

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 18.05.2023 15:18:33
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b4422

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»
направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной,
фитосанитарной и агробезопасности

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 № 982 с изм. и доп., вступ. в силу 01.09.2021;
- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) от 06.04.2021 года №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент Пашенко О.А. _____

канд. вет. наук, доцент Коновалова О.В. _____

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023).

Заведующий кафедрой _____ **С.С. Бордюгова**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **Л.Ю. Нестерова**

Руководитель основной профессиональной

образовательной программы _____ **С.С. Бордюгова**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются комплекс диагностических и специальных исследований для оценки качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения, пищевых продуктов, предназначенных для питания людей, переработки и кормления животных.

Цель дисциплины:

подготовить специалиста способного к усовершенствованию методов исследований, повышающих качество сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения, разрабатывать новые более эффективные методы контроля качества сырья и пищевых продуктов, собирать и анализировать информацию об отечественном и зарубежном передовом опыте и использовать его на производстве.

Задачи дисциплины:

- приобрести навыки, связанные с использованием современных приборов и методов исследований сырья и пищевых продуктов животного и растительного происхождения;
- уметь в производственных условиях применять современные методы контроля и оценки сырья и готовой продукции животного и растительного происхождения; уметь организовать и планировать эксперименты по мероприятиям повышающих качество продуктов животного и растительного происхождения; организовать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; уметь собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой, отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Перечень дисциплин, усвоение которых необходимо для изучения дисциплины: нормальная и патологическая анатомия, физиология, зоогигиена, биохимия, микробиология, эпизоотология и инфекционные болезни, паразитология и ветеринарно-санитарной экспертиза; ветеринарное дело.

Дисциплина «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» является базовой для дисциплин: «Государственный надзор»; «Ветеринарная санитария на предприятиях»; «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения»; «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Идентификация продукции».

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения
ОПК-4	ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с применением современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ОПК 4.1. Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Знать - современное специализированное оборудование
			Уметь – использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов
			Владеть методами решения задач профессиональной деятельности в современных аспектах ветеринарно-санитарной экспертизы
		ОПК 4.2. Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Знать - современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности
			Уметь - применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты
			Владеть - навыками интерпретации полученных результатов профессиональной деятельности
ПК 1.	Способен принимать участие в разработке нормативно-правовых документов в области ветеринарно-санитарной	ОПК 4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Знать информацию о специализированном оборудовании для реализации поставленных задач при проведении исследований
			Уметь работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований
			Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.
ПК 1.	Способен принимать участие в разработке нормативно-правовых документов в области ветеринарно-санитарной	ПК 1.4.Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Знать правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

	экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения		Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
			Владеть навыками оформления учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.
		ПК 1.5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Знать правила оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
			Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении
ПК 3.	Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и	ПК 3.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Знать правила определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

	генной инженерии		Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Владеть навыками определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
ПК 8	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы	ПК 8.4 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.	Знать правила определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции Владеть навыками определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной

			экспертизы каждого вида продукции
ПК-9.	Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение	ПК-9.1 Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

			Уметь проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Владеть навыками лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК-9.2. Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК-9.3 Знать: формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Уметь оформлять журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб Владеть навыками оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего зач.ед./ часов	в т.ч. по семестрам	всего
		1 семестр	2 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе	4/144	4/144	4/144
Аудиторная работа:	64	64	14
- лекции	14	14	4
-практические (семинарские) занятия	-	-	-
-лабораторные работы	50	50	10
Самостоятельная работа обучающихся, часов	80	80	130
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	2	-	8	16
1.	Тема 1 Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования технических регламентов, законов, постановлений.	2	-	4	8
2.	Тема 2. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения	-	-	4	8
	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения	4	-	14	24
3.	Тема 3. Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных	-	-	4	8
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных согласно технических регламентов и других нормативных документов	2	-	6	8
5.	Тема 5.Современные ветеринарно-санитарные требования при переработке, консервировании мяса	2	-	4	8
	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в	2	-	12	12

	области совершенствования методов исследования продукции животноводства				
6	Тема 6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.	2	-	6	6
7	Тема 7. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащении лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов.	-	-	6	6
	Раздел 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции растениеводства	2	-	8	16
8	Тема 8. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.	2	-	4	8
9	Тема 9. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, растительных продуктов, грибов	-	-	4	8
	Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международных стандартов. Система НАССР.	4	-	8	12
10	Тема 10. Принципы системы НАССР. Анализ рисков и критические точки контроля.	2	-	4	6
11	Тема 11. Составление плана НАССР при производстве молочных и мясных продуктов	2	-	4	6
	Всего	14	-	50	80
Заочная форма обучения					
	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	2	-	2	20
1.	Тема 1 Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования технических регламентов, законов, постановлений.	2	-	2	10
2.	Тема 2. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения	-	-	-	10
	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения	2	-	2	30
3.	Тема 3. Современные ветеринарно-санитарные	-	-	-	10

	требования при заготовке и транспортировке, убойе животных				
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных согласно технических регламентов и других нормативных документов	2	-	2	10
5.	Тема 5.Современные ветеринарно-санитарные требования при переработке, консервировании мяса	-	-	-	10
	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	-	-	2	22
6	Тема 6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.	-	-	2	12
7	Тема 7. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащении лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов.	-	-	-	10
	Раздел 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции растениеводства	-	-	2	30
8	Тема 8. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.	-	-	2	16
9	Тема 9. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, растительных продуктов, грибов	-	-	-	14
	Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP.	-	-	2	28
10	Тема 10. Принципы системы HACCP. Анализ рисков и критические точки контроля.	-	-	2	14
11	Тема 11.Составление плана HACCP при производстве молочных и мясных продуктов	-	-	-	14
	Всего	4	-	10	130

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы

Тема 1

- 1.1 Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.
- 1.2. Требования технических регламентов, законов, постановлений.

Тема 2

- 2.1 Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения

Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения

Тема - 3

- 3.1 Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке
- 3.2 Современные ветеринарно-санитарные требования при транспортировке
- 3.3 Современные ветеринарно-санитарные требования при убойе животных.

Тема - 4 Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных согласно технических регламентов и других нормативных документов

Тема - 5

- 5.1. Современные ветеринарно-санитарные требования при переработке мяса.
- 5.2. Современные ветеринарно-санитарные требования при консервировании мяса.

Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства

Тема 6

- 6.1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях.
- 6.2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы в государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.

Тема 7

- 7.1. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами.
- 7.2. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов.

Раздел 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции растениеводства

Тема 8

- 8.1. Проблемы ветеринарно - санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.

Тема 9

- 9.1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы меда.

- 9.2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы растительных продуктов.
- 9.3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы грибов.

Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР

Тема 10 - Принципы системы НАССР. Анализ рисков и критические точки контроля.

Тема 11 - Составление плана НАССР при производстве молочных и мясных продуктов.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	2	2
1.	Тема 1 Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования технических регламентов, законов, постановлений.	2	2
2.	Тема 2. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения.	-	-
	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения	4	2
3.	Тема 3. Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных	-	-
4.	Тема 4. Требования при нанесении отметки пригодности согласно действующих нормативных документов.	2	2
5.	Тема 5. Современные ветеринарно-санитарные требования при переработке, консервировании мяса.	2	-
	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	2	-
	Тема 6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.	2	-
	Тема 7. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащённости лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов.	-	-
	Раздел 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной	2	-

	экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции растениеводства		
	Тема 8. Проблемы ветеринарно - санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.	2	-
	Тема 9. Проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы меда, растительных продуктов, грибов	-	-
	Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	4	-
	Тема 10. Принципы системы HACCP. Анализ рисков и критические точки контроля.	2	-
	Тема 11. Принципы составления плана HACCP при производстве молочных и мясных продуктов	2	-
	Всего	14	4

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторных занятий	Объём в часах	
		форма обучения	форма обучения
		очная	заочная
	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	8	2
1.	Тема 1. Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных согласно требований технических регламентов	2	2
	Тема 1. Требования к продуктам убоя и процессам их производства согласно техническому регламенту «О безопасности мяса и мясопродуктов»	2	-
2.	Тема 2. Требования к молоку и молокопродуктам согласно технического регламента «О безопасности молока и молокопродуктов»	2	-
3.	Тема 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении технических регламентов по ветеринарно-санитарной экспертизе	2	-
	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения.	14	2

5.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных заболеваниях	4	-
6.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях	4	2
7.	Тема 4. Характеристика DFD, PSE, NOR мяса	2	-
8.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях и радиоактивном поражении	2	-
9.	Тема 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов	2	-
	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	12	2
10.	Тема 6. Исследование продуктов убоя животных на наличие антибиотиков. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при отравлениях пестицидами	4	2
11.	Тема 6. Определение в продуктах животноводства микроскопических грибов и их метаболитов – микотоксинов	2	-
12.	Тема 7. Определение фенолов, бенз(а)пирена, нитратов и нитритов в мясных продуктах	2	-
13.	Тема 7. Определение радиоактивности объектов внешней среды и животных продуктов.	2	-
14.	Тема 7. Определение нитратов и нитритов в мясе	2	-
	Раздел 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции растениеводства.	8	2
15.	Тема 8. Проблемы ветеринарно - санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.	4	2
16.	Тема 9. Проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы меда	2	-
17.	Тема 9. Проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы, растительных продуктов, грибов.	2	-
	Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP.	8	2

18.	Тема 10. Принципы системы НАССР. Характеристика рисков (биологические, химические, физические). Анализ рисков и критические точки контроля.	4	2
19.	Тема 11. Принципы составления плана НАССР при производстве молочных и мясных продуктов.	4	-
	Всего	50	10

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки

зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Санитарная микробиология» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов).

