

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ершов Петр Петрович
Должность: ректор
Дата подписания: 28.07.2025 10:46:20
Уникальный программный ключ:
d716787cb2dec63f67d2c70a97dc1b66bd67fea5

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«МЕЖДУНАРОДНАЯ ВЕТЕРИНАРНАЯ АКАДЕМИЯ»
(АНО ВО МВА)**



УТВЕРЖДАЮ

Ректор АНО ВО МВА

П.П. Ершов

«28» августа 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

программы специалитета

ФГОС ВО

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль): Клинический

Форма обучения: очная, очно-заочная

Год начала подготовки: 2024

Дзержинский 2024

Рабочая программ дисциплины составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария.

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО) – специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария утвержден приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974.

Место дисциплины в структуре образовательной программы:
Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть; Б1.О.35 учебного плана.

Рабочая программа дисциплины одобрена решением Ученого совета
« 28 » августа 2024 г., протокол № 2-28/08/24.

Рабочую программу дисциплины разработал(и):

Проректор по науке и инновациям,
доктор сельскохозяйственных наук



А.В. Ткачев

**Рабочую программу дисциплины
согласовал(и):**

заведующий выпускающей кафедрой:
кафедрой анатомии, физиологии и
фармакологии,
кандидат ветеринарных наук



Н.В. Бабичев

ответственный за образовательную программу:

декан факультета ветеринарной
медицины,
кандидат биологических наук



Э.К. Гасангусейнова

Содержание

Перечень сокращений	4
1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2 Место дисциплины в структуре образовательной программы	9
3 Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося	10
4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	12
5 Перечень учебной литературы	21
6 Перечень учебно-методических материалов по самостоятельной работе обучающихся	22
7 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины	23
7.1 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	23
7.2 Современные профессиональные базы данных	23
8 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине	24
8.1 Перечень программного обеспечения	24
8.2 Информационные справочные системы	24
9 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	25
10 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине	26
10.1 Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	26
10.2 Типовые материалы для оценки результатов обучения по дисциплине	34
Приложение 1 (Аннотация)	44
Лист внесения изменений	46
Приложение 2 (ФОС)	47

Перечень сокращений

Сокращение	Значение
а.ч.	Академический час
АНО ВО МВА	Автономная некоммерческая образовательная организация высшего образования «Международная ветеринарная академия»
ГПДЗ	гепатопанкреатодуоденальная зона
з.е.	Зачетная единица
ОВЗ	Ограниченные возможности здоровья
УК	Универсальная компетенция
ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
ФОС	Фонд оценочных средств

1 Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ИД-1.ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.
	ИД-2.ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.
	ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для	ИД-1.ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии.	Знать современные технические средства и информационные технологии.
	ИД-2.ОПК-7	Уметь использовать для решения аналитических и

Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
решения задач профессиональной деятельности	Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.
	ИД-3.ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.
ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	ИД-1.ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья,	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ

Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
	ИД-2.ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их

Результаты освоения образовательной программы (код и наименование компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
	зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Ветеринарно-санитарная экспертиза входит в Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательную часть программы специалитета по специальности 36.05.01 Ветеринария; Б1.О.35 учебного плана.

Дисциплина Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза опирается на дисциплины:

Б1.О.09 Анатомия животных;

Б1.О.21 Физиология и этология животных;

Б1.О.24 Патологическая физиология животных;

Дисциплина Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза является основополагающей для изучения дисциплин:

Б1.О.36 Эпизоотология и инфекционные болезни

Б1.О.37 Основы проектной деятельности: Journal Club

Б1.О.38 Цифровые технологии в области ветеринарии

Б1.О.39 Международное ветеринарное законодательство

Б1.О.40 Логика и критическое мышление ветеринарного врача

Б1.О.41 Токсикология

Рабочая программа дисциплины Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза для инвалидов и лиц с ОВЗ разрабатывается по их заявлению с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и при необходимости обеспечивает коррекцию нарушений развития и социальную адаптацию указанных лиц.

3 Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося

Очная форма

Трудоемкость дисциплины: 5 з.е. (180 а.ч.),

из них:

контактная работа: 74 а.ч.,

самостоятельная работа: 70 а.ч.

Форма промежуточной аттестации: зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9 (36 а.ч.).

Вид учебной работы	Количество а.ч.	
	Семестр 8	Семестр 9
Лекции	16	16
Лабораторные занятия	14	28
практическая подготовка (включительно)	4	6
Практические занятия	0	0
Занятия в форме контактной работы:	30	44
из них: аудиторные занятия	30	44
занятия в форме электронного обучения	0	0
консультации	0	0
Самостоятельная работа обучающихся	42	28
Промежуточная аттестация (контроль) – зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9	0	36
Итого за Семестр 8,9:	72	108
Всего за Семестр 8,9:	180	

Очно-заочная форма

Трудовоемкость дисциплины: 5 з.е. (180 а.ч.),

из них:

контактная работа: 60 а.ч.,

самостоятельная работа: 84 а.ч.

