

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

Направление подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Профиль подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация (степень) выпускника бакалавр

Нормативный срок обучения 4 года

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» являются:

- углубленно ознакомить студентов с ветеринарно-санитарной экспертизой продовольственных продуктов и дать фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;
- осветить вопросы, касающиеся ветсанконтроля на продовольственных рынках и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;
- ознакомить студентов с современными направлениями и методическими подходами, используемыми в ветеринарно-санитарной экспертизе, для решения проблем ветеринарно-санитарной экспертизы и животноводства в целом, а также имеющимися достижениями в этой области.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» включена в цикл профессиональных дисциплин базовой (вариативной) части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1. Требования к пререквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль	Знать, уметь, владеть
Ветеринарно-санитарный контроль в лабораторных условиях.	Модуль 4. Правила работы в подразделениях лаборатории	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none">-должностных инструкции;-нормативно-технической документации на различные виды пищевых продуктов;-нормативов, норм и правил, мероприятий и рекомендациях, а также средствах и способах на повышение функциональных возможностей организма;-правила ветеринарно-санитарной экспертизы растительных пищевых продуктов в лабораториях;-проводить ветеринарно-санитарные мероприятия; животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;-лабораторных и биохимических исследований);-средства и способы дезинфекции, дератизации, дезинфекции; <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">-умение работы в коллективе;-быстро принимать решения, проводить сравнительный анализ;-формулировать выводы и обоснования к ним ;

		<p>-ветсанпрофилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;</p> <p>-обобщать научно-техническую информацию и формулировать выводы и обоснования к ним;</p> <p>-осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья;</p> <p>-отбора проб сырья для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию;</p> <p>-обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам экспертизы;</p> <p><i>Владеть:</i></p> <p>-лабораторными исследованиями;</p> <p>-проводить ветсанэкспертизу и исследования продукции на рынках;</p> <p>-давать обоснованное заключение о качестве продуктов на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке</p> <p>-давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки</p> <p>-обеззараживания и утилизации животноводческой продукции по результатам ветсанэкспертизы;</p> <p>-проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия;</p>
Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров.	Модуль2. Правила отбора проб продовольствия.	<p><i>Знать:</i></p> <p>-методы ветеринарно-санитарной экспертизы и исследования животноводческой и растительной сельскохозяйственной продукции на рынках;</p> <p>-правила отбора проб для лабораторных анализов и доставку их в лабораторию; методы микробиологического контроля продуктов убоя животных и мясных продуктов;</p> <p>-методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений;</p> <p>-современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора;</p> <p>-классификацию и ассортимент продовольственных товаров;</p>

	<p>-их химический состав и пищевую ценность;</p> <p>-технологические и потребительские свойства продовольственных товаров;</p> <p>-режимы транспортирования и хранения продуктов питания и продовольственного сырья</p> <p><i>Уметь:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить ветеринарный предварительный осмотр убойных животных, продуктов их убоя и полную ветеринарно-санитарную экспертизу мяса, других мясопродуктов; -решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке; -определить цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора; -проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия, для выпуска доброкачественной продукции; -оценивать факторы, формирующие и сохраняющие качество продовольственных товаров; -работать с нормативной документацией; -определять показатели ассортимента и качества продовольственных товаров; -формировать эффективную ассортиментную политику предприятия. <p><i>Владеть:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - опытом работы с действующими федеральными законами, нормативными и техническими документами, необходимыми для осуществления маркетинговой деятельности; - владение методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров; - владение методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар; - подходом формирования ассортимента товаров для предприятия; - применение нормативных документов на продовольственные товары в процессе про-
--	--

	<p>фессиональной деятельности;</p> <p>-владение методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие;</p> <p>-методами проведения стандартных испытаний по определению показателей качества и безопасности продовольственного сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>-владение методами и подходами выявления и анализа причин;</p> <p>-возникновения дефектов продукции, а также подходами разработки мероприятий по предупреждению дефектов и потерь продовольственных товаров;</p> <p>-обеспечение оптимальных условий формирования качества, хранение и реализация продовольственных товаров;</p> <p>-уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.</p>
--	---

Таблица 2.2. Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Модуль
ИГА	

3.Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

3.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины:

