

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «БЕЛГОРОДСКИЙ  
ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я. ГОРИНА»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Декан технологического факультета,  
к.с.-х.н., доцент  
 Н.С. Трубчанинова  
« 12 » 07 2018 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине  
**«ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**  
для направления подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов  
Квалификация: бакалавр

Майский, 2018

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС) по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного и введенного в действие приказом Министерства образования и науки РФ № 199 от 12.03.2015г.;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 301 от 05.04.2017 г.;
- основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения.

Составитель(и): Д.В.Н., профессор кафедры инфекционной и иммунологической патологии Резниченко Л.В.

Рассмотрена на заседании кафедры инфекционной и иммунологической патологии

«04» 07 2018 г., протокол № 16

Зав. кафедрой  Щекина В.В.  
подпись Ф.И.О.

Согласована с выпускающей кафедрой технологии сырья и продуктов животного происхождения «10» 07 2018г., протокол № 12

Зав. кафедрой  Шевченко Н.П.  
подпись Ф.И.О.

Одобрена методической комиссией технологического факультета «12» 07 2018 г., протокол № 5-18

Председатель методической комиссии технологического факультета  Ордина Н.Б.

## I. Цель и задачи дисциплины

**Основная цель** изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» - это приобретение теоретических знаний, освоение методов и приёмов ветеринарно-санитарной экспертизы, производственно-ветеринарного контроля на всех этапах заготовки и переработки животноводческой продукции на предприятиях мясной промышленности, освоение ветеринарно-санитарной экспертизы колбас, копчёностей, консервов и других мясных продуктов.

**Основными задачами** преподавания дисциплины являются: изучение студентами ветеринарно-санитарных правил и требований при транспортировке и приёме животных на мясоперерабатывающие предприятия и подготовке их к убою; организация и проведение ветеринарно-санитарных мероприятий при производстве мяса и мясных продуктов, Для осуществления данных задач ведущими принципами в работе должны быть: выпуск для потребителя только доброкачественной продукции; исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных через пищевые продукты и техническое сырьё животного происхождения; предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

## II. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОСНОВНОЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ (ОПОП)

2.1. Цикл (раздел) ОПОП, к которому относится дисциплина

Ветеринарно-санитарная экспертиза относится к вариативной части обязательных дисциплин Б1.В.01.

### 2.2. Логическая взаимосвязь с другими частями ОПОП

<b>Наименование предшествующих дисциплин, практик, на которых базируется данная дисциплина (модуль)</b>	1. Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных 2. Биохимия
<b>Требования к предварительной подготовке обучающихся</b>	<b>знать:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;</li><li>➤ эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний;</li><li>➤ устойчивость возбудителей инфекционных и инвазионных заболеваний к природным условиям, воздействию физических и химических факторов;</li><li>➤ основы товароведения, клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов;</li><li>➤ надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов;</li></ul> <b>Уметь:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического,</li></ul>

	<p>микологического, токсикологического и радиометрического исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;</li> <li>➤ осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечивать выпуск доброкачественной продукции;</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;</li> <li>➤ методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;</li> <li>➤ методами распознавания мяса различных видов животных;</li> <li>➤ методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</li> </ul>
--	---

Студент должен обладать знаниями по дисциплинам: анатомии и гистологии сельскохозяйственных животных, общей микробиологии и микробиологии. Владеть методами биохимических, микробиологических, токсикологических и других исследований.

### III. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ, СООТВЕТСТВУЮЩИЕ ФОРМИРУЕМЫМ КОМПЕТЕНЦИЯМ

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-1	<p>способностью и использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</p>	<p><b>Знать:</b> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p> <p><b>Владеть:</b> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>

#### 4. ОБЪЕМ, СТРУКТУРА, СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ И ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ

##### 4.1. Распределение объема учебной работы по формам обучения

Вид работы	Объем учебной работы, час	
	Очная	Заочная
<b>Формы обучения</b> (вносятся данные по реализуемым формам)		
<b>Семестр (курс) изучения дисциплины</b>	<b>3</b>	
Общая трудоемкость, всего, час	108	
<i>зачетные единицы</i>	3	
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>		
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>32</b>	
В том числе:		
Лекции	16	
Лабораторные занятия	16	
Практические занятия	-	
<i>Иные виды работ в соответствии с учебным планом (учебная практика)</i>	-	
<b>Внеаудиторная работа (всего)</b>	<b>16</b>	
В том числе:		
Контроль самостоятельной работы (на 1 подгруппу в форме компьютерного тестирования)		
Консультации согласно графику кафедры	16	
<b>Контрольная работа</b>		
<b>Промежуточная аттестация</b>		
В том числе:	<b>4</b>	
Зачет	4	
Экзамен ( на 1 группу)		
Консультация предэкзаменационная (на 1 группу)		
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>	<b>56</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся (всего)</b>		
в том числе:		
Самостоятельная работа по проработке лекционного материала (60% от объема лекций)	10	
Самостоятельная работа по подготовке к лабораторно-практическим занятиям (60% от объема аудиторных занятий)	10	
Работа над темами (вопросами), вынесенными на самостоятельное изучение	26	
Самостоятельная работа по видам индивидуальных заданий	10	
Подготовка к зачёту	-	