Форма промежуточной аттестации: зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9 (36 а.ч.)..

Вид учебной работы	Количество а.ч.	
	Семестр 8	Семестр 9
Лекции	14	14
Лабораторные занятия	16	16
практическая подготовка (включительно)	4	6
Практические занятия	0	0
Занятия в форме контактной работы:	30	30
из них: аудиторные занятия	30	30
занятия в форме электронного обучения	0	0
консультации	0	0
Самостоятельная работа обучающихся	42	42
Промежуточная аттестация (контроль) – зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9	0	36
Итого за Семестр 8,9:	72	108
Всего за Семестр 8,9:	180	

Применяемые образовательные технологии

1. Лекция.
2. Лабораторное занятие.
3. Деловая игра.
4. Круглый стол (брифинг).
5. Дискуссия.
6. «Мозговой штурм».
7. Проект (информационный).
8. Проект (исследовательский).
9. Проект (творческий).

4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)
с указанием отведенного на них количества академических часов
и видов учебных занятий

Очная форма

№ п/п	Тема (раздел)	Количество а.ч.					
		Лекции	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Практические занятия	Консультации	Самостоятельная работа обучающихся
Семестр 8							
1	История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	4	2	1	0	0	10
2	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	4	4	1	0	0	10
3	Учение о мясе. Клеймение мяса	4	4	1	0	0	10
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	4	4	1	0	0	12
Итого за Семестр 8:		16	14	4	0	0	42
Промежуточная аттестация (контроль) – зачет		0					
Всего за Семестр 8:		72					
Семестр 9							
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	4	6	1	0	0	7
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов	4	6	1	0	0	7
7	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	4	8	2	0	0	7
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	4	8	2	0	0	7
Итого за Семестр 9:		16	28	6	0	0	28
Промежуточная аттестация (контроль) – экзамен		36					
Всего за Семестр 9:		108					
Всего за Семестр 8,9:		180					

Очно-заочная форма

№ п/п	Тема (раздел)	Количество а.ч.					
		Лекции	Лабораторные занятия	Практическая подготовка	Практические занятия	Консультации	Самостоятельная работа обучающихся
Семестр 8							
1	История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	2	4	1	0	0	10
2	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	4	4	1	0	0	10
3	Учение о мясе. Клеймение мяса	4	4	1	0	0	10
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	4	4	1	0	0	12
Итого за Семестр 8:		14	16	4	0	0	42
Промежуточная аттестация (контроль) – зачет		0					
Всего за Семестр 8:		72					
Семестр 9							
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	2	4	1	0	0	10
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов	4	4	1	0	0	10
7	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	4	4	2	0	0	10
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	4	4	2	0	0	12
Итого за Семестр 9:		14	16	6	0	0	42
Промежуточная аттестация (контроль) – экзамен		36					
Всего за Семестр 9:		108					
Всего за Семестр 8,9:		180					

Содержание тем (разделов) дисциплины

Очная форма

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Контактная работа: лекции		

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Семестр 8		
Лекция 1,2	4	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Лекция 3,4	4	Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
		Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
Лекция 5,6	4	Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса
		Учение о мясе. Клеймение мяса
Лекция 7,8	4	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
Итого за Семестр 8: 16		
Семестр 9		
Лекция 9,10	4	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
Лекция 11,12	4	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
Лекция 13,14	4	Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
		Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
Лекция 15,16	4	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
Итого за Семестр 9: 16		
Всего за Семестр 9,9: 32		

Очно-заочная форма

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Контактная работа: лекции		
Семестр 8		
Лекция 1	2	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Лекция 2,3	4	Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
		Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
Лекция 4,5	4	Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса
		Учение о мясе. Клеймение мяса
Лекция 6,7	4	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
Итого за Семестр 8: 14		
Семестр 9		
Лекция 8	2	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
Лекция 9,10	4	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
Лекция 11,12	4	Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
		Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
Лекция 13,14	4	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
Итого за Семестр 9: 14		

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Всего за Семестр 9,9: 28		

Очная форма

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Контактная работа:		
Лабораторные занятия		
Семестр 8		
Лабораторное занятие 1	2	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Лабораторное занятие 2,3	4	Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
		Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
Лабораторное занятие 4,5	4	Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса
		Учение о мясе. Клеймение мяса
Лабораторное занятие 6,7	4	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
Итого за Семестр 8: 14		
Семестр 9		
Лабораторное занятие 8,9,10	6	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
Лабораторное занятие 11,12,13	6	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
Лабораторное занятие 14,15,16,17	8	Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
		Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
Лабораторное занятие 18,19,20,21	8	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
Итого за Семестр 9: 28		
Всего за Семестр 8,9: 42		

