

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б2.В.ДВ.4 «Введение в специальность»**

Направление подготовки 111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Нормативный срок обучения 5 лет

Форма обучения заочная

1. Цели освоения дисциплины

- Целями освоения дисциплины Б2.В.ДВ.4 «Введение в специальность» являются:
- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции;
 - изучить принципы и методы санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарной оценки продуктов животноводства, их свойства, способы обработки, хранения и транспортирование.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Введение в специальность» включена в цикл дисциплин базовой (вариативной) части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Введение в специальность» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль	Знать, уметь, владеть
Этика профессиональной деятельности	Модуль 4. Права и обязанности ветеринарно-санитарного эксперта.	<p>знать:</p> <p>предмет «Этика профессиональной деятельности» и его роль в истории человеческой культуры;</p> <p>условия формирования личности, ее свободы и ответственности за сохранение жизни, природы и культуры;</p> <p>нормы и принципы профессиональной этики;</p> <p>основные законы и категории диалектики, их применение в научном познании и практике;</p> <p>понятийно-категориальный аппарат профессиональной этики;</p> <p>роль и место профессиональной этики в системе наук, общее и специфику различных видов профессиональной этики;</p> <p>систему необходимых личностно-профессиональных качеств педагога;</p> <p>основные этические правила, нормы и требования делового и межличностного этикета, в соответствии с которыми строить свое поведение и взаимоотношения в профессиональной деятельности.</p> <p>уметь:</p> <p>использовать полученные знания в профессиональной деятельности;</p> <p>логически стройно излагать свои мысли и вести дискуссию;</p> <p>разбираться в современных проблемах профессиональной и педагогической этики;</p> <p>применять на практике теоретические и прикладные знания в области профессиональной этики, делового и повседневного этикета;</p> <p>анализировать специфику, сходство и необходимость сочетания в практике работы этических и административно-правовых норм;</p> <p>соблюдать принципы профессиональной этики</p>

	<p>ки; анализировать свою профессиональную деятельность, принимать участие в междисциплинарном и межведомственном взаимодействии специалистов в решении профессиональных задач; умение строить конструктивные отношения в группе.</p> <p>владеть:</p> <p>навыками этико-аксиологического анализа процессов, ситуаций, отношений, поступков и т.п.;</p> <p>правилами этикетного поведения;</p> <p>навыками публичного выступления;</p> <p>навыками защиты;</p> <p>навыками предвидения последствий профессионального воздействия, осуществления практической деятельности в рамках профессиональной этики;</p> <p>навыками разрешения типичных этических проблем, возникающих в работе;</p> <p>умением сочетать специальные (профессиональные) и психолого-этические знания для организации людей на совместные действия.</p>
--	---

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль
ВСЭ	Модуль 8 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов
Государственный ветеринарный надзор	Модуль 3 Ветеринарный учет и отчетность. Знание форм документов учета и отчетности и их заполнение.

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

3.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

ОК-8 способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

ОК-10 способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

ОК-12 владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией

ПК-12 организационно-управленческими: способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию для пищевых целей;

-микробиологические критерии для пищевых продуктов;

- факторы, способствующие контаминации мяса;
- требования к гигиене производства пищевых продуктов и исследования готовых продуктов;
- пищевые отравления и пути их профилактики;
- ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясоперерабатывающих предприятиях;

Уметь:

- правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья, влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта;
- дать санитарную оценку продуктам убоя при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека;
- правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.

Владеть:

- теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам санветэкспертизы продуктов убоя животных,
- методами контроля и оценки сырья и готовой продукции,
- навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.

4. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Введение в специальность» составляет 2 ЗЕ (72 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1. Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ и по семестрам

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	распределение по семестрам			
	№ семестра 4	№ семестра	3Е	час.
Общая трудоемкость	2	72	2	72
Аудиторная работа (АР)	0,28	10	0,28	10
в т.ч. лекции (Л)	0,11	4	0,11	4
из них в интерактивной форме	0,05	2	0,05	2
лабораторные работы (ЛР)				
практические занятия (ПЗ)	0,16	6	0,16	6
семинары (С)				
Самостоятельная работа (СР)	1,61	58	1,61	58
в т.ч. курсовые работы (проекты) (КР, КП)				
рефераты (Р)				
эссе (Э)				
индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
самостоятельное изучение отдельных вопросов (СИВ)	1,61	58	1,61	58
подготовка к занятиям (ПкЗ)				

другие виды работ*						
Промежуточная аттестации						
в т.ч. экзамен (Эк)						
дифференцированный зачет (ДЗ)						
зачет (3)	0,11	4	0,11	4		

5. Структура и содержание дисциплины

Дисциплина «Введение в специальность» состоит из 5 модулей. Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1. Структура дисциплины

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.												Коды формиру- емых компетенций	
				общая трудо- емкость	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоя- тельная рабо- та	курсовые работы (проек- ты)	индивидуаль- ные домашние задания	самостоятель- ное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
1.	Модуль 1 Введение	4		2	2	2											ОК-10, ОК-12; ПК-12
1.1.	Модульная единица 1 Введение в дисциплину	4															ОК-12; ПК-12
1.2.	Модульная единица 2 Понятие о ВСЭ	4		2	2	2											ОК-10, ОК-12
2.	Модуль 2 Ветеринарные документы	4		18	4	2		2		14			14				ОК-8, ОК-12; ПК-12
2.1.	Модульная единица 3 Ветеринарные сопроводи- тельные документы	4		8	4	2		2		4			4				ОК-8, ОК-12; ПК-12
2.2.	Модульная единица 4 Виды ветеринарных доку- ментов.	4		6						6			6				ОК-8, ОК-12; ПК-12
2.3.	Модульная единица 5 Правила осуществления го- сударственного ветеринар- ного надзора в пунктах про- пуска через государствен- ную границу Российской Федерации	4		4						4			4				ОК-8, ОК-12; ПК-12
3.	Модуль 3	4		12	2			2		10			10				ОК-8, ОК-10

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	Правила ВСЭ в лабораториях рынка																
3.1.	Модульная единица 6 Правила проведения исследований в лабораторных условиях	4		4						4				4			ОК-8, ОК-10
3.2.	Модульная единица 7 Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	4		8	2			2		6				6			ОК-8, ОК-10
4.	Модуль 4 ВСЭ убойных животных	4		26	2			2		24				24			ПК-12 ОК-12; ПК-12
4.1.	Модульная единица 8 Работа ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях	4		4						4				4			ОК-12; ПК-12
4.2.	Модульная единица 9 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных	4		6	2			2		4				4			ОК-12; ПК-12
	Модульная единица 10	4		4						4				4			ОК-12; ПК-12

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
	Клеймение мяса убойных животных																
	Модульная единица 11 Порядок ветеринарного осмотра убойных животных	4		4						4			4				ОК-12; ПК-12
	Модульная единица 12 Ветеринарно-санитарные требования к готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий.	4		4						4			4				ПК-12 ОК-12
	Модульная единица 13 Требования к транспортировке убойных животных.	4		4						4			4				ОК-12; ПК-12
	Модуль 5 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях.	4		10						10			10				ОК-10, ОК-12; ПК-12
	Модульная единица 14 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.	4		4						4			4				ОК-10 ПК-12
	Модульная единица 15 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях.	4		6						6			6				ОК-10, ОК-12

№ п/п	Наименования модулей и модульных единиц	Семестр	Трудоемкость, ЗЕ	Трудоемкость по видам учебной работы, час.													Коды формируемых компетенций
				общая трудоемкость	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятельная работа	курсовые работы (проекты)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
5.	Реферат	4			×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	
6.	Эссе	4			×	×	×	×	×		×	×	×	×	×	×	
7.	Промежуточная аттестация (зачет)	4	0,11	4													×
8.	Всего в семестре	4	1,88	68	10	4		6	58				58				×
25.	Итого		2	72	10	4		6	58				58				

5.2. Содержание модулей дисциплины

5.2.1. Модуль 1 Введение

5.2.1.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 1 (Л-1) Понятие о ВСЭ (в интерактивной форме)

1. Понятие о ВСЭ
2. Основная цель ветеринарно-санитарной экспертизы
3. Пути развития ВСЭ

5.2.1.2. Темы лабораторных работ (не предусмотрено РУП)

5.2.1.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрено РПД)

5.2.1.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения (не предусмотрено РПД)

5.2.1.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.2. Модуль 2 Ветеринарные документы.