№ п/п	Темы курсовых работ
1.	Определение степени свежести мяса в ЛВСЭ продовольственных рынков.
2.	Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации в ЛВСЭ продовольственных рынков.
3.	Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...
4.	Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...разных предприятий-изготовителей.
5.	Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка ... отечественного и импортного производства.
6.	Факторы (корма, препараты), влияющие на ветеринарно-санитарные показатели ...
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при хранении.
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... на транспорте.
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инфекционных болезнях
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инвазионных болезнях.
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза... при незаразных болезнях.
13.	Ветеринарно-санитарная экспертиза ... при экспортно-импортных поставках.
14.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль ...
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (кормовых добавок).
16.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
17.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
18.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы масла растительного.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

№п\п	Темы рефератов
------	----------------

1.	Анализ отечественной и международной нормативно-законодательной базы в сфере ветеринарии
2.	Отечественные и международные научные разработки, и изобретения в области ветеринарно-санитарной экспертизы
3.	Современные проблемы в ВСЭ мяса и мясных продуктов, и пути их решения
4.	Современные проблемы в ВСЭ молока и молочных продуктов, и пути их решения
5.	Современные проблемы в ВСЭ продуктов растительного происхождения и пути их решения
6.	Современные проблемы в сфере государственного надзора за качеством сельскохозяйственной продукции и пути их решения
7.	Внедрение системы НАССР на предприятиях.

Темы докладов

№п/п	Темы докладов
1.	Ветсанэкспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем.
2.	Организация ветеринарно-санитарной контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на рынках города.
3.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства на оптовых рынках.
4.	Организация ветеринарно-санитарного контроля и ветсанэкспертиза туш и органов животных, подвергнутых воздействию отравляющих и радиоактивных веществ, санитарная оценка продуктов убоя.
5.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов животноводства в оптово-розничных торговых комплексах
6.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов растениеводства в оптово-розничных торговых комплексах
7.	Организация ветеринарно-санитарного контроля над хранением и реализацией продуктов растениеводства на оптовых рынках.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.- ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении федеральных законов по ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизации» электронный ресурс	16	20

1.	Тема 1 Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования технических регламентов, законов, постановлений.	«Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении федеральных законов по ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизации», С. 8-28 электронный ресурс	8	10
2.	Тема 2. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения	«Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении федеральных законов по ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизации», С. 7-20 электронный ресурс	8	10
	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.- ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных согласно требований нормативных документов» электронный ресурс	24	30
3.	Тема 3. Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных	«Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных согласно требований нормативных документов» электронный ресурс	8	10
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных согласно технических регламентов и других нормативных документов	С. 4-21	8	10
5.	Тема 5. Современные ветеринарно-санитарные требования при переработке, консервировании мяса	С. 21-36	8	10
	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.- ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Методы идентификации и выявления фальсификации мясных и молочных продуктов»	24	22

		электронный ресурс		
6.	Тема 6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.	С.2-17	8	12
7.	Тема 7. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащённости лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов.	С.20-34	8	10
	Раздел 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции растениеводства	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.- ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Методы идентификации и выявления фальсификации растительных продуктов» электронный ресурс	12	30
8.	Тема 8. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.	С.2-19	6	16
9.	Тема 9. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, растительных продуктов, грибов	С.19-32	6	14
	Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР.	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.- ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Принципы системы НАССР. Характеристика рисков (биологические, химические, физические). Анализ рисков и критические точки контроля»	12	28

		электронный ресурс		
10.	Тема 10. Принципы системы НАССР. Анализ рисков и критические точки контроля.	C.3-15	6	14
11.	Тема 11. Составление плана НАССР при производстве молочных и мясных продуктов	C.16-39	6	14
Всего			80	130

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Принципы системы НАССР. Анализ рисков и критические точки контроля	Мастер класс	2
2.	Лабораторные занятия	Современные проблемы и научные изыскания при консервировании мяса	Дискуссии	2
3.	Лабораторные занятия	Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы меда.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Лабораторные занятия	Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы: учебное пособие / М. В. Заболотных, И. В. Якушкин, С. В. Чернигова, Н. Б. Довгань. - Омск: Омский ГАУ, 2016. - 184 с. - ISBN 978-5-89764-614-2.-Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/90747 (дата обращения: 06.05.2023). - Режим доступа: для авториз. пользователей.	
2.	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; Под ред.: Боровков М. Ф. - 6-е	

изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 476 с. - ISBN 978-5-507-47001-3.- Текст: электронный// Лань: электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 06.05.2023). -Режим доступа: для авториз. пользователей.	
---	--

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библ.
1.	Корниенко Е. В. Организация и реализация практической подготовки ветеринарно-санитарного эксперта: учебное пособие / Е. В. Корниенко, М. В. Заболотных. - Омск: Омский ГАУ, 2023. -75 с. - ISBN 978-5-907687-40-0.- Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/369212 (дата обращения: 06.05.2023).	
2.	Балджи Ю. А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов: монография / Ю. А. Балджи, Ж. Ш. Адильбеков. -Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 216 с. - ISBN 978-5-8114-3766-5. -Текст: электронный// Лань : электронно-библиотечная система. - URL: https://e.lanbook.com/book/206453 (дата обращения: 06.05.2023).	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины

№п /п	Название интернет-ресурса	Адрес и режим доступа (илиURL)	Примечание
1.	База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoo: базы данных по теме сельского.	http://agrozoo.ru/base_gvc/vetza/c/start.html ; (дата обращения: 21.10.2015).	2017-2023
2.	База знаний всех отраслей ветеринарии [Электронный ресурс] // Ветеринарная медицина: сайт. – 2004-2015.	Режим доступа: http://www.allvet.ru/knowledge_base/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	2017-2023
3.	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]: информационно-аналитический портал. – 2000-2015.	Режим доступа: http://elibrary.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	2017-2023
4.	Общероссийский классификатор стандартов [Электронный ресурс] //	Режим доступа: http://www.complexdo	2017-2023

	Complexdoc : база нормативной технической документации. – 2014.	c.ru/norms/oks/ ; (дата обращения: 21.10.2015).	
5.	Россельхознадзор (Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору) [Электронный ресурс]: офиц. сайт. – 2007-2015.	Режим доступа: http://www.fsvps.ru/fsvps ; (дата обращения: 21.10.2015).	2017-2023
6.	ФГБУ «Центр ветеринарии» [Электронный ресурс]: офиц. интернет-портал.	Режим доступа: http://www.vet-center.ru/ ; (дата обращения: 21.10.2015)	2017-2023

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.-ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных согласно требований нормативных документов» / Луганский государственный аграрный университет; подготовили Пашенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., - Луганск, 2017 - 38 с.
2.	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.-ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении федеральных законов по ветеринарно-санитарной экспертизе, стандартизации» / Луганский государственный аграрный университет; подготовили Пашенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., - Луганск, 2017 - 38 с.
3.	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.-ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Методы идентификации и выявления фальсификации мясных продуктов» / Луганский государственный аграрный университет; подготовили Пашенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., - Луганск, 2017 - 28 с.
4.	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.-ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Методы идентификации и выявления фальсификации молочных продуктов» / Луганский государственный аграрный университет; подготовили Пашенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., -

	Луганск, 2017 - 28 с.
5.	Методические рекомендации для магистрантов (по направлению подготовки 36.04.01.-ветеринарно-санитарная экспертиза и 27.04.01. - стандартизация, метрология) «Принципы системы НАССР. Характеристика рисков (биологические, химические, физические). Анализ рисков и критические точки контроля» Луганский государственный аграрный университет; подготовили Пащенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., - Луганск, 2017 - 28 с.
6.	Учебно-методическое пособие для обучающихся направлений подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, 27.04.01 – Стандартизация и метрология (уровень магистратуры) «Программы предварительных мероприятий в системе НАССР. Часть 1» /Пащенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., - Луганск, 2023 - 34 с.
	Учебно-методическое пособие для обучающихся направлений подготовки 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза, 27.04.01 – Стандартизация и метрология (уровень магистратуры) «Программы предварительных мероприятий в системе НАССР. Часть 1» /Пащенко О.А., Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Белянская Е.В., Атаманюк А.А., - Луганск, 2023 - 30 с.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