Очно-заочная форма

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Контактная работа:		
Лабораторные занятия		
Семестр 8		
Лабораторное занятие 1,2	4	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
		История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Лабораторное занятие 3,4	4	Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
		Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
Лабораторное занятие 5,6	4	Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса
		Учение о мясе. Клеймение мяса
Лабораторное занятие 7,8	4	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
Итого за Семестр 8: 16		
Семестр 9		
Лабораторное занятие 9,10	4	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
Лабораторное занятие 11,12	4	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов
Лабораторное занятие 13,14	4	Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
		Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

Вид учебной работы	Количество а.ч.	Тема (раздел), их содержание
Лабораторное занятие 15,16	4	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов
Итого за Семестр 9: 16		
Всего за Семестр 8,9: 32		

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Очная форма

Количество а.ч.	Тема (раздел)	Форма самостоятельной работы обучающихся
Семестр 8		
10	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	
10	Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	
10	Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Учение о мясе. Клеймение мяса	
12	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	
Итого за Семестр 8: 42		
Семестр 9		

7	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	
7	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов	
7	Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	
7	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	
Итого за Семестр 9: 28		
Всего за Семестр 8,9: 60		

Очно-заочная форма

Количество а.ч.	Тема (раздел)	Форма самостоятельной работы обучающихся
Семестр 8		
10	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	
10	Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра	

	животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	
10	Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Учение о мясе. Клеймение мяса	
12	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	
Итого за Семестр 8: 42		
Семестр 9		
10	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	
10	Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов	
10	Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	
12	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	Подготовка к текущим аудиторным занятиям. Изучение литературы
	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	
Итого за Семестр 9: 42		
Всего за Семестр 8,9: 84		

5 Перечень учебной литературы

Основная литература

1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения : учебное пособие : [16+] / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова ; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 120 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989> . – Библиогр.: с. 117. – ISBN 978-5-7882-2609-5. – Текст : электронный.

Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : практикум / Н. Г. Догарева, О. В. Богатова, С. В. Стадникова, Г. М. Топурия ; Оренбургский государственный университет. – Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2013. – 208 с. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=259369>. – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

2. Трубина, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий : учебное пособие / И. А. Трубина, Е. А. Скорбина ; Ставропольский государственный аграрный университет, Факультет технологического менеджмента, Кафедра технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции. – Ставрополь : Ставропольский государственный аграрный университет (СтГАУ), 2017. – 48 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=484951> . – Библиогр. в кн. – Текст : электронный.

6. Перечень учебно-методических материалов по самостоятельной работе обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся заключается в инициативном поиске информации о наиболее актуальных проблемах, которые имеют большое практическое значение и являются предметом научных дискуссий в рамках изучаемой дисциплины.

Самостоятельная работа планируется в соответствии с календарными планами рабочей программы по дисциплине и в методическом единстве с тематикой учебных аудиторных занятий.

Методические указания по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности студентов
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; пометать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Проверка терминов, понятий с помощью энциклопедий, словарей, справочников с выписыванием толкований в тетрадь. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на практическом занятии.
Аудиторные занятия	Проработка рабочей программы, уделяя особое внимание целям и задачам, структуре и содержанию дисциплины. Конспектирование источников. Работа с конспектом лекций, подготовка ответов к контрольным вопросам, просмотр рекомендуемой литературы, работа с текстом (методика полевого опыта), решение задач по алгоритму и решение ситуационных задач.
Самостоятельная работа	Знакомство с электронной базой данных, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме. Заполнение тематических таблиц по теме Решение ситуационных задач по своему индивидуальному варианту, в которых обучающемуся предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы.
Подготовка к зачёту/экзамену	При подготовке к зачёту/экзамену необходимо ориентироваться на конспекты лекций, рекомендуемую литературу, полученные навыки по решению ситуационных задач

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

7.1. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Для освоения дисциплины используются следующие ресурсы:

1. Электронная информационно-образовательная среда АНО ВО МВА.
<https://eios.vetacademy.pro>.
2. Образовательные интернет-порталы.
3. Информационно-телекоммуникационная сеть «Интернет»:
 1. Электронно-библиотечная система издательства «Университетская библиотека онлайн». Режим доступа: <https://biblioclub.ru>
 2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань». Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
 3. Электронно-библиотечная система издательства «Кнорус» Book.ru Режим доступа: <https://www.book.ru>
 4. Электронно-библиотечная система издательства Znanium.com Режим доступа: <https://znanium.com>
 5. Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ». Режим доступа: <https://rucont.ru>

7.2. Современные профессиональные базы данных

1. Журнал «Ветеринарный врач» (<http://vetvrach-vnivi.ru/>).
2. Журнал «Ветеринария» (<http://journalveterinariya.ru/contacts>).
3. Журнал «Российский ветеринарный журнал» (<https://logospress.editorum.ru/ru/nauka/>).
4. Журнал «Ветеринария сегодня» (<https://veterinary.ariah.ru/jour/index>).

8. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

8.1. Перечень программного обеспечения

1. Операционная система Windows 7 (или ниже) – Microsoft Open License – лицензия № 46891333-48650496.
2. Офисные приложения Microsoft Office 2013 (или ниже) – Microsoft Open License – лицензия № 46891333-48650496.
3. Справочная правовая система «КонсультантПлюс».
4. Антивирусное программное обеспечение Dr.Web.
5. Интернет-браузеры.

8.2. Информационные справочные системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
- поисковая система Яндекс <https://www.yandex.ru/>
- поисковая система Google <https://www.google.ru/>
- реферативная база данных SCOPUS <http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/>

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

Помещения	Назначение	Оснащение
Учебные аудитории для проведения учебных занятий	Проведение учебных занятий лекционного типа; лабораторных (очная форма обучения), практических (очно-заочная форма обучения) занятий; групповых и индивидуальных консультаций; текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации	Специализированная мебель (в т.ч. для хранения анатомических препаратов). Технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду АНО ВО МВА. Для проведения занятий лекционного типа – демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия
Помещения для самостоятельной работы обучающихся	Осуществление самостоятельной работы обучающимися	Специализированная мебель. Технические средства обучения, служащие для представления учебной информации большой аудитории: компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду АНО ВО МВА
Материально-техническое обеспечение образовательного процесса по дисциплине для обучающихся из числа лиц с ОВЗ осуществляется согласно соответствующему локальному нормативному акту АНО ВО МВА		

10. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в разделе 1.

Оценка качества освоения дисциплины включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию.

Оценка качества освоения дисциплины	Форма контроля	Краткая характеристика формы контроля	Оценочное средство и его представление в ФОС
Текущий контроль успеваемости	Опрос	Средство, позволяющее оценить знания обучающегося и умение давать ответ на вопрос преподавателя, развивать мышление и речь, повышать уровень самоорганизации и самообразования	Перечень вопросов
	Тестирование	Система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Тестовые задания
Промежуточная аттестация	Зачет/Экзамен	Средство, позволяющее оценить качество освоения обучающимися дисциплины	Перечень вопросов к зачету/экзамену

10.1. Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

Текущий контроль успеваемости

Текущий контроль успеваемости проводится по темам лекций и аудиторных занятий в форме опроса и тестирования, обеспечивая закрепление знаний по теоретическому материалу и получению практических навыков по использованию формируемых компетенций для решения задач профессиональной деятельности.

Текущий контроль успеваемости проводится на лекциях и всех лабораторных (очная форма обучения), практических (очно-заочная форма обучения) занятиях (кроме первого).

Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (Семестр 8), экзамена

(Семестр 9). Зачет/Экзамен проводится по вопросам.

При подготовке ответов на вопросы обучающимся должны быть систематизированы знания, полученные из лекционного курса, в ходе самостоятельного изучения разделов и тем, в процессе работы с литературой.

При ответе на вопросы следует придерживаться понятийного аппарата, принятого в изученной дисциплине.

Ответ должен быть развернутым, но при этом лаконичным, логично выстроенным. Приветствуется приведение примеров, сравнение, выявление общего и особенного.

При проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации возможно изменение содержания и состава оценочных средств: обобщение или конкретизация их содержания и др.

**Оценивание результатов обучения по дисциплине,
соотнесенное с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

№ п/п	Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Форма контроля и оценочное средство
1	ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ИД-1.ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).
		ИД-2.ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб,	Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль	Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).

№ п/п	Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Форма контроля и оценочное средство
		осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	
		ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).
2	ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности	ИД-1.ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии.	Знать современные технические средства и информационные технологии.	Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).
		ИД-2.ОПК-7 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	
		ИД-3.ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	
3	ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную	ИД-1.ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный	Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр	Опрос (перечень контрольных вопросов).

№ п/п	Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Форма контроля и оценочное средство
	экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).

№ п/п	Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Форма контроля и оценочное средство
		ИД-2.ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества	Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя	Опрос (перечень контрольных вопросов). Тестирование (тестовые задания). Зачет/Экзамен (перечень вопросов).

№ п/п	Результаты освоения образовательной программы (код компетенции)	Индикаторы достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	Форма контроля и оценочное средство
		продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	

Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок

При оценивании результатов обучения на промежуточной аттестации используется четырехбалльная система оценки: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
Опрос	Оценка «отлично» дается, если обучающимся представлен полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность освоенных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить в объекте существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи между ними; ответ сформулирован при помощи научного категориально-понятийного аппарата, изложен последовательно, логично, доказательно	«отлично»
Тестирование	Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «отлично» дается, если обучающимся правильно выполнено 22-25 тестовых заданий	
Зачет/Экзамен	Оценка «отлично» дается, если обучающийся освоил теоретический материал без пробелов; качественно выполнил все предусмотренные задания; демонстрирует высокий уровень сформированности компетенций,	

