1);

- осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

**владеть:**

- навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

**Критерии оценки коллоквиумов:**

- «отлично» выставляется обучающемуся, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал разнообразных литературных источников;

- «хорошо» выставляется обучающемуся, если: он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

- «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает

неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических заданий;

- «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: он не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, несвязно излагает его, с большими затруднениями выполняет практические задания.

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно».

### 3.3 Оценочные средства для контроля самостоятельной работы

3.3.1 Курсовой проект / работа не предусмотрены учебным планом.

3.3.2 Контрольные работы/ расчетно-графические работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» не предусмотрены учебным планом.

#### 3.3.3 Презентационные проекты по темам дисциплины

При подготовке к занятиям обучающиеся должны представить доклады с презентациями продолжительностью 7-10 минут. Темы докладов выбираются обучающимися самостоятельно из предложенного ниже списка

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

Тематика докладов

### **Тема 3 Морфологический состав туш и характеристика основных тканей мяса**

- 1 Факторы, влияющие на органолептические показатели мяса?
- 2 Химические вещества мяса
11. Белки в составе мышечной и соединительной ткани
12. Химический состав жировой ткани
13. Химический состав и пищевое значение костей.
14. Биохимические и физико-коллоидные процессы, происходящие в мясе при созревании
15. Микроструктурные изменения в мясе
16. Классификация мяса
17. Характеристика пищевых болезней немикробной этиологии.

### **Тема 5 Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инвазионных и инфекционных заболеваниях**

- 1 Инвазионные болезни, передающие человеку через мясо

- 2 Инвазионные болезни, не передающие человеку через мясо
- 3 Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо запрещен
- 4 Инфекционные болезни, при которых убой животных на мясо разрешен
- 5 Медленные инфекции животных
- 6 Болезни, не регистрируемые на территории России
- 7 Исследование мяса на трихинеллез

### **Тема 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров**

1. Характеристика жиров
2. Методы идентификации жиров
3. Ветеринарно-санитарные требования к топленым жирам
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров
5. Болезни передающие человеку через яйцо
6. Что происходит с воздушной камерой при длительном хранении яиц?
7. Техническая утилизация «тумак», «красюк», «кровяное кольцо»
8. Сущность люминесцентного анализа исследуемых яиц

### **Тема 13 Санитарное исследование растительных продуктов**

1. Экспертиза зерновых культур
2. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, листовых, луковых и плодовых
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза квашеных, соленых, маринованных и мороженых овощей
4. Химический состав фруктов, овощей, корнеклубнеплодов
5. Какие ветеринарные учреждения осуществляют экспертизу пищевых продуктов на продовольственных рынках?

Форма отчетности: доклад с презентацией, представленный на занятии по дисциплине или студенческом научно-исследовательском кружке кафедры.

Ожидаемый результат – студент должен:

**знать:**

- нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1).

**уметь:**

- 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 (ПК-1);

-осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

**владеть:**

- навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

### Шкала оценивания доклада с презентацией

Оценка	Критерии
«Отлично»	<p><b>Знает:</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет:</b> 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 (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>владеет:</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>
«Хорошо»	<p><b>Знает не в полном объеме</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет не в полном объеме</b> 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 (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>Владеет не в полном объеме</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>
«Удовлетворительно»	<p><b>Знает некоторые</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет</b> 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 (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и</p>

	<p>кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);  <b>Владеет некоторыми</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>
«Неудовлетворительно»	<p><b>Не знает</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)  <b>Не умеет</b> 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 (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);  <b>Не владеет</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся получил оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

### 3.4 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде устного экзамена (очная форма обучения – 7,8 семестр, заочная форма обучения 5 курс) с целью определения уровня знаний и умений. Образовательной программой 36.03.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусмотрена две промежуточные аттестации по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающихся к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и лабораторных занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающиеся пользуются конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

#### **Перечень вопросов для промежуточной аттестации (экзамена)**

Перечень компетенций, проверяемых оценочным средством: ПК-1

1. Предметы, методы, принципы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Ее связи с другими дисциплинами.
2. Характеристика мяса как пищевого продукта.
3. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту)
4. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям)



5. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам)
6. Требования ГОСТ к птице для убоя
7. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности
8. Требования ГОСТ на говядину
9. Требования ГОСТ на свинину
10. Требования ГОСТ на баранину и козлятину
11. Требования ГОСТ на конину
12. Требования ГОСТ на мясо птицы
13. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса
14. Послеубойные изменения в мясе немикробного характера. Созревание мяса
15. Особенности созревания мяса больных животных
16. Загар мяса – его сущность, признаки и условия возникновения
17. Послеубойные изменения в мясе микробного характера
18. Пищевые токсикозы
19. Пищевые токсикоинфекции
20. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы
21. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания
22. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизе туш и органов
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения на рынке
24. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя при инфекционных болезнях. Классификация инфекционных болезней
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе
27. Организация и порядок транспортирования животных на убой
28. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработке туш
29. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш
30. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропозоонозах: рожи свиней, туляремии
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропозоонозах: ящуре, лептоспирозе
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя:

актиномикозе, столбняке

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеке, бешенстве

36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах

37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней

39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе

40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин

44. Методы определения мяса полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также случайно павших животных

45. Методы определения степени обескровливания мяса

46. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо

47. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов

48. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести

49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных заболеваниях

50. Характеристика мяса домашней птицы. Особенности убоя и переработки птицы

51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц

53. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса

54. Методы консервирования мяса. Их сущность

55. Консервирования мяса низкой температурой

56. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола

57. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов

58. Новые и нетрадиционные способы консервирования мяса и мясопродуктов

59. Колбасные изделия. Классификация, характеристика используемого сырья, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная оценка готовой продукции
60. Требования ГОСТ 52054-2003. Молоко натуральное коровье – сырье
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных маститом
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных бруцеллезом
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных туберкулезом
64. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения
65. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие при его термической обработке
66. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока
67. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока
68. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы при описторхозе и дифиллоботриозе
71. Порядок ввоза и использования импортной продукции животного происхождения
72. Ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного сырья

Ожидаемые результаты студент должен:

**знать:**

- нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1).