№п/п	Название интернет- ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)	Примечание
1.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.gost.ru	2017-2023
2.	Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.interstandart.ru	2017-2023
3.	Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека	http://www.rospotrebnadzor.ru	2017-2023
4.	Официальный сайт Общества защиты прав потребителей	http://www.ozpp.ru	2017-2023
5.	Российская государственная библиотека	http://www.rsl.ru	2017-2023
6.	Ветеринарная онлайн библиотека	http://www.vetlib.ru	2017-2023
7.	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок	http://www.scintific.narod.ru /	2017-2023
8.	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.	http://www.scirus.com/	2017-2023
9.	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.	http://nature.web.ru/	2017-2023
10.	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.	http://n-t.ru/	2017-2023

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Лабораторные	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции
1.	Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
2.	Требования к молоку и молокопродуктам согласно ТР «О безопасности молока и молокопродуктов»
3.	Анализ рисков. Методы установления критических точек.
4.	Составление плана HACCP при производстве молочных и мясных продуктов

7.Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	- видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	- видеопроекторное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	- учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	- 2 компьютера, 2 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Биологическая б езопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения, Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано

Приложение 1

Лист изменений рабочей программы

[illegible]

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

[illegible]

Приложение к рабочей программе дисциплины

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра качества и безопасности продукции АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

по дисциплине «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»
направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной,
фитосанитарной и агробезопасности

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ОПК-4	ОПК-4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с применением современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	ОПК 4.1. Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности	Первый этап (пороговый уровень)	Знать - современное специализированное оборудование	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Тесты закрытого типа	зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь – использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Тесты закрытого типа	зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть методами решения задач профессиональной	Раздел 1. Современные проблемы в области	Реферат	зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				деятельности в современных аспектах ветеринарно- санитарной экспертизы	законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства		
		ОПК 4.2. Применять современные технологии и методы исследований в профессиональн ой деятельности, интерпретировать полученные результаты	Первый этап (пороговый уровень)	Знать - современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Тесты закрытого типа	зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь - применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Тесты закрытого типа	зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть - навыками интерпретации полученных результатов профессиональной деятельности	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Реферат	Зачет
		ОПК 4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать информацию о специализированном оборудовании для реализации поставленных задач при проведении исследований	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь работать со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					продукции животноводства		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства.	Реферат	Зачет
ПК 1.	Способен принимать участие в разработке нормативно-правовых документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК 1.4.Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать правила оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства..	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					методов исследования продукции животноводства.		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками оформления учетно- отчетную документации по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевое мясного сырья, мясной продукции.	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства.	Реферат	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		ПК 1.5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Первый этап (пороговый уровень)	Знать правила оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Раздел 1. Нормативно-законодательная основа безопасности пищевой продукции. Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам.	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Система НАССР		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР	Реферат	Зачет
ПК 3.	Способен усовершенствовать методики и разработки области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного	ПК 3.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать правила определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов,	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
	ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				каждого вида продукции			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Реферат	Зачет
ПК 8	Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно- санитарной экспертизы	ПК 8.4 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных	Первый этап (пороговый уровень)	Знать правила определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов,	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.		растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции			
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками определения необходимости и программы проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Реферат	Зачет
ПК-9.	Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации	ПК-9.1 Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении	Первый этап (пороговый уровень)	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения.	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
	учебно-методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП	ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.		санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Тесты закрытого типа	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления	Реферат	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				пищевой продукции	качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР		
		ПК-9.2. Знать: требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу в соответствии с законодательством Российской Федерации в области	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР		
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система НАССР	Реферат	Зачет
		ПК-9.3 Знать: формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					международным стандартам. Система HACCP		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь оформлять журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Тесты закрытого типа	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Раздел 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения. Раздел 3. Основные принципы формирования и управления качеством и безопасностью пищевых продуктов. Раздел 5. Безопасность продуктов согласно международным стандартам. Система HACCP	Реферат	Зачет

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/ п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продemonстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продemonстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины.	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Задание выполнено не полностью.	
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.	Курсовая работа	Самостоятельная творческая работа студента, в рамках которой происходит овладение методами современных научных исследований, углублённое изучение какой-либо проблемы, темы, раздела дисциплины (включая изучение литературы).	Тематика курсовых работ	В работе и на ее защите показаны глубокие знания темы, умение выделить главное, сформулировать выводы, владение навыками творческого подхода по использованию и самостоятельного анализа современных аспектов проблемы. Обобщены фактические материалы, сделаны интересные выводы и предложены направления решения исследуемой проблемы. Правильно, в соответствии с требованиями оформлена работа. При необходимости представлен презентационный материал. Все задания выполнены в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				В работе и на ее защите показано полное знание материала, умение выделить главное, всесторонне осветить вопросы темы, но проявлено недостаточно творческое отношение к	Оценка «Хорошо» (4)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				работе, имеются незначительные ошибки в её оформлении. Все задания выполнены в полном объеме.	
				В работе и на ее защите правильно раскрыты основные вопросы избранной темы, показаны знания темы, но наблюдаются затруднения в логике изложения материала, допущены те или иные неточности, умение выделить главное в полной мере не проявлено, работа оформлена с ошибками. Задания выполнены не в полном объеме.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Курсовая работа не выполнена.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
4.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения	«Не зачтено»

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	
4.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60% заданий	«Не зачтено»

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ОПК 4. Способен использовать в профессиональной деятельности методы решения задач с использованием современного оборудования при разработке новых технологий и использовать современную профессиональную методологию для проведения экспериментальных исследований и интерпретации их результатов

ОПК 4.1. Использует технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

1. Тестовые задания закрытого типа

1. Величина титруемой кислотности молока согласно нормативных документов (выберите один вариант ответа):

- а) 17-23 °Т;
- б) 16-18 °Т;
- в) 30-40 °Т;
- г) 40-50 °Т
- д) 120-140°Т.

2. Первичная обработка молока на фермах включает (выберите один вариант ответа):

- а) фильтрацию и хранение;
- б) пастеризацию и хранение;
- в) охлаждение и хранение;
- г) фильтрацию и охлаждение;
- д) фильтрацию и пастеризацию.

3. Состояние слизи и глаз у свежей рыбы (выберите один вариант ответа):

- а) слизь грязно-серого цвета, липкая, глаза глубоко запавшие, мутные, роговица сморщенная;
- б) прозрачная, липкая с кисловатым запахом, глаза впалые, роговица прозрачная;
- в) мутная, липкая, без постороннего запаха; глаза запавшие и мутные, роговица чистая;
- г) слизь прозрачная, без постороннего запаха, глаза выпуклые, чистые, роговица прозрачная;
- д) слизь грязно-серого цвета, липкая, глаза выпуклые, чистые, роговица прозрачная.

4. Диетические яйца имеют (выберите один вариант ответа):

- а) воздушную камеру высотой не более 10 мм, желток занимает центральное положение;
- б) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток занимает центральное положение;
- в) воздушную камеру высотой не более 7 мм, желток занимает центральное положение;
- г) воздушную камеру высотой не более 4 мм, желток может менять положение
- д) воздушную камеру высотой не более 12 мм, желток может менять положение.

5. Характерно наличие гипостаз у туш (выберите один вариант ответа):

- а) погибших животных
- б) молодых животных
- в) здоровых животных
- г) взрослых животных
- д) первично зараженных животных

Ключи

1.	в
2.	д
3.	д
4.	в
5.	а

6. Установите соответствие между точками ветеринарно-санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота

1. Первая точка ВСЭ	А. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и полутуш
2. Вторая точка ВСЭ	Б. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш голов
3. Третья точка ВСЭ	В. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш внутренних органов
4. Четвертая точка ВСЭ	Г. Финальная

Ключи

	бваг
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. При созревании pH мяса
2. При локализованном туберкулезном поражении туши животных (кроме туш свиней) нормальной упитанности, а также не пораженные органы....
3. Тушу с органами и шкурой, не дожидаясь результатов бактериологического исследования уничтожают, при выявлении...
4. При генерализованной форме туберкулеза туши животных
5. Свежее созревшее мясо имеет pH

...