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
	практических навыков профессионального применения освоенных знаний	
Опрос	Оценка «хорошо» дается, если обучающимся представлен полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность освоенных знаний об объекте; раскрыты основные положения; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых явлений, понятий, теорий; ответ изложен последовательно, логично и доказательно, однако допущены недочеты в определении понятий, исправленные обучающимся самостоятельно в ходе ответа	«хорошо»
Тестирование	Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «хорошо» дается, если обучающимся правильно выполнено 18-21 тестовых заданий	
Зачет/Экзамен	Оценка «хорошо» дается, если обучающийся освоил знания, умения; выполненные учебные задания оценены не максимальным числом баллов; компетенции, практические навыки сформированы на среднем (хорошем) уровне	
Опрос	Оценка «удовлетворительно» дается, если обучающимся представлен полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки объекта и причинно-следственные связи между ними; ответ изложен научным языком, при этом допущены две-три ошибки в определении основных понятий, которые обучающийся затрудняется исправить самостоятельно	«удовлетворительно»
Тестирование	Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «удовлетворительно» дается, если обучающимся правильно выполнено 13-17 тестовых заданий	

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
Зачет/Экзамен	Оценка «удовлетворительно» дается, если обучающийся частично (с пробелами) освоил знания, умения; большая часть учебных заданий или не выполнена, или они оценены числом баллов, близким к минимальному; некоторые практические навыки не сформированы, компетенции сформированы на уровне – достаточный	
Опрос	Оценка «неудовлетворительно» дается, если обучающийся не овладел знаниями, умениями и навыками; задания, предусмотренных рабочей учебной программой, не выполнены; сумма набранных баллов соответствует данной оценке	«неудовлетворительно»
Тестирование	Результат тестирования определяется по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов: оценка «неудовлетворительно» дается, если обучающимся правильно выполнено меньше 13 тестовых заданий	
Зачет/Экзамен	Оценка «неудовлетворительно» дается, если обучающийся не освоил знания, умения; учебные задания не выполнены; практические навыки не сформированы, компетенции не сформированы	
Зачет	«Зачтено» соответствует параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»)	«зачтено»
	«Зачтено» соответствует параметрам оценки «неудовлетворительно»	«не зачтено»

10.2. Типовые материалы для оценки результатов обучения по дисциплине

Примерные тесты открытого типа

ОПК-6

1. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.
Правильный ответ: Ветеринарные правила.
2. Информация о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и других пищевых продуктов на рынках представляется в отчетной форме №_____
Правильный ответ: 5-вет.
3. При транспортировке сырья животного происхождения выдают ветеринарное свидетельство (форма № ____)?
Правильный ответ: 2.
4. Порядок послеубойного осмотра туш убойных животных регламентируют Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы _____, предназначенных для переработки и (или) реализации.
Правильный ответ: мяса и продуктов убоя (промысла) животных
5. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это «_____».
Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.

ОПК-7

6. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это _____ пищевой продукции.
Правильный ответ: идентификация.
7. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарносанитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарносанитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на _____ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.
Правильный ответ: трихинеллез.
8. Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это _____ пищевой продукции.
Правильный ответ: утилизация

9. По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется _____.

Правильный ответ: Акт

10. Ветеринарные назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее - _____), устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза)

Правильный ответ: правила.

ПК-18

11. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 года N 236. был утвержден _____ международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Правильный ответ: перечень.

12. Отбор проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках осуществляется специалистами _____ при содействии их владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов.

Правильный ответ: Госветслужбы.

13. Положение о ветеринарно-санитарной экспертизе закона «О ветеринарии» содержится в _____ разделе.

Правильный ответ: 5.

14. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается _____ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Правильный ответ: федеральным.

15. В соответствии с "Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации", ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат: яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей; яйца _____ изготовления, реализуемые на розничных рынках.

Правильный ответ: непромышленного.

Примерные тесты закрытого типа

ОПК-6

1. Какой из нормативных документов содержит методики проведения лабораторного анализа пищевых продуктов?

1. Закон;
2. Технический регламент;
3. ГОСТ;
4. Правила.

Правильный ответ: 3.

2. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?

- 1) химического состава;
- 2) пищевой ценности;
- 3) критериев идентификации;
- 4) показателей безопасности.

Правильный ответ: 3, 4

ОПК-7

3. Укажите последовательность процедур по схеме декларирования 1д, при декларировании соответствия пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- 1) принятие и регистрация декларации о соответствии;
- 2) осуществление производственного контроля;
- 3) нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- 4) проведение испытаний образцов продукции;
- 5) формирование и анализ технической документации;

Правильный ответ: 5, 2, 4, 1, 3

4. Установите соответствие: между порядком использования продуктов убоя и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Порядок использования продуктов убоя:

- 1) На утилизацию.
- 2) На уничтожение.
- 3) На обезвреживание.