5.2.2.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 2 (Л-2). Ветеринарные сопроводительные документы

1. Документы, подтверждающие безопасность продукции
2. Продукция, которая должна проходить экспертизу
3. Правила выдачи документов
4. Требования к заполнению документа
5. Оформление документов в субъектах РФ

5.2.2.2. Темы лабораторных работ (не предусмотрено РУП)

5.2.2.3. Темы и перечень вопросов практических занятий

ПЗ – 1 Ветеринарные сопроводительные документы

5.2.2.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.2.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 3 Нормативно-правовая документация	Нормативно-правовая документация.	4
2.	Модульная единица 4 Ветеринарные сопроводительные документы	Ветеринарные сопроводительные документы	6
3.	Модульная единица 5 Правила осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации	Правила осуществления государственного ветеринарного надзора в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации	4

5.2.2.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.3. Модуль 3 Правила ВСЭ в лабораториях рынка

5.2.3.1. Темы и перечень вопросов лекций (не предусмотрено РУП)

5.2.3.2. Темы лабораторных работ (не предусмотрено РУП)

5.2.3.3. Темы и перечень вопросов практических занятий

ПЗ-2 Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

5.2.3.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.3.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 6 Правила проведения исследований в лабораторных условиях	Правила проведения исследований в лабораторных условиях	4
2.	Модульная единица 7 Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	6

5.2.3.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.4. Модуль 4 ВСЭ убойных животных

5.2.4.1. Темы и перечень вопросов лекций (не предусмотрено РУП)

5.2.4.2. Темы лабораторных работ (не предусмотрено РУП)

5.2.4.3. Темы и перечень вопросов практических занятий

ПЗ-3 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных.

5.2.4.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.4.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 8 Работа ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях	Работа ветеринарной службы на мясоперерабатывающих предприятиях	4
2.	Модульная единица 9 Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных	Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных	4
3.	Модульная единица 10 Клеймение мяса убойных животных	Клеймение мяса убойных животных	4
4.	Модульная единица 11 Порядок ветеринарного осмотра убойных животных	Порядок ветеринарного осмотра убойных животных	4

5.	Модульная единица 12 Ветеринарно-санитарные требования к готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий	Ветеринарно-санитарные требования к готовой продукции мясоперерабатывающих предприятий	4
6.	Модульная единица 13 Требования к транспортировке убойных животных.	Требования к транспортировке убойных животных.	4

5.2.4.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.2.5. Модуль 5 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях

5.2.5.1. Темы и перечень вопросов лекций (не предусмотрено РУП)

5.2.5.2. Темы лабораторных работ (не предусмотрено РУП)

5.2.5.3. Темы и перечень вопросов практических занятий(не предусмотрено РУП)

5.2.5.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрено РУП)

5.2.5.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 14 Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.	Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.	4
2.	Модульная единица 15 ВСЭ при чрезвычайных ситуациях.	ВСЭ при чрезвычайных ситуациях.	6

5.2.5.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрено РПД)

5.3. Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрено РУД)

5.4. Темы рефератов (не предусмотрено РПД)

5.5. Темы эссе (не предусмотрено РПД)

6. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

6.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

6.1.1. Модуль 1

1.Действующая нормативно-техническая документация (Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе.

2. История становления ВСЭ как науки

6.1.1.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

6.1.2. Модуль 2

1. Показания к лабораторным исследованиям мяса на свежесть и отбор проб. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть.

2. Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение амино-аммиачного азота, определение pH. Санитарная оценка мяса.

6.1.2.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

6.1.3. Модуль 3

1. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое. Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение pH, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.

2. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью.

3. Основы технологии вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас.

6.1.3.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

6.1.4. Модуль 4

1. Определение свежести мяса сельскохозяйственной птицы по действующим ГОСТам. Отбор проб. Ветсаноценка тушек и внутренних тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.

2. Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу.

3. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность

5. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. Определение натуральности и санитарного качества молока

6.1.4.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

6.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

6.2.1. Контрольные вопросы

1. Действующая нормативно-техническая документация (Правила, ГОСТы, ТУ и др.). Термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе.
2. Определение видовой принадлежности мяса, установление ее фальсификации. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов.
3. Органолептический метод определения видовой принадлежности мяса по цвету и конфигурации туш. Физико-химические показатели жира. Качественные реакции на гликоген и реакции преципитации.
4. Строение лимфатической системы, ее особенности у различных видов животных.
5. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей.

6. Органолептические методы исследования свежести мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию жира, внутристкостного мозга, суставных полостей и сухожилий. Проба варкой.
7. Показания к лабораторным исследованиям мяса на свежесть и отбор проб. Лабораторные методы исследования мяса на свежесть.
8. (Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение амино-аммиачного азота, определение pH). Санитарная оценка мяса.
9. Показания к бакисследованию мяса. Отбор образцов. Бактериоскопия. Проведение первичного посева. Определение подвижности бактерий. Определение тинкториальных свойств.
10. Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл. Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами.
11. Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб. Виды трихинеллоскопии. Группой метод трихинеллоскопии. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка при трихинеллезе.
12. Исследование мяса на цистицеркоз. Последебойная и дифференциальная диагностика. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
13. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое. Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение pH, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.
14. Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью.
15. Основы технологии вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас.
16. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др.
17. Пороки колбас. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения. Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.
18. Виды и сорта пищевого топленого жира. Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического жира.
19. Определение свежести мяса сельскохозяйственной птицы по действующим ГОСТам. Отбор проб. Ветсаноценка тушек и внутренних тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.
20. Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу.
21. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц.

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность.
23. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. Определение натуральности и санитарного качества молока.

6.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Основная литература

1. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: Учеб. – С-Петербург.: Лань, 2010,
2. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 2-е изд., доп. И перераб. СПб: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ЭБС «Лань»

7.2. Дополнительная литература

3. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: Учебное пособие. 2-е изд., доп. И перераб. СПб: Издательство «Лань», 2012. – 240 с. – (Учебники для вузов. Специальная литература). – ЭБС «Лань»
4. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства [Текст] : учеб. пособие / Под ред. В. А. Макарова. - М. : Агропромиздат, 1987. - 270 с. : ил. - (Учеб. и учеб. пос. для вузов.).
5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Текст] : учеб. пособие с грифом / ред. : Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.
6. Позняковский, В. М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / В. М. Позняковский. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 528 с. : ил. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья).
7. Коряжнов, В. П. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов [Текст] : для спец. Ветеринария / Коряжнов В.П., Макаров В.А. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : Колос, 1981. - 160 с. : ил. - (Учеб. и учеб. пос. для высш. с.-х. учеб. заведений).

7.3. Программное обеспечение

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- ### **8.1. Материально-техническое обеспечение лекционных занятий** (указать название спецоборудования, технических и электронных средств обучения используемых на лекционных занятиях).

Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения
МУЛЬТИМЕДИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПРЕЗЕНТАЦИИ

8.2. Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий (не предусмотрено РУП)

8.3. Материально-техническое обеспечение практических и семинарских занятий

Номер ПЗ	Тема практического занятия	Название специализированной лаборатории	Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ПЗ-1.	Ветеринарные сопроводительные документы	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ПЗ-2.	Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	
ПЗ-3.	Ветеринарно-санитарные требования при приёмке, убое и первичной переработке животных	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран)	

9.Методические рекомендации преподавателям по образовательным технологиям

Дисциплина имеет огромное социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет специалисту увеличить выход продукции, повысить ее качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза широко использует достижения нормальной и патологической анатомии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии, паразитологии, судебной экспертизы, других клинических ветеринарных дисциплин и имеет с ними предметную связь. Пользуясь патологоанатомическими, биохимическими, микробиологическими, вирусологическими, токсикологическими, радиобиологическими и другими методами исследований, специалисты, работающие в области ветеринарно-санитарной экспертизы, имеют возможность правильно определять характер по-слеубойных изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать качественную ветеринарно-санитарную оценку любым пищевым продуктам животного и растительного происхождения.