Ключи

1.	Меняется в кислую сторону, снижается до 5,6
2.	Направляют на проваривание или изготовление мясных хлебов или консервов
3.	выявлении возбудителя сибирской язвы с помощью микроскопии
4.	Утилизируют
5.	5,7-6,2

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания

1. При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?
2. На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?
3. При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.
4. На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?
5. При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

Ключи

1.	Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.
2.	Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный, если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.
3.	Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник

	удаляют и в промпереработку. Если истощена -утилизация.
4.	Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпония, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.
5.	Туши животных утилизируются , т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.

ОПК 4.2 Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тесты закрытого типа

1. Система НАССР это (выберите один вариант ответа):

- А) Предупреждающая система для обеспечения безопасности пищевых продуктов
- Б) Система государственного надзора за соблюдением ветеринарных требований
- В) Система государственного контроля за соблюдением ветеринарных требований
- Г) Система изучения показателей качества товаров
- Д) Система товароведческой оценки продуктов

2. Основная базовая концепция НАССР (выберите один вариант ответа):

- А) Предупреждение лучше, чем инспектирование
- Б) Инспектирование – основная концепция
- В) Анализ товароведных характеристик сырья
- Г) Лояльность к поставщикам сырья и упаковочных материалов
- Д) Анализ параметров входного контроля сырья

3. Целью системы НАССР является (выберите один вариант ответа):

- А) идентификация опасных для потребителей факторов, которые могут возникнуть на всей производственной цепочке от поступления сырья до выпуска готовой продукции
- Б) идентификация опасных для потребителей факторов, которые могут возникнуть на этапе транспортировки сырья и готовой продукции
- В) идентификация опасных для потребителей факторов, которые могут возникнуть на этапе хранения готовой продукции
- Г) идентификация опасных для потребителей факторов, которые могут возникнуть на этапе реализации готовой продукции
- Д) идентификация опасных для потребителей факторов, которые могут возникнуть на этапе введения сложно компонентных ингредиентов

4. В системе НАССР учитываются опасные факторы (выберите один вариант ответа):

- А) физические, химические, биологические
- Б) только биологические
- В) только физические и химические
- Г) физические и биологические
- Д) только химические

5. Система НАССР (выберите один вариант ответа):

- А) это система с нулевым риском возникновения потенциально опасных факторов в пищевых продуктах
 Б) разработана для минимизации рисков от потенциально опасных факторов в пищевых продуктах
 В) разработана для выявления не потенциально опасных факторов в пищевых продуктах
 Г) разработана для минимизации рисков от не потенциально опасных факторов в пищевых продуктах

Ключи

1	а
2	Б
3	а
4	а
5	б

6. Установите соответствие между болезнью и ветеринарно-санитарной оценкой продуктов убоя

1.Фасциолез 2.Энзоотический энцефаломиелит свиней (болезнь Тешена) при наличии дистрофических изменений в мышцах 3.Туши и продукты убоя от животных, которые только реагировали во время исследования на Кулихорадку 4.Сибирская язва	А. Утилизация Б. Печенку зачищают или уничтожают (независимо от степени поражения), а тушу и непораженные органы – без ограничений В. Уничтожение сжиганием Г. Без ограничений
--	---

Ключи:

	багв
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза?
2. Документы, которые должны сопровождать партию животных, отправляющихся на убой
3. Количество точек ветеринарно-санитарной экспертизы на поточной линии по переработке крупного рогатого скота
4. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение
5. Самый распространенный вид оглушения животных

Ключи

1.	внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки;
2.	Ветеринарное свидетельство (форма №1) (в пределах района - ветеринарная справка).
3.	четыре точки ветеринарно-санитарной экспертизы для осмотра: голов, внутренних органов, туш и финальная
4.	14 суток
5.	электрооглушение.

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?

5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 1. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 2. обработка 5%-ным раствором едкого калия. 3. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 4. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 5. окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию. Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	1. Проводит осмотр транспортного средства 6 ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно). 2. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных.

	3. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 4. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всэ проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ОПК 4.3. Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. «Бомбаж» консервных банок, это (выберите один вариант ответа):
 - А) деформация дна и крышки в виде уголков у бортиков банки;
 - Б) механическое повреждение банки;
 - В) одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки;
 - Г) загрязнение поверхности банок содержанием других негерметичных банок;
 - Д) ржавые пятна на поверхности банки.
2. Мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных (выберите один вариант ответа):
 - А) отличается только по цвету и запаху;
 - Б) удовлетворительное обескровливания и ярко красный цвет;
 - В) имеет плохое обескровливание, мясо светло-красного цвета;
 - Г) имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно-красный или синюшный цвет;
 - Д) хорошее обескровливание и ярко-красный цвет.
3. При какой температуре внутри куса во время проваривания мяса считается обезвреженным? (выберите один вариант ответа):
 - А) Не ниже 80 °С;
 - Б) 100 °С;
 - В) Не ниже 60 °С;
 - Г) Не ниже 90 °С;
 - Д) Не выше 75 °С.
4. Определите порядок осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота (выберите один вариант ответа):
 - А) легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша;
 - Б) голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша;

- В) голова - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша;
- Г) туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя – матка;
- Д) туша- селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка – голова.

5. На линии по переработке однокопытных животных есть такие точки ВСЕ (выберите один вариант ответа):

- А) голов (на сап), внутренних органов, туш, финальная;
- Б) голов, туш, финальная;
- В) внутренних органов, туш, финальная;
- Г) голов, продуктов убоя, лимфатических узлов;
- Д) подчелюстных лимфоузлов, внутренних органов, туш, финальная.

Ключи

1	в
2	г
3	а
4	в
5	а

6. Укажите порядок микроскопического исследования мазков-отпечатков в правильной последовательности:

- А) Стерильным инструментом вырезают кусочек органа или мышечной ткани и делают отпечаток на предметном стекле.
- Б) Сушат на воздухе мазок-оттиск и фиксируют над пламенем горелки.
- В) Поверхность органа или ткани прижигают шпателем.
- Г) Окрашивают по Грамму или другому методу и микроскопируют

Ключи:

	в а б г
--	---------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Концепция НАССР базируется на _____ принципах
2. Впервые система НАССР была разработана в _____
3. В России работы по внедрению системы безопасности пищевых продуктов были начаты после введения в действие ГОСТ Р 51705.1-2001 «Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов НАССР»
4. Идентифицируются и анализируются все потенциально опасные факторы, которые могут возникнуть на всех стадиях производственной цепочки. Какой принцип НАССР
5. «Дерево принятия решений» используется на каком этапе разработки системы НАССР

Ключи

1.	Семи
2.	США
3.	2001 году
4.	Проведение анализа опасных факторов
5.	Определение Критических Точек Контроля (КТК)

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?

5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 6. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 7. обработка 5%-ным раствором едкого калия. 8. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 9. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 10. окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию. Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	5. Проводит осмотр транспортного средства 6 ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи -

	возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно). 6. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных. 7. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 8. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводит к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всэ проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ПК 1. Способен принимать участие в разработке нормативно-правовых документов в области ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

ПК 1.4. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Тестовые задания закрытого типа

1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза (выберите один вариант ответа):
 - а) внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки;
 - б) продукты убоя используют для изготовления вареных и варено-копченых колбас;
 - в) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза уничтожают;
 - г) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза выпускают без ограничения.
 - д) продукты убоя используют для изготовления копченых колбас.
2. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение (выберите один вариант ответа):
 - а) 10 суток
 - б) 12 суток;
 - в) 14 суток;
 - г) 18 суток;
 - д) 20 суток.
3. В случае выявления фасциолеза и дикроцелиоза при послеубойном осмотре (выберите один вариант ответа):
 - а) тушу и внутренние органы утилизируют;
 - б) пораженные части внутренних органов утилизируют или уничтожают, а непораженные и тушу выпускают без ограничений. При интенсивном поражении внутренних органов их утилизируют;

- в) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничений;
 г) внутренние органы и тушу уничтожают;
 д) внутренние органы и тушу выпускают без ограничений.
4. Во время трихинеллоскопии свежей свинины исследуют срезы в количестве (выберите один вариант ответа):
 а) 120 шт.;
 б) 24 шт.;
 в) 48 шт.;
 г) 72 шт.;
 д) 32 шт.
5. Ветеринарно-санитарная оценка туши свиней при ангинозной форме сибирской язвы (выберите один вариант ответа):
 а) утилизируют (перерабатывают на сухие корма);
 б) уничтожают (сжиганием);
 в) выпускают без ограничений;
 г) направляют на проваривание;
 д) направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбас.