Инфекционные болезни:

- А) браздот;
- Б) туберкулез;
- В) африканская чума свиней;
- Г) сальмонеллезы птиц;
- Д) паратуберкулез;
- Е) бешенство.

Правильный ответ: 1 - А, Д; 2 - В, Е; 3 - Б, Г.

ПК-18

5. Установите соответствие: между инвазионными болезнями животных и порядком использования туш в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Наименование инвазионной болезни:

1. Трихинеллез.
2. Цистицеркоз.
3. Эхинококкоз.

Порядок использования:

- А. обеззараживание;
- Б. зачистка;
- В. утилизация;
- Г. уничтожение.

Правильный ответ: 1 - Г; 2 - А; 3 - Б.

Примерные вопросы для опроса**ОПК-6; ОПК-7; ПК-18**

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Примерные вопросы к зачету 8 семестр

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.

9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.

40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Примерный перечень вопросов к экзамену (Семестр 9)

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
3. Категории упитанности крупного рогатого скота.
4. Категории упитанности овец и коз.
5. Категории упитанности свиней.
6. Категории упитанности птиц и кроликов.
7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боевские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
14. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.
21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. . Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве

31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики определения санитарного качества молока.
57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
60. Бактериологическое исследования мяса.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
- 69.. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
79. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
84. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
85. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
86. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
87. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
88. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
89. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.
90. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
91. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
92. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.
93. Стандартизация пищевых продуктов.
94. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
96. Определение видовой принадлежности мяса.
97. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.
98. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.

99. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожевенного сырья.
100. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при особо опасных инфекционных болезнях.
103. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясных продуктов».
104. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».
105. Сертификация пищевых продуктов
106. Методики определения биологической ценности молока.
107. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов.
108. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

Типовой экзаменационный билет № ____

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
3. Сертификация пищевых продуктов.

Утверждены на заседании кафедры Протокол № от
20____ г. Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине включены в ФОС и хранятся на кафедре-разработчике рабочей программы дисциплины.

Аннотацию рабочей программы дисциплины Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза для подготовки специалистов по специальности 36.05.01 Ветеринария см. в приложении.

Аннотация
рабочей программы дисциплины
Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная экспертиза
для подготовки специалистов по специальности 36.05.01 Ветеринария

Целью освоения дисциплины является: научить проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений

Задачи дисциплины: уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.

Место дисциплины в учебном плане: Блок 1 «Дисциплины (модули)», обязательная часть, дисциплина осваивается в семестрах 8, 9.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируется компетенции ОПК-6; ОПК-7; ПК-18.

Краткое содержание дисциплины. Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы. Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов. Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса. Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса. Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами. Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов. Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. Тема 8. Ветеринарно-

санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов

Трудоемкость дисциплины (очная форма обучения): 5 з.е. (180 а.ч.),

из них:

контактная работа: 74 а.ч.,

самостоятельная работа: 70 а.ч.

Форма промежуточной аттестации: зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9 (36 а.ч.).

Трудоемкость дисциплины (очно-заочная форма обучения): 5 з.е. (180 а.ч.),

из них:

контактная работа: 60 а.ч.,

самостоятельная работа: 84 а.ч.

Форма промежуточной аттестации: зачет в семестре 8, экзамен в семестре 9 (36 а.ч.).

Лист внесения изменений

в рабочую программу дисциплины Б1.О.35 Ветеринарно-санитарная

экспертиза

программы специалитета

ФГОС ВО

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль): Клинический

Форма обучения: очная, очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена на заседании
кафедры _____

протокол «____» _____ 20____ г., № _____,

для реализации в 20____/20____ учебном году.

№ раздела, пункта	Содержание изменений	Основание для изменений

Заведующий кафедрой

Приложение 2



**Автономная некоммерческая организация высшего образования
«Международная ветеринарная академия» (АНО ВО MBA)**



УТВЕРЖДАЮ

**Зав. кафедрой клинической
диагностики и ветеринарной
медицины**

 **П.П. Ершов**
« 28 » августа 2024 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля, промежуточной аттестации обучающихся при
освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

по дисциплине
Б1.О.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Уровень высшего образования
СПЕЦИАЛИТЕТ

Специальность: 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль): Клинический
Форма обучения: очная, очно-заочная

Год начала подготовки: 2024

Дзержинский 2024

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

В рамках изучения дисциплины «Б1.О.35 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА» формируются следующие компетенции, подлежащие оценке:

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

Таблица 1

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней ИД-1.ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб. ИД-2.ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах. ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
2	ОПК-7	Тема 1. История развития и нормативные правовые	Устный опрос,

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
	Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности ИД-1.ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии. ИД-2.ОПК-7 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта. ИД-3.ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических средств и информационных технологий.	акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	тест, зачет, экзамен
3	ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений ИД-1.ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный	Тема 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы Тема 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