Примечание: \*осуществляется на аудиторных занятиях

## 4.2 Общая структура дисциплины и виды учебной работы обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. акт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практич. занятия	Внеаудиторная работа и пр. акт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6					
<b>Модуль 1</b> <b>Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>30</b>					
1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	8	2		<i>Консультации</i>	6					
2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами	12	2	4		6					
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	22	6	4		12					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	8		2		6					
<b>Модуль 2</b> <b>Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копчёностей.</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа	Всего	Лекции	Лабораторно-практ. занятия	Внеаудиторная работа и пр. атт.	Самостоятельная работа
1	2	3	4	5	6					
1. Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.	10	2	2	<i>Консультации</i>	6					
2. Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технолого-химического исследований.	10	2	2		6					
3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	2	2								
<i>Итоговое занятие по модулю 2</i>	6	-	2		4					
<b>Подготовка контрольной работы</b>	<b>10</b>	-	-	-	<i>10</i>					
<b>Зачет</b>	-	-	-	-	-					

## 4.3 Структура и содержание дисциплины по формам обучения

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
<b>Модуль 1. Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях</b>	<b>60</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>30</b>					
<b>1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.</b>	<b>8</b>	<b>2</b>		<b>Консультации</b>	<b>6</b>					
1.1. Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.	4	2			2					
1.2. Транспортировка убойных животных на боенские предприятия. Предприятия по убою и переработке животных	2				2					
1.3. Правила оформления ветеринарных сопроводительных документов	2				2					
<b>2. Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами</b>	<b>12</b>	<b>2</b>	<b>4</b>		<b>6</b>					
2.1. Послеубойные изменения в мясе. Сущность созревания мяса	4	2		2						
2.2. Определение видовой принадлежности мяса.	4		2	2						
2.3. Определение свежести мяса, Определение мяса больных животных	4		2	2						
<b>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях Пищевые токсикозы и токсикоинфекции</b>	<b>22</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>12</b>						
3.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях.	8	2	2	4						
3.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза	8	2	2	4						



Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
туш и органов животных при инвазионных болезнях.										
3.3.Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	6	2			4					
<i>Итоговое занятие по модулю 1</i>	8		2		6					
<b>Модуль 2.</b> <b>Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копченостей.</b>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>					
<b>1. Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей.</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>Консультации</b>	<b>6</b>					
1.1. Ветеринарно-санитарный и технохимический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копченостей	4	2			2					
1.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза солоних, виды посола мяса	6		2		4					
<b>2. Технохимический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технологического исследований.</b>	<b>10</b>	<b>2</b>	<b>2</b>		<b>Консультации</b>	<b>6</b>				
2.1.Технохимический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов.	6	2		4						
2.2. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технологического исследований	4		2	2						
<b>3. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>-</b>	<b>Консультации</b>	<b>-</b>					
2.1. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел. Отбор проб. Методы органолептического и лабораторного анализа										
2.2. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья	2	2								
<i>Итоговое занятие по модулю2</i>	6	-	2		4					

Наименование модулей и разделов дисциплины	Объемы видов учебной работы по формам обучения, час									
	Очная форма обучения					Заочная форма обучения				
	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа	Всего	Лекции	Лаб.практ. зан.	Внеаудит. работа	Самост. работа
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Подготовка контрольной работы	10				10					
Зачет										

## V. ОЦЕНКА ЗНАНИЙ И ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### 5.1. Формы контроля знаний, рейтинговая оценка и формируемые компетенции (дневная форма обучения)

№ п/п	Наименование рейтингов, модулей и блоков	Формируемые компетенции	Объем учебной работы					Форма контроля знаний	Количество баллов (max)
			Общая трудоемкость	Лекции	Лаб.-практ. занятия	Внеаудиторн. раб. и промежут. аттест.	Самост. работа		
<b>Всего по дисциплине</b>		<b>ПК-1</b>	<b>108</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>20</b>	<b>56</b>	<b>Зачёт</b>	<b>100</b>
<i>I. Входной рейтинг</i>								Тестирование	<b>5</b>
<i>II. Рубежный рейтинг</i>								Сумма баллов за модули	<b>60</b>
<b>Модуль 1 Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях</b>		<b>ПК-1</b>							<b>10</b>
1	Введение в курс ветеринарно-санитарной экспертизы. Убойные животные как сырьё для мясной промышленности.		8	2			6	Устный опрос	

2	Послеубойные изменения в мясе. Определение свежести мяса в соответствии с требованиями ГОСТа и действующими правилами		12	2	4		6	Устный опрос	
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях Пищевые токсикозы и токсикоинфекции		22	6	4		12	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 1.			8		2		6	Тестирование, ситуационные задачи	
<b>Модуль 2</b> <b>Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копчёностей.</b>		<i>ПК-1</i>	<b>38</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>10</b>	<b>16</b>		<b>20</b>
1.	Ветеринарно-санитарный и техно-химический контроль колбасных изделий. Лабораторные исследования колбас и копчёностей.		10	2	2		6	Устный опрос	
2.	Техно-химический и санитарный контроль мясных и рыбных консервов. Отбор проб. Методы органолептического, бактериологического и технологического исследований.		10	2	2	<i>Консультации</i>	6	Устный опрос	
3.	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов и кожевенно-мехового сырья		2	2			-	Устный опрос	
Итоговый контроль знаний по темам модуля 2.			6		2			4	Тестирование, ситуационные задачи
<b>III. Творческий рейтинг</b>			<b>10</b>	-	-	-	<b>10</b>		<b>5</b>
<b>IV. Выходной рейтинг</b>			-	-	-	-	-	<b>Зачёт</b>	<b>30</b>

## 5.2. Оценка знаний студента

### 5.2.1. Основные принципы рейтинговой оценки знаний

Оценка знаний по дисциплине осуществляется согласно положению «О единых требованиях к контролю и оценке результатов обучения: Методические рекомендации по практическому применению модульно-рейтинговой системы обучения.»