Ключи

1	А
2	в
3	Б
4	В
5	б

6. Правильная последовательность порядка исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу:
 А) Внесение 2 см³ экстракта 5 капель 0,2% раствора бензидина;
 Б) Приготовление вытяжки из мяса
 В) Оценивание цвета смеси
 Г) Добавленные к смеси 2 капли 1% раствора перекиси водорода

Ключи:

	б а г в
--	---------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Документы, которые должны сопровождать партию животных, отправляющихся на убой
- Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке
- Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?
- Какой документ выдают на каждую партию скоропортящихся продуктов при перевозке автотранспортом?
- На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и справки. Как поступить с такой партией?

Ключи

1.	Ветеринарное свидетельство (форма №1) (в пределах района - ветеринарная справка).
2.	Живых животных, птицы, рыбы, пчел
3.	ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
4.	накладная с указанием часа выпуска продукции и сроков реализации.

5.	поставить на карантин
----	-----------------------

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. Туши каких животных исследуют на трихинеллез?
2. На сколько групп подразделяют инфекционные болезни животных с учетом опасности их для человека?
3. Как поступают с тушей и продуктами убоя при обнаружении некробактериоза?
4. Отличается ли санитарная оценка мяса исхудалых животных и истощенных?
5. Влияет ли стресс на качество мяса?

Ключи

1.	Санитарной оценке подлежат туши свиней (<i>кроме поросят до 3-недельного возраста</i>), диких кабанов, медведей, барсуков и др. всеядных и плотоядных животных, а также нутрий, лошадей, которые подлежат обязательному исследованию на трихинеллез, согласно общепринятой методике.
2.	1. Болезни, предающиеся человеку через продукты убоя при переработке животных, во время кулинарной обработки мяса или употреблении в пищу не обезвреженного мяса, при обработке сырья и т.д. (сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, ящур, рожа свиней, ку-лихорадка, лептоспироз, туляремия, листериоз и др.). 2. Болезни, не передающиеся человеку через мясные продукты: а) встречающиеся у человека, но не передающиеся через продукты убоя (актиномикоз, ботриомикоз, столбняк, злокачественный отек, псевдотуберкулез и др.); б) не встречающиеся у человека (пастереллез, чума свиней, злокачественная катаральная горячка, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, инфекционный атрофический ринит свиней и др.).
3.	При местном патологическом процессе (поражение конечностей и т. д.) тушу используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов и при удовлетворительной упитанности туши решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.).
4.	<u>Мясо исхудалых животных</u> направляют на промышленную переработку. <u>При истощении</u> с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызывавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и отечности лимфатических узлов, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.
5.	Изменение и снижение качества мяса при стрессах объясняются изменением обменных процессов, процесса гликолиза, а также изменениями в поступлении адреналина, распаде АТФ и т.д. Изменения в мясе развиваются в первые минуты и часы после убоя животных, и поэтому чаще устанавливаются не во время послеубойного исследования, а при переработке мяса. У части животных, подвергшихся стрессу, мясо имеет бледный цвет (PSE – мясо) или, наоборот, темный (DFD - мясо).

ПК 1.5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза (выберите один вариант ответа):

б) внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки;

б) продукты убоя используют для изготовления вареных и варено-копченых колбас;

в) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза уничтожают;

г) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза выпускают без ограничения.

д) продукты убоя используют для изготовления копченых колбас.

2. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение (выберите один вариант ответа):

б) 10 суток

б) 12 суток;

в) 14 суток;

г) 18 суток;

д) 20 суток.

3. В случае выявления фасциолеза и дикроцелиоза при послеубойном осмотре (выберите один вариант ответа):

б) тушу и внутренние органы утилизируют

б) пораженные части внутренних органов утилизируют или уничтожают, а непораженные и тушу выпускают без ограничений. При интенсивном поражении внутренних органов их утилизируют;

в) внутренние органы утилизируют, а тушу выпускают без ограничений;

г) внутренние органы и тушу уничтожают;

д) внутренние органы и тушу выпускают без ограничений.

4. Во время трихинеллоскопии свежей свинины исследуют срезы в количестве (выберите один вариант ответа):

б) 120 шт.;

б) 24 шт.;

в) 48 шт.;

г) 72 шт.;

д) 32 шт.

5. Ветеринарно-санитарная оценка туши свиней при ангинозной форме сибирской язвы (выберите один вариант ответа):

б) утилизируют (перерабатывают на сухие корма);

б) уничтожают (сжиганием);

в) выпускают без ограничений;

г) направляют на проваривание;

д) направляют на изготовление вареных и варено-копченых колбас.

Ключи

1	А
2	а
3	Б
4	В
5	г

6. Установите соответствие между санитарным состоянием туши в случае их контаминации микрофлорой и санитарной оценкой

1. В случае обнаружения гнилостных изменений.	А Утилизация.
2. В случае обнаружения бактерий рода <i>Salmonella</i>	Б. обеззараживание провариванием или переработка в мясные рулеты.
3. В случае обнаружения бактерий кокковой группы	В. Мясо направляют на проваривания, а внутренние органы утилизируют.
4. В случае выделения эшерихий только во внутренних органах	Г. Мясо и внутренние органы направляют для переработки на вареные или варено-копченые колбасы

Ключи:

	авбг
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Заболевания, вызываемые энтерально действующими экзотоксинами, которые накапливаются в продуктах в результате обильного размножения микроорганизмов. Пищевые токсикозы может вызвать токсин без участия микроорганизма. *Staphylococcus*, *Streptococcus*, *Cl.botulinum*, микотоксикозы?
2. личинки ленточных глистов человека *Taeniariachus saginatum* (бычий цепень) и *Taena solium* (свиной цепень) вызывают
3. переработка трупов животных и конфискатов в обезвреженные технические и кормовые продукты
4. Для какой формы характерны кровянисто-студенистые инфильтраты в подкожной клетчатке.
5. Личинки.....чаще обнаруживают в сердечной мышце, реже мышцах языка, поясничных, локтевых, шейных, брюшных

Ключи

1.	Пищевые токсикозы
2.	цистицеркозы.
3.	Утилизация
4.	Карбункулезной
5.	Цистицеркус бовис

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?
2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?
3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?
4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?
5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 11. обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 12. обработка 5%-ным раствором едкого калия. 13. обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 14. обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 15. окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию. Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	9. Проводит осмотр транспортного средства 6 ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно).

	10. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных. 11. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 12. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводит к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всэ проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ПК 3. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

ПК 3.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. Исследование мяса на свежесть начинают с (выберите один вариант ответа):
 - а) поверхностных лимфатических узлов
 - б) органолептических исследований
 - в) головы
 - г) внутренних органов
2. Методы определения свежести мяса (выберите один вариант ответа):
 - а) аналитические и лабораторно-физические
 - б) физические и бактериологические
 - в) лабораторные
 - г) органолептические и лабораторные
3. Процедура, которую выполняют прежде всего при органолептическом методе исследования туш (полутуш) (выберите один вариант ответа):
 - а) определение внешнего вида и цвета
 - б) определение запаха
 - в) определение прозрачности и аромата бульона
 - г) определение состояния жира и консистенции
4. В реакции с сульфатом меди мясо образует хлопья (выберите один вариант ответа):
 - а) сомнительной свежести

- б) свежее
- в) мясо медведя
- г) мясо лошади

5. Если во время бактериоскопии мазков-отпечатков обнаруживают единичные микроорганизмы в нескольких полях зрения микроскопа, мясо (выберите один вариант ответа):

- а) свежее.
- б) сомнительной свежести.
- в) несвежее.

Ключи

1	б
2	г
3	а
4	а
5	а

6. Соответственно показателей расставить их значения

1. показатель свежести молока	А. плотность молока
2. показатель санитарно-гигиенических условий получения	Б. кислотность молока
3. показатель натуральности молока	В. Чистота молока
4. показатель натурального цельного молока	Г. массовая доля жира

Ключи:

	б, в, а, г
--	------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- Острые заболевания, которые возникают при употреблении продуктов питания, содержащих большое количество живых клеток специфического возбудителя и их токсинов, которые выделяются в процессе их жизнедеятельности (эндотоксины). Возбудители рода *Salmonella*, *Proteus*, *Cl.perfringens*, *B.cereus* ?
- Пузырьки круглой или овальной формы, серовато-белого цвета, величиной от зернышка риса до горошины. Сквозь соединительную ткань капсулы просвечивает паразит. Какие это личинки?
- сжигание или захоронение в биотермических ямах трупов животных и конфискатов
- при какой форме сибирской язвы кровь не свертывающаяся, пульпа селезенки стекает на разрезе – дегтеобразная. Все внутренние органы кровенаполнены.
- При обнаружении на разрезах мышц головы, языка или сердца или на одном из разрезов мышц туши и других субпродуктов- тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир перетапливают на пищевые цели

Ключи

1.	Пищевые токсикоинфекции
2.	Цистицеркус бовис
3.	Уничтожение
4.	Септической

5.	4 и более живых или погибших цистицерков
----	--

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания

1. При ветсанэкспертизе продуктов убоя коровы в легких, поверхностном шейном и подвздошном лимфоузлах обнаружены изменения, характерные для туберкулеза. Как поступить с продуктами убоя?
2. На 8-ой день после вакцинации коровы против сибирской язвы у нее произошел перелом передней конечности. Как поступить с данным животным?
3. При убое и разделке кур разной упитанности у нескольких из них в печени, селезенке, легких и кишечнике обнаружены множественные туберкулы. У других – туберкулы установлены только на кишечнике. Провести ветеринарно-санитарную оценку.
4. На пастбище вынуждено убита корова с признаками (со слов пастуха) острой тимпании. Каковы действия ветеринарного врача при решении вопроса о возможности использования мяса убитого животного?
5. При обрыве электропроводки погибли 2 коровы. Вы прибыли на место через 20 минут после случившегося. Ваши действия?