№ п/п	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
	предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения ИД-2.ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов Тема 3. Учение о мясе. Клеймение мяса Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии, отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами Тема 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, меда, консервированных продуктов Тема 7. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Транспортировка скоропортящихся продуктов. Сертификация пищевых продуктов	

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Таблица 2

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней					
ИД-1.ОПК-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствую щем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответству ющем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ИД-2.ОПК-6 Уметь проводить в том числе, с помощью цифровых технологий, оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствую щем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответству ющем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.					
ИД-3.ОПК-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения задач профессиональной деятельности					
ИД-1.ОПК-7 Знать современные технические средства и информационные технологии.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ИД-2.ОПК-7 Уметь использовать для решения аналитических и исследовательских задач современные технические средства и информационные технологии, включающие в себя элементы машинного обучения и искусственного интеллекта.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен
ИД-3.ОПК-7 Владеть навыками использования для решения аналитических и исследовательских задач современных технических	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых	Уровень знаний в объеме соответствующем программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
средств и информационных технологий.			ошибок		
ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений					
ИД-1.ПК-18 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований с применением цифровых технологий, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения					
ИД-2.ПК-18 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме соответствующей программе подготовки, без ошибок	Устный опрос, тест, зачет, экзамен

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество					

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ (КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ)

Текущий контроль проводится по темам лекций и аудиторных занятий в виде устного опроса, обеспечивая закрепление знаний по теоретическому материалу и получению практических навыков по использованию формируемых компетенций для решения задач профессиональной деятельности.

Таблица 3

№ п/п	Оценочное средство	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Важнейшее средство, позволяющее оценить знания и умения обучающегося излагать ответ на поставленный вопрос преподавателя, развивать мышление и речь, повышать уровень самоорганизации и самообразования.	Примерные вопросы для опроса
2	Тест	Важнейшее средство, позволяющее быстро оценить знания и умения обучающегося, развивать мышление, повышать уровень самоорганизации и самообразования.	Примерные вопросы для тестирования
3	Зачет/Экзамен	Важнейшее средство промежуточной аттестации, позволяющее оценить знания и умения обучающегося по компетенциям дисциплины, излагать ответ в том числе в стрессовой (незнакомой) ситуации на поставленный вопрос преподавателя, развивать мышление и речь, повышать уровень самоорганизации и самообразования.	Примерные вопросы для зачета и экзамена

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

4.1. Примерные тесты открытого типа

ОПК-6

1. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.
Правильный ответ: Ветеринарные правила.
2. Информация о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и других пищевых продуктов на рынках представляется в отчетной форме №_____
Правильный ответ: 5-вет.
3. При транспортировке сырья животного происхождения выдают ветеринарное свидетельство (форма № ____)?
Правильный ответ: 2.
4. Порядок послеубойного осмотра туш убойных животных регламентируют Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы _____, предназначенных для переработки и (или) реализации.
Правильный ответ: мяса и продуктов убоя (промысла) животных
5. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это «_____».
Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.

ОПК-7

6. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это _____ пищевой продукции.
Правильный ответ: идентификация.
7. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарносанитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарносанитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на _____ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.
Правильный ответ: трихинеллез.

8. Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: утилизация

9. По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется _____.

Правильный ответ: Акт

10. Ветеринарные назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее - _____), устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза)

Правильный ответ: правила.

ПК-18

11. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 года N 236. был утвержден _____ международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Правильный ответ: перечень.

12. Отбор проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках осуществляется специалистами _____ при содействии их владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов.

Правильный ответ: Госветслужбы.

13. Положение о ветеринарно-санитарной экспертизе закона «О ветеринарии» содержится в _____ разделе.

Правильный ответ: 5.

14. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается _____ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Правильный ответ: федеральным.

15. В соответствии с "Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации", ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат: яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей; яйца _____ изготовления, реализуемые на розничных рынках.
Правильный ответ: непромышленного.

4.2. Примерные тесты закрытого типа

ОПК-6

1. Какой из нормативных документов содержит методики проведения лабораторного анализа пищевых продуктов?

1. Закон;
2. Технический регламент;
3. ГОСТ;
4. Правила.

Правильный ответ: 3.

2. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?

- 1) химического состава;
- 2) пищевой ценности;
- 3) критериев идентификации;
- 4) показателей безопасности.

Правильный ответ: 3, 4

ОПК-7

3. Укажите последовательность процедур по схеме декларирования 1д, при декларировании соответствия пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- 1) принятие и регистрация декларации о соответствии;
- 2) осуществление производственного контроля;
- 3) нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- 4) проведение испытаний образцов продукции;
- 5) формирование и анализ технической документации;

Правильный ответ: 5, 2, 4, 1, 3

4. Установите соответствие: между порядком использования продуктов убоя и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Порядок использования продуктов убоя:

- 1) На утилизацию.
- 2) На уничтожение.
- 3) На обезвреживание.