**уметь:**

- 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 (ПК-1);

-осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

**владеть:**

- навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного

происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: Компетенция ПК-1 считаются сформированными, если обучающийся получил положительную оценку, если неудовлетворительную оценку, то - не сформированы.

## 2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенции осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов. Шкала для оценивания уровня сформированности компетенций в результате освоения дисциплины представлена ниже.

Шкала оценивания обучающегося на зачёте

Оценка	Требования	Уровень сформированности компетенций
«зачтено»	<p>Оценка «зачтено» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и <b>знает:</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет:</b> 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 (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>владеет:</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>	Базовый и пороговый уровень
«не зачтено»	<p>Оценка «не зачтено» выставляется студенту, который <b>не знает:</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1); <b>не умеет:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов</p>	Компетенция не сформирована

	<p>животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1); <b>не владеет:</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>	
--	---	--

Итогом промежуточной аттестации является однозначное решение: если обучающийся получил оценку «зачтено», то компетенция ПК-1 считается сформированной, если «не зачтено», то не сформированы.

#### Шкала оценивания обучающегося на экзамене

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
Отлично	<p>Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, хорошо ориентируется и <b>знает:</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет:</b> 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 (ПК-1); осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>владеет:</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и</p>	Повышенный уровень

	кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).	
Хорошо	<p>Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он <b>знает не в полном объеме</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет не в полном объеме</b> 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 (ПК-1);</p> <p>осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>Владеет не в полном объеме</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>	Базовый уровень
Удовлетворительно	<p>Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он <b>знает некоторые</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Умеет</b> 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 (ПК-1);</p> <p>осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>Владеет некоторыми</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного</p>	Пороговый уровень (обязательный для всех обучающихся)

	изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).	
Неудовлетворительно	<p>Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который <b>не знает</b> нормативные правовые документы, техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности (ПК-1)</p> <p><b>Не умеет</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p>осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1);</p> <p><b>Не владеет</b> навыками по проведению ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения (ПК-1).</p>	Компетенция не сформирована

Компетенция ПК-1 считается сформированной, если обучающийся оценку «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно»

### **МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ,**

определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» проводится в виде письменного экзамена с целью определения уровня знаний, умений и навыков.

Образовательной программой 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусмотрена одна промежуточная аттестация по соответствующим разделам данной дисциплины. Подготовка обучающегося к прохождению промежуточной аттестации осуществляется в период лекционных и семинарских занятий, а также во внеаудиторные часы в рамках самостоятельной работы. Во время самостоятельной подготовки обучающийся пользуется конспектами лекций, основной и дополнительной литературой по дисциплине (см. перечень литературы в рабочей программе дисциплины).

Оценка знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций осуществляется преподавателем на основе принципов объективности и независимости оценки результатов обучения, используя объективные данные результатов текущей аттестации студентов.

Во время экзамена обучающийся должен дать развернутый ответ на вопросы, изложенные в билете. Преподаватель вправе задавать дополнительные вопросы по всему изучаемому курсу.

Во время ответа обучающийся должен продемонстрировать знания по изучаемой дисциплине.

Полнота ответа определяется показателями оценивания планируемых результатов обучения.



**Лист регистрации изменений (дополнений) в рабочую программу  
дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

в составе ОПОП 36.03.02 Зоотехния  
на 20\_\_ - 20\_\_ учебный год

Внесение изменений в рабочую программу не предусмотрено.

---

---

---

---

---

---

---

---

Преподаватель \_\_\_\_\_ /Е.А. Лычагин /

Изменения утверждены на заседании кафедры « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
(протокол № \_\_\_\_)

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_ Н.А. Лушников



**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования**  
**«КУРГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**  
**(КГУ)**

---

**ПРИКАЗ**

19.09.2023

№ 02.01-249/02-Л

Курган

О внедрении бально-рейтинговой системы контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся в Лесниковском филиале

В соответствии с приказом «О создании филиалов федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» и о внесении изменений в устав федерального государственного образовательного учреждения высшего образования «Курганский государственный университет» от 22.12.2022 № 1292 и Положения о бально-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся, утвержденного решением Ученого совета ФГБОУ ВО «КГУ» от 01.07.2023 г. (Протокол №8)

**ПРИКАЗЫВАЮ:**

Для реализации образовательных программ высшего образования – программ бакалавриата, программ специалитета, программ магистратуры очной и очно-заочной формам обучения в Лесниковском филиале ФГБОУ ВО «Курганский государственный университет» внедрить реализацию бально-рейтинговой системы для контроля и оценки успеваемости и академической активности обучающихся филиала с 01.09.2023.

Первый проректор

Т.Р. Змызгова