Ключи

1.	Т.к. процесс генерализованный при таком течении продукты убоя подлежат утилизации. Если процесс локализован только в одном органе, то он утилизируется, а туша отправляется на бакисследование. в случае если все чисто, мясо может использоваться только для приготовления вареных сортов колбас.
2.	Убой в зависимости от вакцины в течение 10-14 дней запрещен. Но в этом случае его можно произвести как вынужденный, если нет реакции в месте введения вакцины, нет повышенной температуры, общее состояние удовлетворительное. Туша идет на промпереработку.
3.	Когда множественные поражения внутренних органов - утилизация. Если только кишечник смотрят на упитанность туши, если 1-2 категория - кишечник удаляют и в промпереработку. Если истощена - утилизация.
4.	Мясо может быть использовано только на промпереработку, т.к. мы не видели что у него была тимпания, отбирается материал, а тушу в холодильник до выяснения причин. Если подтверждается тимпания, то мяса отправляют на мясокомбинат с отметкой о проведенном вынужденном убое, если нет то в зависимости от поставленного диагноза.
5.	Туши животных утилизируются, т.к. это труп и неважно через сколько вы прибыли на место случившегося.

ПК 8. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно- санитарной экспертизы.

ПК 8.4. Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты (выберите один вариант ответа):

- а) утилизируют
- б) используют на корм животным
- в) не используют
- г) используют для изготовления вареных и ливерных колбас и фаршевые консервов
- д) используют для изготовления сырокопченых колбас

2 Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл

- а) обезвреживают
- б) выпускают без ограничений
- в) уничтожают
- г) утилизируют
- д) перерабатывают на копченые колбасы

3. Укажите степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды (выберите один вариант ответа):

- а) доброкачественный
- б) подлежит срочной реализации
- в) подлежит перетопке
- г) недоброкачественный
- д) подлежит переработке на низкие сорта

4. Бактериальное обсеменение молока определяют с помощью (выберите один вариант ответа):

- а) редуктазной пробы
- б) реакции с мастидином
- в) реакции с мастисаном
- г) реакции с формалином
- д) реакции с 10 % NaOH

5. Массовая доля воды (%) в качественном меде не должна превышать (выберите один вариант ответа):

- а) 16
- б) 19
- в) 20
- г) 23
- д) 26

Ключи

1	г
2	г
3	а
4	а
5	в

6. Установите соответствие между названиями заболеваний и ветеринарно-санитарной оценкой:

1. Молоко от больных животных в случае	А. уничтожают после кипячения в
--	---------------------------------

некробактериоза вымени. 2. Молоко от больных сальмонелез коров. 3. Молоко от клинически здоровых животных неблагополучной по бешенству фермы (стада, гурта, отары). 4. Молоко от больных листериозом коров.	течение 30 мин или добавлением средств для дезинфекции. Б. обеззараживается пастеризацией при температуре 85 0С в течение 30 мин. или кипячением в течение 5 мин. В. независимо от прививок разреша-вается использовать в пищу или на корм животным после пастеризации при температуре 80-85 0С в течение 30 мин. или после кипячения 5 мин. Г. больных коров, как правило, не доят или, при необходимости, полученное молоко обеззараживают кипячением или другими методами и уничтожают.
--	---

Ключи

	гбва
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. При определении консистенции меда обнаружили, что на шпатели осталось значительное количество меда, который стекает, образуя длинные тяжи. Такой мед по консистенции?
2. На продовольственных рынках разрешается реализовать?
3. На рынке при ветеринарно - санитарной экспертизе говядины на цистицеркоз исследуют?
4. Какой кисломолочный продукт изготавливают при сквашивании молока закваской молочнокислых бактерий и дрожжей?
5. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных

Ключи

1.	очень вязкий
2.	бобовые - горошек зеленый в бобах, фасоль
3.	мышцы сердца, языка, жевательные мышцы
4.	кефир
5.	утилизация

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. Как получить доступ к системе «Меркурий».
2. Описать положительные аспекты автоматизированной системы «Меркурий»
3. Написать какие могут быть вероятные ошибки при работе с электронными ВСД.
4. Как оформить транспортный ВСД.
5. Перечислите основания для оформления бумажных ВСД.

Ключи

1.	Для получения доступа к автоматизированной системе «Меркурий» сотрудникам Россельхознадзора, подведомственных учреждений и ветеринарных служб
----	---

	субъектов РФ необходимо предоставить, следующую информацию: Ф.И.О. должностного лица; наименование СВХ или ЗТК; должность; контактный телефон; личный адрес электронной почты (на него будут высланы реквизиты доступа). Данную информацию необходимо отправлять на бланке учреждения с подписью руководителя на имя директора по факсу с пометкой «для отдела программного обеспечения» и по электронной почте на адрес, в качестве темы письма указать: «О доступе к Меркурий».
2.	Оформление ветеринарных сопроводительных документов в электронном виде; Сокращение времени оформления поднадзорной продукции; Снижение трудовых, материальных и финансовых затрат на оформление документов; Учет количества ввезенной продукции на СВХ и ЗТК; Учет фактически ввезенного количества продукции на территорию Федерации; Исклучение возможности оформления поднадзорной продукции, поступающей из неблагополучных в эпизоотическом отношении территорий, или с предприятий, на которые наложены временные ограничения; Исклучение возможности ввоза продукции более количества, указанного в разрешении Россельхознадзора на ввоз; Исклучение незаконного перемещения поднадзорных грузов; Создание электронного архива документов для быстрого поиска и анализа информации и уменьшение бумажного документооборота.
3.	1. При добавлении данных в систему «Меркурий» важно обращать особое внимание на строки, помеченные звездочкой. Их заполнять нужно обязательно. В противном случае система не пропустит информацию и будет постоянно выделять незаполненную строку. 2. Пользователь должен иметь права на работу в определенной подсистеме «Меркурий». Если доступ закрыт, произвести операцию будет невозможно. В таком случае придется обратиться к Администратору ХС за расширением прав. Также можно подать заявку в соответствующее Управление. 3. Если пользователь наделен ролью «Гашение ВСД», но не имеет право на оформлении возвратных ВСД в «Меркурии», то он не сможет разделить товарную партию, вернув часть поставщику. Возврат удастся оформить только при получении соответствующих прав.
4.	Транспортная ВСД оформляется при перемещении подконтрольного товара или смене его владельца. Процедура требует авторизации в подсистеме Меркурий ХС. При закупке непосредственно у производителя его наименование обязательно должно числиться в списке обслуживаемых предприятий. Различают три разновидности транспортной ВСД: • транспортировка со сменой владельца (пример: оптовик продает товар розничной точке); • перемещение без смены владельца (продукция перемещается в другое подразделение внутри предприятия); • смена владельца без транспортировки (документально груз переходит в собственность другому лицу, но сам при этом остается на месте). При оформлении транспортной ВСД обязательно указывается одна из вышеперечисленных причин.
5.	В соответствии со ст. 4 ФЗ-243 от 13.07.2015, бумажные ВСД актуальны при возникновении следующих ситуаций: • аварии стихийного или техногенного характера, военные действия; • отсутствие доступа к интернет-связи (если в населенном пункте она вообще не предусмотрена); • в ВСД содержатся данные, которые приравниваются к государственной тайне. После оформления в бумажном виде ВСД подлежат учету в системе «Меркурий». Зафиксировать их в электронном виде необходимо в течение 1 месяца. Обязанность

	по формированию документа возложена на лицо, заполнявшее бумажный документ. ВСД на бумажном носителе хранится у получателя в течение 3 лет. Но этот срок не может быть меньше срока годности подконтрольной продукции.
--	--

ПК 9. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно- методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