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

Рейтинги	Характеристика рейтингов	Максимум баллов
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Неудовлетворительно	Удовлетворительно	Хорошо	Отлично
менее 51 балла	51-67 баллов	68-85 баллов	86-100 баллов

### 5.2.2. Критерии оценки знаний студента на зачете

Итоговая оценка компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Незачтено	Зачтено
менее 60 балла	60-100 баллов

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более баллов и обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;

- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов и обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;
- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических учений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

### **5.2.3. Критерии оценки знаний студента на экзамене**

*Экзамен по данной дисциплине не предусмотрен*

**5.3. Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине** (приложение 2)

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

### **6.1. Основная литература**

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/5703>

### **6.2. Дополнительная литература**

1. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум. [Электронный ресурс] / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/61365> — Загл. с экрана.

2. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. [Электронный ресурс] : Учебные пособия / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/87588> — Загл. с экрана.

## 6.2.1 Периодические издания

Использование периодических изданий курсом не предусмотрено.

### 6.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 6.3.1. Методические указания по освоению дисциплины

Приступая к изучению дисциплины, обучающимся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной научной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий.

#### **Самостоятельное изучение теоретического материала**

Теоретический материал по тем темам, которые вынесены на самостоятельное изучение, обучающийся прорабатывает в соответствии с вопросами для подготовки к зачету. К началу сессии обучающийся готовит к аудиторной работе с преподавателем список вопросов, которые не удалось разобрать самостоятельно в межсессионный период.

#### **Выполнение домашних тестовых и иных индивидуальных заданий**

Для закрепления теоретического материала обучающиеся по каждой пройденной теме выполняют индивидуальные задания. Выполнение индивидуальных заданий призвано обратить внимание на наиболее сложные, ключевые и дискуссионные аспекты изучаемой темы, помочь систематизировать и лучше усвоить пройденный материал.

Индивидуальные задания содержат также тесты, которые могут быть использованы как для проверки знаний обучающихся преподавателем в ходе проведения промежуточной аттестации на занятиях, а также для самопроверки знаний обучающимися. Разработан необходимый набор тестовых заданий, в которых сконцентрирована значительная учебная информация, имеющая немаловажное познавательное значение. Тестирование позволяет преподавателю не только оценить успеваемость обучающихся на любом этапе их обучения, но и оказать помощь самим студентам в изучении курса. При проведении самотестирования обучающиеся могут выявить тот круг вопросов, который усвоили слабо, и в дальнейшем обратить на них особое внимание.

Контроль самостоятельной работы обучающихся по выполнению тестовых и иных домашних заданий осуществляется преподавателем с помощью выборочной и фронтальной проверок письменных и устных индивидуальных заданий на лабораторных занятиях.

#### **Подготовка к промежуточному контролю**

Промежуточный контроль знаний осуществляется на лабораторных занятиях. При подготовке к аудиторным и самостоятельным работам, обучающимся необходимо повторить пройденный материал и более внимательно сосредоточиться на усвоении терминологии курса.

Обучающийся получает допуск к экзамену при успешном выполнении всех видов учебных занятий.

Преподавание дисциплины предусматривает:

- лекции
- лабораторные занятия
- устный опрос
- тестирование
- самостоятельную работу (изучение теоретического материала; подготовка к защите лабораторных работ; выполнение домашних заданий, в т.ч. рефераты, доклады, эссе; подготовка к устным опросам, экзаменам и пр.)
- консультации преподавателя.

Лекции по дисциплине читаются как в традиционной форме, так и с использованием активных форм обучения.

Главной задачей каждой лекции является раскрытие сущности темы и анализ ее главных положений. Рекомендуется на первой лекции довести до внимания студентов

структуру курса и его разделы, а также рекомендуемую литературу. В дальнейшем указывать начало каждого раздела, суть и его задачи, а, закончив изложение, подводить итог по этому разделу, чтобы связать его со следующим.

Содержание лекций определяется рабочей программой курса. Каждая лекция должна охватывать определенную тему курса и представлять собой логически вполне законченную работу. Лучше сократить тему, но не допускать перерыва ее в таком месте, когда основная идея еще полностью не раскрыта.

Для максимального усвоения дисциплины рекомендуется изложение лекционного материала с элементами обсуждения. Лекционный материал должен быть снабжен конкретными примерами.

Целями проведения лабораторных занятий являются:

--- установление связей теории с практикой в форме экспериментального подтверждения положений теории;

--- развитие логического мышления;

--- умение выбирать оптимальный метод решения;

--- обучение студентов умению анализировать полученные результаты;

--- контроль самостоятельной работы обучающихся по освоению курса.

Каждое лабораторное занятие целесообразно начинать с повторения теоретического материала, который будет использован на нем. Для этого очень важно четко сформулировать цель занятия и основные знания, умения и навыки, которые студент должен приобрести в течение занятия.

На лабораторных занятиях преподаватель принимает решенные и оформленные надлежащим образом задания, должен проверить и оценить глубину знаний данного теоретического материала, умение анализировать и решать поставленные задачи, выбрать эффективный способ решения, умение делать выводы.