Инфекционные болезни:

- А) браздот;

- Б) туберкулез;
- В) африканская чума свиней;
- Г) сальмонеллез птиц;
- Д) паратуберкулез;
- Е) бешенство.

Правильный ответ: 1 - А, Д; 2 - В, Е; 3 - Б, Г.

ПК-18

5. Установите соответствие: между инвазионными болезнями животных и порядком использования туш в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Наименование инвазионной болезни:

- 1. Трихинеллез.
- 2. Цистицеркоз.
- 3. Эхинококкоз.

Порядок использования:

- А. обеззараживание;
- Б. зачистка;
- В. утилизация;
- Г. уничтожение.

Правильный ответ: 1 - Г; 2 - А; 3 - Б.

4.3. Примерные вопросы для опроса

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов

18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

4.4. Примерные вопросы к зачету 8 семестр

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно- санитарной

экспертизы.

2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боенские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.

35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

4.5. Примерный перечень вопросов к экзамену (Семестр 9)

ОПК-6; ОПК-7; ПК-18

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
3. Категории упитанности крупного рогатого скота.
4. Категории упитанности овец и коз.
5. Категории упитанности свиней.
6. Категории упитанности птиц и кроликов.
7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боевские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
14. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.
21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и PSE. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка,

облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).

26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. . Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики определения санитарного качества молока.
57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.
58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.

59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
60. Бактериологическое исследования мяса.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
- 69.. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
79. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
84. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
85. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
86. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
87. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
88. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
89. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный контроль за их состоянием.
90. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
91. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
92. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.

93. Стандартизация пищевых продуктов.
94. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
96. Определение видовой принадлежности мяса.
97. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.
98. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
99. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожаного сырья.
100. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при особо опасных инфекционных болезнях.
103. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясных продуктов.
104. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».
105. Сертификация пищевых продуктов
106. Методики определения биологической ценности молока.
107. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов.
108. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

Типовой экзаменационный билет № ____

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
3. Сертификация пищевых продуктов.

Утверждены на заседании кафедры Протокол № от
20__ г. Экзаменатор _____

Заведующий кафедрой

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в разделе 1.

Оценка качества освоения дисциплины включает:

- текущий контроль успеваемости;
- промежуточную аттестацию.

Оценка качества освоения дисциплины	Форма контроля	Краткая характеристика формы контроля	Оценочное средство и его представление в ФОС
Текущий контроль успеваемости	Устный опрос	Используется для оценки качества освоения обучающимися части учебного материала дисциплины и уровня сформированности соответствующих компетенций (части компетенции). Оценивается по 4-балльной шкале.	Примерный перечень вопросов
	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Примерные тестовые задания
Промежуточная аттестация	Зачёт/экзамен	Средство, позволяющее оценить качество освоения обучающимися дисциплины	Примерный перечень вопросов к зачёту / экзамену

Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
Устный опрос	Оценка «отлично» дается, если ответы на все обсуждаемые вопросы, в том числе, дополнительные, даны верно и полно.	«отлично»
Тест	Оценка «отлично» дается, если от 86% до 100% заданий выполнены верно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «отлично» дается, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.	
Устный опрос	Оценка «хорошо» дается, если ответы на все обсуждаемые вопросы даны, но некоторые из них раскрыты не полностью либо содержат незначительные ошибки или неточности.	«хорошо»
Тест	Оценка «хорошо» дается, если от 69% до 85% заданий выполнены верно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «хорошо» дается, если теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.	
Устный опрос	Оценка «удовлетворительно» дается, если ответы на 1/3 обсуждаемых вопросов не даны или даны не верно, тогда как ответы на 2/3 вопросов даны верно.	«удовлетворительно»
Тест	Оценка «удовлетворительно» дается, если от 61% до 68% заданий выполнены верно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «удовлетворительно» дается, если теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.	
Устный опрос	Оценка «неудовлетворительно» дается, если более 2/3 ответов на обсуждаемые вопросы неверны.	«неудовлетворительно»

Форма контроля	Критерии оценивания результатов обучения по дисциплине и выставления оценок	Шкала оценивания результатов обучения по дисциплине
Тест	Оценка «неудовлетворительно» дается, если более 50% заданий выполнены неверно.	
Зачет/Экзамен	Оценка «неудовлетворительно» дается, если теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.	
Зачёт	Свободно владеет знаниями закономерности строения тканей и тела животных оценивает степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	зачтено/отлично
Зачёт	Знает закономерности строения тканей и тела животных, оценивает степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	зачтено/хорошо
Зачёт	Частично знает закономерности строения тканей и тела животных, оценивает степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	зачтено/удовлетворительно
Зачёт	Допускает грубые ошибки при установлении закономерности строения тканей и тела животных и оценке степень развития структурных изменений в тканях и организме в целом	не зачтено /неудовлетворительно

6. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на промежуточной аттестации. При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата

- в печатной форме, аппарата:
- в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов. Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.