ПК 9.1 Проводить лабораторные исследования сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. Что делают с тушами при убое больных рожей животных? (выберите один вариант ответа):
 - а) при отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку
 - б) туши вместе с кожей и внутренними органами утилизируют
 - в) мясо на копчености, а внутренние органы на промпереработку
 - г) мясо вместе с внутренними органами используют на вареные колбасы или консервы
 - д) нет правильных ответов
2. Какое мясо в реакции с меди сульфата образует хлопья? (выберите один вариант ответа):
 - а) сомнительной свежести
 - б) свежее
 - в) мясо медведя
 - г) размороженное
 - д) не свежее
3. Какой кисломолочный продукт изготавливают при сквашивании молока закваской молочнокислых бактерий и дрожжей? (выберите один вариант ответа):
 - а) Сыр
 - б) Ряженку
 - в) Кефир
 - г) Сметану
 - д) ацидофилин
4. Ветеринарно - санитарная оценка продуктов убоя при истощении животных: (выберите один вариант ответа):
 - а) утилизация
 - б) используют без ограничений
 - в) направляют на изготовление консервов
 - г) направляют для использования в общественном питании
 - д) нет правильного ответа
5. Что делают с тушами при убое больных рожей животных? (выберите один вариант ответа):

- а) при отсутствии сальмонелл тушу, шпик и внутренние органы разрешается перерабатывать на вареные, варено-копченые колбасы и консервы или направляют на проварку
- б) туши вместе с кожей и внутренними органами утилизируют
- в) мясо на копчености, а внутренние органы на промпереработку
- г) мясо вместе с внутренними органами используют на вареные колбасы или консервы

Ключи

1	3
2	2
3	3
4	4
5	1

6. Установите соответствие между названиями лабораторных исследований меду и целью их проведения, соответственно:

1. Определение фальсификации меда	А. определение возможного наличия инвертированного сахара
2. Физико-химические методы исследования меда	Б. определение механических примесей, их вид, кристаллизация.
3. Органолептические методы исследования	В. Определение содержания воды
4. Определение в меде тяжелых металлов, пестицидов, антибиотиков, радионуклидов.	Г. Исследование меда на показатели безопасности

Ключи:

	авбг
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Определите порядок осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота
2. На линии по переработке однокопытных животных есть такие точки ВСЕ..
3. Пораженные части внутренних органов утилизируют или уничтожают, а непораженные и тушу выпускают без ограничений. При интенсивном поражении внутренних органов их утилизируют – при каком заболевании
4. При каком заболевании тушу, внутренние органы и кожу, не дожидаясь результатов бактериологического исследования, направляют на уничтожение (сжигают)?
5. При цистицеркозе после обезвреживания туши и субпродукты

Ключи

1.	голова - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша
2.	голов (на сап), внутренних органов, туш, финальная
3.	В случае выявления фасциолеза и дикроцелиоза при послеубойном осмотре
4.	сибирская язва
5.	используют для изготовления вареных и ливерных колбас и фаршевые консервов

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?

5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 16.обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 17.обработка 5%-ным раствором едкого калия. 18.обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 19.обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 20.окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию. Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	13.Проводит осмотр транспортного средства 6 ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы

	перевозятся отдельно). 14. Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных. 15. Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 16. При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводит к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всё проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ПК 9.2 Использовать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции для обеспечения продовольственной безопасности продукции

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. Санитарная оценка вареных колбас при обнаружении сальмонелл (выберите один вариант ответа):

- а) обезвреживают
- б) выпускают без ограничений
- в) уничтожают
- г) утилизируют
- д) перерабатывают на копченые колбасы

2. Укажите степень свежести жира при отсутствии органолептических признаков порчи и негативных реакций на низкомолекулярные жирные кислоты, перекиси и альдегиды (выберите один вариант ответа):

- а) доброкачественный
- б) подлежит срочной реализации
- в) подлежит перетопке
- г) недоброкачественный
- д) подлежит переработке на низкие сорта

3. Бактериальное обсеменение молока определяют с помощью (выберите один вариант ответа):

- а) редуктазной пробы
- б) реакции с мастидином
- в) реакции с мастисаном
- г) реакции с формалином

д) реакции с 10 % NaOH

4. При послеубойном осмотре селезенку осматривают внешне, пальпируют, разрезают вдоль, при необходимости делают мазки-отпечатки, которые окрашивают и микроскопируют для обнаружения возбудителя (выберите один вариант ответа):

- а) колибактериоза
- б) пастереллеза
- в) сибирской язвы
- г) рожи свиней
- д) бруцеллеза

5. Для исследования на трихинеллез пробы отбирают от туш (выберите один вариант ответа):

- а) КРС и МРС
- б) свиней и лошадей
- в) МРС и лошадей
- г) КРС и свиней
- д) лошадей и КРС

Ключи

1	г
2	а
3	а
4	в
5	б

6. Выберите правильное утверждение

1. Только утверждение «А» правильное.	А. Монофлорный мед – мед, который содержит пыльцевые зерна преимущественно одного вида растений
2. Только утверждение «Б» правильное.	Б. Полифлорный мед – мед, который содержит пыльцевые зерна нескольких видов растений
3. Два утверждения верные .	
4. Два утверждения неверные .	

Ключи:

	3
--	---

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Причиной порчи мяса «загар» являются?
2. Место зареза здорового животного, которого забили в нормальном физиологическом состоянии будет?
3. Санитарное оценивание пораженной одиночными эхинококками печени при нормальной упитанности туш.
4. Мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных
5. При какой температуре внутри куска во время проваривания мяса считается обезвреженным?

Ключи

1.	аутолитические процессы.
2.	неровное и пропитано кровью
3.	зачищают и используют без ограничений
4.	имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно-красный или синюшный цвет
5.	Не ниже 80 °С

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

1. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветсанэксперта?

2. При трихинеллоскопии мышечных срезов свиньи обнаружены непросвечиваемые образования, напоминающие по форме и величине капсулу личинки трихинелл. Как установить истинное происхождение образования?

3. При исследовании на цистицеркоз крупного рогатого скота на площади 40 см² обнаружены по 2 цистицерка в мышцах сердца и туши, в массетерах 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?

4. Каково участие ветеринарного врача в подготовке животных к транспортировке на мясокомбинат?

5. Назовите и обоснуйте особенности проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя диких промысловых животных и пернатой дичи.

Ключи

1.	1. Остановка конвейера. 2. От подозрительных туш отбирают материал на исследование (л.у., измененные органы, ухо), и отправляют в лабораторию. Если в течении 4 часов получают положительный результат, то продукты убоя используют в промпереработку (т.к. споры не успели образоваться), если нет, а по истечении 4 часов выяснилось, то все продукты убоя уничтожают туши и контактирующие с ней туши уничтожают. Конвейер подвергается дезинфекции. Весь малоценный инвентарь уничтожается, весь остальной - дезинфицируется. Все остальные туши выпускаются без ограничения.
2.	Используют дополнительные методы обработки срезов, такие как: 21.обработка срезов 50%-ным водным раствором глицерина. 22.обработка 5%-ным раствором едкого калия. 23.обработка 10%-ным раствором соляной кислоты. 24.обработка 0.5%-ным раствором соляной кислоты 25.окраска мышечных срезов
3.	При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца и хотя бы на одном из разрезов мышц туши более трех живых или погибших финн, тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию. Внутренний и наружный жир снимают и направляют на перетапливание для пищевых целей. Шпик разрешается также обезвреживать способом замораживания и посола. При обнаружении на 40 см² разреза мышц головы или сердца более трех живых или погибших финн и при отсутствии или наличии не более трех финн на остальных разрезах вышеуказанных мышц туши - голову и сердце направляют на утилизацию, а тушу и остальные органы подвергают обеззараживанию.

	Если в голове или сердце обнаружено менее трех финн, а на туше нет или менее трех финн, то тушу, голову и внутренние органы обеззараживают. Внутренний жир и шпик также обеззараживают. обеззараженные заморозкой или посолкой туши крс и свиней направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов. Обеззараженные субпродукты направляют на промпереработку. Кишки и шкуры независимо от степени поражения финнозом после обычной обработки выпускают без ограничения.
4.	17.Проводит осмотр транспортного средства б ровные полы, высота борта соответствовала виду животного, если крс - места для привязи, свиньи - возможность разделить кузов на несколько частей (разные половозростные группы перевозятся отдельно). 18.Ветеринарный врач должен выдать вет. справку или ветсвидетельство (действует 3 дня), товарно-транспортную накладную, опись животных. 19.Провести поголовный клинический осмотр (положение тела в пространстве, состояние кожного покрова, видимых слизистых оболочек, выборочная термометрия. Обязательная термометрия подозрительных животных, если температура повышена, то животное не транспортируется. 20.При погрузке животных должны быть трапы и отгружаться должны только те животные, которые указаны в описи.
5.	1. отсутствие предубойного ветеринарного осмотра. 2. не четкость эпизоотической ситуации. 3. орудием отлова, как правило является огнестрельное оружие, которое приводят к повреждениям ЖКТ и обширным травмам, в следствие чего происходит обсеменение тушки кишечной микрофлорой. 4. нутровка может быть проведена позднее 2-х часов с момента убоя. пернатая дичь должна быть в оперении и потрошенной (определение видовой принадлежности). Порядок всэ проводится по аналогии с домашними животными и птицей.