Пакет заданий для самостоятельной работы рекомендуется выдавать в начале семестра, определив предельные сроки их выполнения и сдачи. Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации обучающегося (при сдаче зачета).

Задания для самостоятельной работы составляются, как правило, по темам и вопросам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Примерный курс лекций, тестовый комплекс, содержание и методика выполнения лабораторных работ, методические рекомендации для самостоятельной работы содержатся в УМК дисциплины.

### **6.3.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Электронный каталог библиотеки Белгородского ГАУ <http://lib.belgau.edu.ru>
2. Издательство «Лань» – Режим доступа: <http://e.lanbook.com>.
3. Электронная библиотека «Рукоонт» – Режим доступа: <http://www.rucont.ru>
4. Электронная библиотека eLibrary – Режим доступа: <http://elibrary.ru>.
5. ЭБС «Знаниум». – Режим доступа: <http://znanium.com>
6. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>
7. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnsnb.ru/>
8. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

**6.4. Перечень информационных технологий (при необходимости)**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений
2. Система автоматизации библиотек "Ирбис 64"
3. Mozilla Firefox
4. 7-Zip
5. Adobe Acrobat Reader.

**6.5. Перечень программного обеспечения (при необходимости)**

1. Office 2016 Russian OLP NL AcademicEdition – офисный пакет приложений;
2. ПО SunRav TestOfficePro. Обновление. Академическая лицензия  
ПО Anti-virus.

**6.6. Перечень информационных справочных систем (при необходимости)**

1. Информационно-справочная система «Консультант +». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Информационно правовое обеспечение "Гарант" Режим доступа: <http://www.garant.ru>

**7. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Для освоения дисциплины используются учебные аудитории лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Для проведения занятий лекционного типа используются технические средства обучения для представления учебной информации (мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций, проектор, экран, компьютер).

Помещения для самостоятельной работы оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду Белгородского ГАУ.

Для реализации программы дисциплины используются лаборатории, оснащенные хим. реактивами, химической и бытовой посудой, лабораторным оборудованием: микроскопы, овоскоп, pH-метр, холодильник, электроплитка, трихинеллоскоп, шкафы для лабораторной посуды, колбы, пробирки, мерные градуированные пипетки, наглядные пособия, муляжи, стенды, плакаты.

**VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ**



**СВЕДЕНИЯ О ДОПОЛНЕНИИ И ИЗМЕНЕНИИ  
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ  
НА 201\_\_ / 201\_\_ УЧЕБНЫЙ ГОД**

Ветеринарно-санитарная экспертиза

дисциплина (модуль)

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов

направление подготовки/специальность

**ДОПОЛНЕНО** (с указанием раздела РПД)

**ИЗМЕНЕНО** (с указанием раздела РПД)

**УДАЛЕНО** (с указанием раздела РПД)

Реквизиты протоколов заседаний кафедр, на которых пересматривалась программа

Кафедра инфекционной и инвазионной патологии	Кафедра незаразной патологии
от _____ № _____ Дата	от _____ № _____ дата

Методическая комиссия факультета

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ года, протокол № \_\_\_\_\_

Председатель методкомиссии \_\_\_\_\_

Декан технологического факультета

«\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

*Приложение №2 к рабочей программе дисциплины*

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Белгородский государственный аграрный университет  
имени В.Я. Горина»  
(ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
для проведения промежуточной аттестации обучающихся  
по дисциплине «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»  
для направления подготовки  
19.03.03 – Продукты питания животного происхождения  
Направленность (профиль) – Технология мяса и мясных продуктов**

**Фонд оценочных средств. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки формируемых компетенций по дисциплине**

**1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<i>ПК-1</i>	<i>Способность использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.</i>	Первый этап (пороговой уровень)	<i>знать: - основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов</i>	<b>Модуль 1</b> <b>Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях</b>	устный опрос	вопросы к зачёту
					тестовый контроль	
				<b>Модуль 2</b> <b>Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копчёностей.</b>	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
					тестовый контроль	

		Второй этап (продвину- тый уро- вень)	<b>уметь:</b> - <i>пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</i>	<b>Модуль 1</b> <b>Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой. Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях</b>	устный опрос  тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
				<b>Модуль 2</b> <b>Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копчёностей.</b>	устный опрос  тестовый контроль	итоговое тестирование, вопросы к зачёту
		Третий этап (высокий уровень)	<b>владеть:</b> - методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического ис-	<b>Модуль 1</b> <b>Животные, их транспортировка, предубойное содержание, убой.</b>	устный опрос	итоговое тестирование, вопросы к зачёту

			следований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть	<b>Послеубойные изменения в мясе. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных и инвазионных заболеваниях</b>  <b>Модуль 2 Консервирование мяса и мясных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий и копчёностей.</b>		итоговое тестирование, вопросы к зачёту
--	--	--	---	--	--	---

## 2. Показатели и критерии оценивания компетенций, а также шкала оценивания

Компетенция	Планируемые результаты обучения (показатели достижения заданного уровня компетенции)	Уровни и критерии оценивания результатов обучения, шкалы оценивания			
		<i>Компетентность не сформирована</i>	<i>Пороговый уровень компетентности</i>	<i>Продвинутый уровень компетентности</i>	<i>Высокий уровень</i>
		<i>не зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>зачтено</i>	<i>Зачтено</i>
<i>ПК-1</i>	Способность использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе.	<i>Способность использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе. не сформирована</i>	<i>Частично владеет способностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>	<i>Владеет способностью и готовностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>	<i>Свободно владеет способностью использовать нормативно-техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе</i>