Согласно требованиям квалификационной характеристики **студенты должны знать и владеть навыками:**

- значение и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы, ее роль и место среди других дисциплин, формирующих ветеринарного врача;
- основы технологии и гигиену первичной переработки животных и птиц;
- особенности боенской диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц;
- перечень заболеваний животных и птиц, наносящих значительный экономический ущерб;
- распространенность этих заболеваний в стране и в сопредельных государствах;
- методикой ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птиц;

- - методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных и диких животных;
- - методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса;
- - методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных;
- - методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть;
- - методами исследования пищевых животных жиров и растительных масел, яиц и меда;
- - методами исследования молока и молочных продуктов;
- - методами распознавания мяса различных видов животных ;
- - методами бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;
- - методами технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВПО по направлению подготовки 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 28 октября 2009 № 498 (ред. от 31.05.2011)

Разработал

А.А. Торшков

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

По дисциплине: Введение в специальность

**Направление подготовки: 111900.62 "Ветеринарно-санитарная экс-
пертиза"**

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

Перечень компетенций представлен в пункте 3.1. рабочей программы дисциплины (РПД), этапы их формирования в процессе освоения образовательной программы представлен в таблице 5.1 РПД.

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.

Наименование показателя	Описание показателя	Уровень сформированности компетенции
«отлично»	выставляется студенту, если он глубоко и точно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно связывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, правильно обосновывает принятное решение, владеет разносторонними навыками	Повышенный
«хорошо»	выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, владеет необходимыми навыками выполнения практических задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.	Достаточный
«удовлетворительно»	выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.	Пороговый
«неудовлетворительно»	выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы.	Компетенция не сформирована

3. Описание шкал оценивания.

традиционная шкала оценивания

4. 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.

4.1. ОК-8 способностью к осознанию социальной значимости своей будущей профессии, обладание высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: роль ветеринарно-санитарной экспертизы в получении экологически чистых продуктов и пригодности их к использованию	1. Определение видовой принадлежности мяса, установление ее фальсификации. Особенности анатомического строения костей и внутренних органов. 2. Органолептический метод определения видовой принадлежности мяса по цвету и конфигурации туш. Физико-химические показатели жира. Качественные реакции на гликоген и реакции преципитации.

ванию для пищевых целей;	3.Требования к работе госветнадзора. 4. требования к транспортировке убойных животных.
Уметь: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья, влияние технологической обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта.	5.Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. 6.Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. 7.Ветеринарно-санитарные требования при приёмке убое и первичной переработке животных. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся радиационному воздействию.
Навыки: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, - методами контроля и оценки сырья и готовой продукции, - навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.	9.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность. 10. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. 11. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. 12.Определение натуральности и санитарного качества молока.

4.2. ОК-10 способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: микробиологические критерии для пищевых продуктов; факторы, способствующие контаминации мяса.	1.Пищевое значение яиц. Строение их и химический состав. Ветеринарно-санитарные требования при сборе и хранении яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. 2. Пороки яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. 3.Ветеринарно-санитарная и товарная оценка яиц. 4.Продукция, которая должна проходить экспертизу.
Уметь: правильно ориентироваться в вопросах: существует ли опасность от потребления продукта для здорового человека, микробиология пищевого сырья, влияние технологиче-	5.Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы. Отбор проб. Методы исследования рыбы и рыбопродуктов на доброкачественность. 6. Контроль качества молока по ГОСТу. Базисная жирность молока. Требования к молоку, предъявляемые при закупке. Определение натуральности и санитарного качества молока. 7.Виды и сорта пищевого топленого жира. 8.Изменение жира в процессе производства и хранения. Технохимический контроль. Ветеринарно-санитарная экспертиза жира-сырца, пищевого и технического.