ПК 9.3. Оформлять журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

- 1. При ветеринарно-санитарном оценивании мясных туш и продуктов убоя в случае выявления сальмонеллеза (выберите один вариант ответа):**
 - А)внутренние органы с кишечником направляют на утилизацию, а тушу выпускают после проварки;
 - Б) продукты убоя используют для изготовления вареных и варено-копченых колбас;
 - В) туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза уничтожают;
 - Г)туши и другие продукты убоя в случае сальмонеллеза выпускают без ограничения.
 - Д)продукты убоя используют для изготовления копченых колбас.
- 2. Документы, которые должны сопровождать партию животных, отправляющихся на убой (выберите один вариант ответа):**
 - А) Официальная справка, подписанная ветеринарным специалистом предприятия.
 - Б) Ветеринарное свидетельство (форма №1) (в пределах района - ветеринарная справка).

- В) Вывод официального врача ветеринарной медицины.
 г) Заключение, подписанное руководителем предприятия
 д) Ветеринарное свидетельство (форма №2) (в пределах района - ветеринарная справка).

3. Количество точек ветеринарно-санитарной экспертизы на поточной линии по переработке крупного рогатого скота (выберите один вариант ответа):

- А) две точки для осмотра голов и туш;
 Б) четыре точки ветеринарно-санитарной экспертизы для осмотра: голов, внутренних органов, туш и финальная;
 в) пять точек для осмотра: входная, голов, внутренних органов, туш и финальная;
 г) три точки: входная, туш и финальная
 д) пять точек для осмотра: подчелюстных лимфоузлов, голов, внутренних органов, туш и финальная.

4. Запрещается забивать животных на мясо после прививки против сибирской язвы в течение (выберите один вариант ответа):

- А) 10 суток
 Б) 12 суток;
 В) 14 суток;
 Г) 18 суток;
 Д) 20 суток.

5. Самый распространенный вид оглушения животных (выберите один вариант ответа):

- А) электрооглушение;
 Б) применение углекислого газа (CO₂) или смесь газов;
 В) оглушения молотом;
 Г) оглушения с помощью стреляющих аппаратов
 Д) смешанные способы оглушения

Ключи

1	3
2	2
3	3
4	4
5	1

6. Установите соответствие между названиями пороков непищевых яиц (технический брак) и признаков, которые их характеризуют, соответственно

1. "Большое пятно". 2. "Пятно крови". 3. "Красюк". 4. "Тумак".	А. Наличие на поверхности желтка или в белке кровяных включений, которые видны во время овоскопии. Б. наличие пятен под скорлупой, общим размером более 1/8 поверхности всего яйца. В. испорченное содержимое под действием плесневых грибов и гнилостных бактерий, во время овоскопии яйцо непрозрачное, содержимое его имеет гнилостный запах. Г. однородная рыжеватая окраска содержимого (полное смешивание белка с желтком).
---	--

Ключи

	бавг
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. «Бомбаж» консервных банок, это?
2. Мясо, полученное от больных или забитых в агональном состоянии животных
3. При какой температуре внутри куска во время проваривания мяса считается обезвреженным?.
4. Определите порядок осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота
5. На линии по переработке однокопытных животных есть такие точки ВСЕ.

Ключи

1.	одностороннее или двустороннее вздутие банок со стороны дна или крышки
2.	имеет плохое или очень плохое обескровливание, темно-красный или синюшный цвет;
3.	Не ниже 80 °С
4.	голова - селезенка -сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша;
5.	голов (на сап), внутренних органов, туш, финальная.

Третий этап (высокий уровень) – владеть

Практические задания:

7. Туши каких животных исследуют на трихинеллез?
8. На сколько групп подразделяют инфекционные болезни животных с учетом опасности их для человека?
9. Как поступают с тушей и продуктами убоя при обнаружении некробактериоза?
10. Отличается ли санитарная оценка мяса исхудалых животных и истощенных?
11. Влияет ли стресс на качество мяса?

Ключи

1.	Санитарной оценке подлежат туши свиней (<i>кроме поросят до 3-недельного возраста</i>), диких кабанов, медведей, барсуков и др. всеядных и плотоядных животных, а также нутрий, лошадей, которые подлежат обязательному исследованию на трихинеллез, согласно общепринятой методике.
2.	3. Болезни, предающиеся человеку через продукты убоя при переработке животных, во время кулинарной обработки мяса или употреблении в пищу не обезвреженного мяса, при обработке сырья и т.д. (сибирская язва, бруцеллез, туберкулез, ящур, рожа свиней, ку-лихорадка, лептоспироз, туляремия, листериоз и др.). 4. Болезни, не передающиеся человеку через мясные продукты: а) встречающиеся у человека, но не передающиеся через продукты убоя (актиномикоз, ботриомикоз, столбняк, злокачественный отек, псевдотуберкулез и др.);

	б) не встречающиеся у человека (пастереллезы, чума свиней, злокачественная катаральная горячка, контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, инфекционный атрофический ринит свиней и др.).
3.	При местном патологическом процессе (поражение конечностей и т. д.) тушу используют без ограничений, а пораженные части направляют на утилизацию. При септическом процессе тушу и субпродукты направляют на утилизацию. При поражении нескольких органов и при удовлетворительной упитанности туши решение о возможности использования мяса и внутренних органов принимают после проведения бактериологического исследования (на наличие патогенной кокковой микрофлоры, сальмонелл и др.).
4.	<u>Мясо исхудалых животных</u> направляют на промышленную переработку. <u>При истощении</u> с наличием студенистого отека в местах отложения жира независимо от причин, вызывавших истощение, или при такой же отечности в мышечной ткани, атрофии или дистрофическом изменении мышц и отечности лимфатических узлов, тушу и внутренние органы направляют на утилизацию.
5.	Изменение и снижение качества мяса при стрессах объясняются изменением обменных процессов, процесса гликолиза, а также изменениями в поступлении адреналина, распаде АТФ и т.д. Изменения в мясе развиваются в первые минуты и часы после убоя животных, и поэтому чаще устанавливаются не во время послеубойного исследования, а при переработке мяса. У части животных, подвергшихся стрессу, мясо имеет бледный цвет (PSE – мясо) или, наоборот, темный (DFD – мясо).

Оценочные средства для курсовой работы

Темы курсовой работы:

- 1.Определение степени свежести мяса в ЛВСЭ продовольственных рынков.
- 2.Определение видовой принадлежности мяса и методы установления фальсификации в ЛВСЭ продовольственных рынков.
- 3.Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...
- 4.Сравнительная ветеринарно-санитарная экспертиза...разных предприятий-изготовителей.
- 5.Сравнительная ветеринарно-санитарная оценка ... отечественного и импортного производства.
- 6.Факторы (корма, препараты), влияющие на ветеринарно-санитарные показатели ...
- 7.Ветеринарно-санитарная экспертиза... при хранении.
- 8.Ветеринарно-санитарная экспертиза... на транспорте.
- 9.Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инфекционных болезнях.
- 10.Ветеринарно-санитарная экспертиза... при инвазионных болезнях.
- 11.Ветеринарно-санитарная экспертиза... при незаразных болезнях.
- 12.Ветеринарно-санитарная экспертиза ... при экспортно-импортных поставках.
- 13.Производственный ветеринарно-санитарный контроль ...
- 14.Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов (кормовых добавок).
- 15.Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий.
- 16.Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
- 17.Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы масла растительного.
- 18.Разработка плана НАССР при производстве сырокопченой колбасы.
- 19.Разработка плана НАССР при производстве сырокопченой колбасы.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного зачета.

Вопросы для зачета

1. Нормативно-правовые документы в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Требования технических регламентов, законов, постановлений в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения
4. Современные ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке, убойе животных
5. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных согласно технических регламентов и других нормативных документов
6. Современные ветеринарно-санитарные требования при переработке, консервировании мяса.
7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях
8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы в государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков.
9. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мясопродуктов.
10. Проблемы ветеринарно- санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
11. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, растительных продуктов, грибов
12. Принципы системы НАССР.
13. Анализ рисков и критические точки контроля.
14. Составление плана НАССР при производстве молочных и мясных продуктов
15. Разработка систем мониторинга в системе НАССР
16. Установление программ предварительных условий перед внедрением системы НАССР.
17. Разработка корректирующих действий в системе НАССР.
18. Основные требования к управлению безопасностью пищевых продуктов согласно международным требованиям.
19. Основные требования к маркировке пищевых продуктов.
20. Основные требования к современной упаковке пищевых продуктов.

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).