	<p><b>Знать:</b> основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясосопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясосопродуктов</p>	<p>Плохо знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясосопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясосопродуктов</p>	<p>Частично знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясосопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясосопродуктов</p>	<p>Знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясосопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясосопродуктов</p>	<p>Хорошо знает основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц; ветеринарные нормы и правила, нормативно-техническую документацию; порядок консервирования мяса и мясосопродуктов; надежные в санитарном отношении и экономически выгодные способы обезвреживания мяса и мясосопродуктов</p>
	<p><b>Уметь:</b> пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p>	<p>Не умеет пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц;</p>	<p>Частично умеет пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц</p>	<p>Хорошо умеет пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц</p>	<p>Способен самостоятельно на высоком профессиональном уровне пользоваться нормативно-технической документацией, проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарныйосмотр туш и внутренних органов животных и птиц</p>

	<p><b>Владеть:</b> методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Не владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Частично владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>	<p>Свободно владеет методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, на свежесть</p>
--	---	--	--	---	--



**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

*Первый этап (пороговой уровень)*

**ЗНАТЬ** (помнить и понимать): студент помнит, понимает и может продемонстрировать широкий спектр фактических, концептуальных, процедурных знаний.

**3.1. Перечень вопросов для определения входного рейтинга**

1. Какие существуют виды сельскохозяйственных животных;
2. Перечислить породы КРС (свиней, овец).
3. Какие анатомические различия костей скелета и внутренних органов существуют у различных видов сельскохозяйственных животных;
4. Морфологические особенности мышечной ткани;
5. Морфологические особенности костной ткани;
6. Морфологические особенности соединительной ткани;
7. Морфологические особенности жировой ткани;
8. Химический состав мышечной ткани;
9. Перечислить методы клинического обследования животных;
10. Основные заболевания сердечно-сосудистой системы;
11. Основные заболевания дыхательной системы;
12. Основные заболевания пищеварительной системы;
13. Основные заболевания мочеполовой системы;
14. Основные заболевания нервной системы;
15. Диагностика нарушений обмена веществ;
16. Биогеоценотическая диагностика болезней животных;
17. Лимфатические узлы, их строение и роль в организме животных;
18. Роль крови в организме животных.
19. Каков морфологический состав крови.
20. Этиология и диагностика отравлений животных;
21. Что такое аминокислоты?
22. Роль незаменимых аминокислот;
23. Роль жиров в организме животных;
24. Какие инвазионные болезни встречаются у животных?
25. Какие инфекционные болезни встречаются у животных?
26. Что такое антропоозоозы?
27. Какие инфекционные болезни животных опасны для человека;
28. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при сибирской язве?
29. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при туберкулезе и бруцеллезе?

30. Каковы клинические проявления и патологоанатомические изменения при лейкозе?
31. Что такое прионы?
32. Перечислить медленные инфекции животных.
33. Каковы патологоанатомические изменения при губчатой энцефалопатии?
34. Морфологические и культуральные свойства бактерий кокковой группы;
35. Какие микроорганизмы называются условно-патогенными;
36. Морфологические и культуральные свойства сальмонелл;
37. Чем вирусы отличаются от бактерий;
38. Каким образом можно подтвердить диагноз на инфекционное заболевание?
39. На каких средах и как растёт *E. Coli*?
40. Что такое дезинфекция?
41. Какие существуют дезинфицирующие средства?
42. Перечислить анатомические названия различных отделов кишечника животных;
43. Какие железы внутренней секреции существуют у животных?
44. Что такое витамины и их роль в организме животных.
45. Что такое ферменты?
46. Перечислить жирорастворимые и водорастворимые витамины.
47. Какие белки имеются в молоке коров?

#### **Критерии оценивания:**

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях и включать в себя:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

### **Второй этап (продвинутый уровень)**

**УМЕТЬ** (применять, анализировать, оценивать, синтезировать): уметь использовать изученный материал в конкретных условиях и в новых ситуациях; осуществлять декомпозицию объекта на отдельные элементы и описывать то, как они соотносятся с целым, выявлять структуру объекта изучения; оценивать значение того или иного материала – научно-технической информации, исследовательских данных и т. д.; комбинировать элементы так, чтобы получить целое, обладающее новизной

### ***3.2. Перечень вопросов к темам самостоятельной работы***

1. Органолептические и лабораторные исследования мяса птицы.
2. Обеззараживание тушек и других продуктов убоя, полученных при переработке больной птицы.
3. Утилизация непищевых отходов убоя птицы.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия при переработке перопухового сырья.
5. В каких случаях проводят вынужденный убой животных;
6. Какое мясо является условно годным?
7. Обеззараживание туш и органов животных, полученных в результате вынужденного убоя;
8. Предубойная, послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при эндемических болезнях;
9. Какие новообразования встречаются у животных?
10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при новообразованиях;
11. Какие послеубойные изменения встречаются в мясе при нарушении режимов хранения? Охарактеризовать сущность каждого процесса;
12. Санитарная оценка мяса и мясopодуKтов при различных видах его порчи (ослизнение, гниение, плесневение, загара и др.);
13. Что такое колбасное изделие?
14. Какие существуют виды колбас?
15. Технология приготовления варёных (сырокопчёных, полукопчёных, варёнокопчёных, кровяных, ливерных ) колбас, студней, зельцев;
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий;
17. Технологические дефекты колбас;

18. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на доброкачественность;
19. Технология приготовления и пищевая ценность ветчинных изделий;
20. Какие существуют методы консервирования пищевых продуктов?
21. Какие биологические процессы лежат в основе консервирования?
22. Охарактеризовать консервирование холодом;
23. Перечислить и охарактеризовать все виды дефростации;
24. Охарактеризовать сущность посола;
25. Технология приготовления консервов;
26. Исследование консервов на доброкачественность;
27. Пищевая ценность жиров животного происхождения;
28. Химический состав жиров животного происхождения;
29. Классификация животных жиров;
30. Основные свойства жиров;
31. Классификация субпродуктов;
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов;
33. Технология переработки кишечного сырья;
34. Пороки кишок;
35. Первичная обработка и ветеринарно-санитарная экспертиза эндокринного сырья;
36. Какие органолептические показатели получают из эндокринного сырья?
37. Сбор и первичная переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели;
38. Сбор, стабилизация и консервирование крови;
39. Технология первичной переработки шкур;
40. Классификация шкур КРС;
41. Классификация шкур МРС;
42. Классификация свиных шкур;
43. Классификация кожевенного сырья;
44. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве кожевенно-мехового сырья;
45. Как осуществляется транспортировка скоропортящихся продуктов?
46. Требования, предъявляемые к транспортным средствам при транспортировке скоропортящихся продуктов?
47. Какие виды транспорта используют для перевозки скоропортящихся пищевых продуктов?
48. Каковы сроки транспортировки скоропортящихся продуктов?
49. Какая документация используется при транспортировке пищевых продуктов?
50. Изменения, происходящие в мясе птицы после убоя и при хранении;
51. Послеубойные изменения, происходящие в мясе больной птицы;

### ***3.3. Перечень вопросов к зачёту по ветеринарно-санитарной экспертизе***

1. Санитарная оценка молока при отравлениях животных.
2. Методы исследования животных жиров на доброкачественность.
3. Методика исследования туш и органов на финноз, способы определения жизнеспособности финн. Санитарная оценка мяса при финнозе.
4. Роль ветеринарной службы в мясной, молочной и рыбной промышленности.
5. Мясные породы КРС, МРС, свиней птицы. Отличительные признаки животных этих пород.
6. Заготовка, ветеринарный осмотр сырья животного происхождения (шкур, шерсть), транспортировка, хранение и первичная обработка этого сырья.
7. Убой, разделка и ветеринарно-санитарная экспертиза туш КРС.
8. Эндокринное сырьё убойных животных, способы его обработки, консервирования и ветеринарно-санитарная экспертиза.
9. Консервирование мяса низкой температурой. Условия и сроки хранения мороженого мяса в холодильниках.
10. Процессы, происходящие в мясе после убоя животных, сущность созревания мяса. Особенности созревания мяса рыб, подвергшихся посолу.
11. Устройство скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
12. Патологические процессы в кишках, пороки кишок при которых они бракуются.
13. Способы определения качества и категории куриных яиц. Пищевые неполноценные яйца и технический брак, санитарная оценка яиц при этих процессах.
14. Туалет, ветеринарно-санитарная экспертиза и маркировка туш различных видов животных на финальной точке.
15. Методы исследования мяса на свежесть.
16. Морские млекопитающие (китообразные и ластоногие). Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, морских беспозвоночных и ракообразных.
17. Процессы микробного разложения мяса (гниение). Микрофлора, участвующая в этих процессах. Биохимические изменения гниющего мяса.
18. Способы обезвреживания условно-годного мяса, устройство, методика и аппараты, применяемые для этой цели.
19. Подготовка мяса и мясопродуктов к перевозке. Транспорт, существующий для этих целей. Роль ветеринарного надзора в пути следования мясных продуктов.
20. Технология приготовления колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.
21. Профилактика пищевых токсикозов и токсикоинфекций.
22. Биохимические процессы, происходящие в мясе после убоя животных.

23. Санитарная оценка туш и органов при незаразных заболеваниях и патологии отдельных органов.
24. Товарная терминология (название) шкур в зависимости от возраста и вида животных, способы консервирования шкур.
25. Санитарное значение степени обескровливания туш и особенности осмотра мяса лошадей и свиней в условиях мясокомбината и бойни.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при гидремии, лейкозе, пиемии и септицемии.
27. Убойные пункты, выбор места их расположения, требования, предъявляемые к их сооружению, устройству, оборудованию.
28. Метод сухого посола. Недостатки и преимущества метода. Сроки посолки.
29. Санитарная оценка туш и органов при лептоспирозе, листериозе, злокачественной катаральной горячке.
30. Товарная оценка мяса и клеймение туш свиней в зависимости от категорий упитанности.
31. Методы исследования мяса на сальмонеллёз. Санитарная оценка туш, органов и мясопродуктов при сальмонеллёзе.
32. Изменения, происходящие в мясе при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при этих изменениях.
33. Классификация субпродуктов. Способы обработки шёрстных и слизистых субпродуктов.
34. Способы обезвреживания условно-годного мяса.
35. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном производстве. Ветеринарно-санитарная экспертиза и пороки готовой продукции.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при сибирской язве, туберкулёзе, бруцеллёзе.
37. Технология и гигиена первичной обработки шкур. Методы консервирования шкур, пороки шкур.
38. Значение лимфатической системы для проведения ветеринарно-санитарной оценки туш и органов.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек птицы, кроликов и нутрий в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
40. Методы исследования колбасных изделий на доброкачественность. Пороки готовой продукции.
41. Маркировка, упаковка и хранение доброкачественных яиц. Характеристика и санитарная оценка яиц, непригодных для пищевых целей.
42. Категории упитанности свиней в зависимости от характера откорма, живой массы и возраста.
43. Забеловка и механическая съёмка шкур КРС, свиней и овец.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при актиномикозе и сальмонеллёзе.
45. Категории упитанности КРС.
46. Роль ветеринарно-санитарного надзора на транспорте. Значение дезопромывочных станций и пунктов на железных дорогах. Категории вагонов и способы их обработки.