ской обработки на микрофлору продукта, вероятность и последствия микробной контаминации в процессе производства и хранения продукта.	ского жира.
Навыки: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, - методами контроля и оценки сырья и готовой продукции, - навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека.	<p>9.Основы технологии вареных, полукопченых, варенокопченых и сырокопченых колбас.</p> <p>10. Основы технологии ветчинно-штучных изделий: грудинок, кореек, окороков и др.</p> <p>11.. Пороки колбас. Гигиена упаковки, транспортировки, хранения.</p> <p>12.Действующие ГОСТы. Ветсанконтроль в колбасном производстве.</p>

4.3 ОК-12 владение основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации, навыками работы с компьютером как средством управления информацией

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: требования к гигиене производства пищевых продуктов и исследования готовых продуктов; пищевые отравления и пути их профилактики;	<p>1.Характеристика современного колбасного производства. Требования к сырью.</p> <p>2.Действующая нормативно-техническая документация (Правила, ГОСТы, ТУ и др.).</p> <p>Термины и определения, используемые в ветсанэкспертизе.</p> <p>3.Показания к бакисследованию мяса. Отбор образцов. Бактериоскопия. Проведение первичного посева.</p> <p>4.Определение подвижности бактерий. Определение тинкториальных свойств.</p>
Уметь: дать санитарную оценку продуктам убоя при некоторых болезнях животных и птицы, опасных для здоровья человека;	<p>5.(Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение амино-аммиачного азота, определение pH). Санитарная оценка мяса.</p> <p>6.Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл.</p> <p>7.Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами.</p> <p>8.Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных, гельминтозных и незаразных болезнях.</p>
Навыки: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, - методами контроля и оценки сырья и готовой продукции, - навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией	<p>9.Исследование мяса на трихинеллез. Отбор проб. Виды трихинеллоскопии. Группой метод трихинеллоскопии. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка при трихинеллезе.</p> <p>10. Исследование мяса на цистицеркоз. Послеубойная и дифференциальная диагностика.</p> <p>11. Санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.</p> <p>12. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое. Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение pH, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.</p>

мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека..	
--	--

4.4 ПК-12 организационно-управленческими: способностью обобщать данные о результатах ветеринарно-санитарной экспертизы на объектах госветнадзора.

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности
Знать: ветеринарно-санитарные правила промышленной переработки импортного мяса и мясопродуктов на мясо-перерабатывающих предприятиях.	1.Органолептические методы исследования свежести мяса по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, состоянию жира, внутрикостного мозга, суставных полостей и сухожилий. Проба варкой. 2. Показания к лабораторным исследованиям мяса на свежесть и отбор проб. 3.Лабораторные методы исследования мяса на свежесть. 4.
Уметь: правильно ориентироваться в оценке шести категорий пищевых продуктов, рекомендованных комиссией «Кодекс Алиментариус», которые наиболее часто инкриминированы в пищевых отравлениях при потреблении их.	5.Строение лимфатической системы, ее особенности у различных видов животных. 6. Топография лимфатических узлов у рогатого скота, свиней и лошадей. 7.(Бактериоскопия, реакция с серно-кислой медью, определение амино-аммиачного азота, определение pH). 8. Исследование мяса от больных животных, убитых в состоянии агонии и при вынужденном убое.
Навыки: теоретическими и практическими знаниями по основным вопросам ветсанэкспертизы продуктов убоя животных, - методами контроля и оценки сырья и готовой продукции, - навыками самостоятельно решать основные вопросы, связанные с заготовкой, хранением, переработкой и реализацией мясного сырья и готовой продукции, а также проводить ветсанмероприятия в случаях обнаружения болезней животных, опасных для человека..	9.Санитарная оценка мяса. 10.Биохимические свойства бактерий. Серологические свойства сальмонелл. 11.Ветеринарно-санитарная оценка при обсеменении туши и органов различными микроорганизмами. 12.Отбор проб. Органолептические методы. Лабораторные исследования (бактериоскопия, определение pH, пероксидазы, формольная реакция). Санитарная оценка мяса.

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

Методические материалы представлены в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, ут-

вержденном решением ученого совета университета от 31 августа 2015 г.,
протокол № 1.