47. Способы медленного и быстрого замораживания мяса, гигиеническая оценка этих способов замораживания.
48. Приёмка скота на мясоперерабатывающие предприятия по массе и качеству мяса.
49. Клиническая картина заболевания людей при употреблении мяса, обсеменённого сальмонеллами и патогенными стафилококками. Профилактические мероприятия при этих заболеваниях.
50. Случаи, когда мясо подлежит бактериологическому исследованию. Правила отбора проб.
51. Беконная разделка свиных туш, крупонирование.
52. Способы и правила транспортировки скота в места его переработки. Болезни, связанные с транспортировкой.
53. Приготовление мясных баночных консервов, их ветеринарно-санитарная оценка. Пороки консервов.
54. Способы консервирования крови и использование её для кормовых и технических целей.
55. Изменения мяса при неправильном хранении и методы исследования его на свежесть.
56. Пороки солёного кишечного сырья и способы их предупреждения.
57. Санитарная оценка яиц, полученных в хозяйствах, неблагополучных по инфекционным заболеваниям птиц. ВСЭ яиц водоплавающей птицы.
58. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою, заболевания, при которых животные направляются на санитарную бойню.
59. Технология приготовления сырокопчёных колбас и ветчинно-штучных изделий. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы в колбасном цехе.
60. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой и пищевые токсикозы, вызываемые *Cl. Botulinum*.
61. Значение холода в мясной промышленности. Консервирование мяса холодом. Способы дефростации.
62. Убой, обескровливание, разделка и хранение свежей рыбы. Замораживание, посол, вяление и копчение рыбы.
63. Схема технологических процессов обработки кишок КРС и свиней. Технологические названия кишок. Ветеринарно-санитарный надзор в кишечном цехе.
64. Мясокомбинаты, их типы и структура.
65. Виды посола. Исследование солонины на доброкачественность.
66. Разруб туш говядины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
67. Способы определения категорий упитанности убойных животных. Маркировка туш КРС.
68. Разруб туш телятины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
69. Разруб туш баранины и козлятины для розничной торговли согласно ГОСТ 75.95-79.
70. Исследование животных жиров на доброкачественность, виды порчи жира.
71. Ветеринарное клеймение туш.

72. Морфологический состав мяса различных видов животных.
73. Видовая фальсификация мяса и методы её определения.
74. Исследование мяса на трихинеллёз. Санитарная оценка туш и органов. Дифференциальная диагностика при трихинеллёзе.
75. Послеубойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов КРС в убойно-разделочном цехе мясокомбината. Точки ветеринарно-санитарной экспертизы.
76. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя животных при отравлениях и поражении радиоактивными веществами.
77. Разделка свинины для розничной торговли согласно действующему ГОСТу.
78. Классификация инвазионных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при трихинеллёзе, финнозе, саркоспоридиозе, фасциоллёзе.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса промысловых животных и пернатой дичи.
80. Товароведческая маркировка говядины, телятины и баранины.
81. Классификация куриных яиц в зависимости от срока хранения. Ветеринарно-санитарная оценка яиц при инфекционных заболеваниях.
82. Классификация инфекционных заболеваний в зависимости от степени опасности для человека. Санитарная оценка туш и органов при туберкулёзе, бруцеллёзе, ящуре, оспе.
83. Технология приготовления твёрдых сыров. Санитарная оценка сыров.
84. Биологические процессы консервирования мяса и мясопродуктов. Новые методы консервирования.

#### **Критерии оценивания:**

*«зачтено»:* выставляется при условии, если студент показывает хорошие знания изученного учебного материала; самостоятельно, логично и последовательно излагает и интерпретирует материалы учебного курса; полностью раскрывает смысл предлагаемого вопроса; владеет основными терминами и понятиями изученного курса; показывает умение переложить теоретические знания на предполагаемый практический опыт.

*«не зачтено»:* выставляется при наличии серьезных упущений в процессе изложения учебного материала; в случае отсутствия знаний основных понятий и определений курса или присутствии большого количества ошибок при интерпретации основных определений; если студент показывает значительные затруднения при ответе на предложенные основные и дополнительные вопросы; при условии отсутствия ответа на основной и дополнительный вопросы.



#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедура оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, производится преподавателем в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Для повышения эффективности текущего контроля и последующей промежуточной аттестации студентов осуществляется структурирование дисциплины на модули. Каждый модуль учебной дисциплины включает в себя изучение законченного раздела, части дисциплины.

Основными видами текущего контроля знаний, умений и навыков в течение каждого модуля учебной дисциплины являются

- устный опрос,
- тестовый контроль.

Студент должен выполнить все контрольные мероприятия, предусмотренные в модуле учебной дисциплины к указанному сроку, после чего преподаватель проставляет балльные оценки, набранные студентом по результатам текущего контроля модуля учебной дисциплины.

Контрольное мероприятие считается выполненным, если за него студент получил оценку в баллах, не ниже минимальной оценки, установленной программой дисциплины по данному мероприятию.

Промежуточная аттестация обучающихся проводится в форме *вопросы к зачету*,

*Вопросы к зачету* проводится для оценки уровня усвоения обучающимся учебного материала лекционных курсов и лабораторно-практических занятий, а также самостоятельной работы. Оценка выставляется или по результатам учебной работы студента в течение семестра, или по итогам письменного-устного опроса, или тестирования на последнем занятии. Для дисциплин и видов учебной работы студента, по которым формой итогового отчета является вопросы к зачету, определена оценка «зачтено», «не зачтено».

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- владеет знаниями, выделенными в качестве требований к знаниям обучающихся в области изучаемой дисциплины;
- демонстрирует глубину понимания учебного материала с логическим и аргументированным его изложением;
- владеет основным понятийно-категориальным аппаратом по дисциплине;
- демонстрирует практические умения и навыки в области исследовательской деятельности.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если обучающийся:

- демонстрирует знания по изучаемой дисциплине, но отсутствует глубокое понимание сущности учебного материала;
- допускает ошибки в изложении фактических данных по существу материала, представляется неполный их объем;

- демонстрирует недостаточную системность знаний;
- проявляет слабое знание понятийно-категориального аппарата по дисциплине;
- проявляет непрочность практических умений и навыков в области исследовательской деятельности.

В этом случае студент сдаёт зачёт в форме устных и письменных ответов на любые вопросы в пределах освоенной дисциплины.

Основным методом оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций является балльно-рейтинговая система, которая регламентируется положением «О балльно-рейтинговой системе оценки качества освоения образовательных программ в ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ».

Основными видами поэтапного контроля результатов обучения студентов являются: входной контроль, текущий контроль, рубежный (промежуточный) контроль, творческий контроль, выходной контроль (вопросы к зачету).

Уровень развития компетенций оценивается с помощью рейтинговых баллов.

<b>Рейтинги</b>	<b>Характеристика рейтингов</b>	<b>Максимум баллов</b>
Входной	Отражает степень подготовленности студента к изучению дисциплины. Определяется по итогам входного контроля знаний на первом практическом занятии.	5
Рубежный	Отражает работу студента на протяжении всего периода изучения дисциплины. Определяется суммой баллов, которые студент получит по результатам изучения каждого модуля.	60
Творческий	Результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности, в том числе, участие в различных конференциях и конкурсах на протяжении всего курса изучения дисциплины.	5
Выходной	Является результатом аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи экзамена. Отражает уровень освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности.	30
Общий рейтинг	Определяется путём суммирования всех рейтингов	100

Общий рейтинг по дисциплине складывается из входного, рубежного, выходного (вопросы к зачету) и творческого рейтинга.

Входной (стартовый) рейтинг – результат входного контроля, проводимого с целью проверки исходного уровня подготовленности студента и оценки его соответствия предъявляемым требованиям для изучения данной дисциплины.

Он проводится на первом занятии при переходе к изучению дисциплины (курса, раздела). Оптимальные формы и методы входного контроля: тестирование, программированный опрос, в т.ч. с применением ПЭВМ и ТСО, решение комплексных и расчетно-графических задач и др.

Рубежный рейтинг – результат рубежного (промежуточного) контроля по каждому модулю дисциплины, проводимого с целью оценки уровня знаний, умений и навыков студента по результатам изучения модуля. Оптимальные формы и методы рубежного контроля: устные собеседования, письменные контрольные опросы, в т.ч. с использованием ПЭВМ и ТСО, результаты выполнения лабораторных и практических заданий. В качестве практических заданий могут выступать крупные части (этапы) курсовой работы или проекта, расчетно-графические задания, микропроекты и т.п.

Выходной рейтинг – результат аттестации на окончательном этапе изучения дисциплины по итогам сдачи вопросы к зачету, проводимого с целью проверки освоения информационно-теоретического компонента в целом и основ практической деятельности в частности. Оптимальные формы и методы выходного контроля: письменные экзаменационные или контрольные работы, индивидуальные собеседования.

Творческий рейтинг – составная часть общего рейтинга дисциплины, представляет собой результат выполнения студентом индивидуального творческого задания различных уровней сложности.

В рамках рейтинговой системы контроля успеваемости студентов, семестровая составляющая балльной оценки по дисциплине формируется при наборе заданной в программе дисциплины суммы баллов, получаемых студентом при текущем контроле в процессе освоения модулей учебной дисциплины в течение семестра.

Итоговая оценка /зачёта/ компетенций студента осуществляется путём автоматического перевода баллов общего рейтинга в стандартные оценки.

Максимальная сумма рейтинговых баллов по учебной дисциплине составляет 100 баллов.

Оценка «зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил 60 и более.

Оценка «не зачтено» ставится в том случае, если итоговый рейтинг студента составил менее 60 баллов.