ОК-5 умением использовать нормативные правовые документы в своей деятельности

ПК-5 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения

ПК-6 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

ПК-8 готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

ПК-9 способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга

ПК-13 способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках.
- организацию и содержание государственного ветеринарного надзора;
- порядок осуществления государственного ветеринарного надзора;
- права и обязанности должностных лиц государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор;
- документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках
- личную гигиену на производстве и технику безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий, а так же нормы и правила производственной безопасности

Уметь:

- решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;
- проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;
- проводить исследования различного рода характера, использовать современные технологии при работе, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований
- осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции

Навыки:

- пользоваться приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях;
- готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества;
- сырья и безопасности продуктов животного происхождения согласно нормативным документам;
- производить оценку товаров народного потребления;
- осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг
- анализ и обобщение результатов исследований;
- пользоваться приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях.

4. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» составляет 4 ЗЕ (144 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						
	ЗЕ	час.	распределение по семестрам				
			№ 7		№ 8		ЗЕ
			ЗЕ	час.	ЗЕ	час.	
Общая трудоемкость	4	144	2,39	86	1,61	58	
Аудиторная работа (АР)	2,17	78	1,28	46	0,89	32	
в т.ч. лекции (Л)	0,72	26	0,44	16	0,28	10	
в т.ч. в интер. форме	0,28	10	0,28	10			
лабораторные работы (ЛР)	1,39	50	0,78	28	0,61	22	
практические занятия (ПЗ)	0,05	2	0,05	2	-	-	
семинары (С)	-	-	-	-	-	-	
Самостоятельная работа (СР)	1,33	48	0,97	35	0,36	13	
в т.ч. курсовые работы (проекты) (КР, КП)	-	-	-	-	-	-	
рефераты (Р)	-	-	-	-	-	-	
эссе (Э)	-	-	-	-	-	-	
индивидуальные домашние задания (ИДЗ)	-	-	-	-	-	-	
самостоятельное изучение отдельных вопросов (СИВ)	0,69	25	0,69	25	-	-	
подготовка к занятиям (ПкЗ)	0,64	23	0,42	15	0,22	8	
другие виды работ*	-	-	-	-	-	-	
Промежуточная аттестации	0,5	18	-	-	0,5	18	
в т.ч. экзамен (Эк)	0,5	18	-	-	0,5	18	
дифференцированный зачет (ДЗ)	-	-	-	-	-	-	
зачет (З)	-	-	-	-	-	-	

* указать дополнительные виды самостоятельной работы, предусмотрываемые рабочей учебной программой дисциплины

5. Структура и содержание дисциплины

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках» состоит из 9 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 формируемых компетенций
				общая трудо- емкость	аудиторная работа	лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	самостоятель- ная работа	курсовые рабо- ты (проекты)	индивидуальные домашние зада- ния	самостоятельное изучение вопро- сов	подготовка к занятиям	другие виды работ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16		
1.	Модуль 1 Организация деятельности лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы.	7	0,33	12	10	4	6			2				2			ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13
1.1.	Модульная единица 1 Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках	7	0,08	3	2		2			1				1			ОК-5 ПК-13
1.2..	Модульная единица 2 Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках	7	0,11	4	4	2	2										ПК-9 ПК-13
1.3.	Модульная единица 3 ветеринарное клеймение мяса	7	0,08	3	2	2				1				1			ОК-5 ПК-6 ПК-9
1.4.	Модульная единица 4 Контроль и ответственность за выполнением клеймения	7	0,06	2	2		2										ОК-5 ПК-8 ПК-9
2.	Модуль 2 Исследования мяса здоровых животных или убитых в боль-	7	0,5	18	10	2	8			8				4	4		ОК-5 ПК-5

	ном состояния.														ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13	
2.1.	Модульная единица 5 Органолептическое исследование	7	0,08	3	2		2			1				1		ПК-5 ПК-6
2.2.	Модульная единица 6 Бактериологическое исследование	7	0,08	3	2		2			1				1		ПК-5 ПК-6 ПК-8
2.3.	Модульная единица 7 Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	7	0,06	2						2			2			ОК-5 ПК-8 ПК-9
2.3.	Модульная единица 8 Послеубойные изменения в мясе		0,08	3	2		2			1				1		ПК-5 ПК-8 ПК-13
2.4.	Модульная единица 9 Категории мяса по термическому состоянию	7	0,06	2						2			2			ОК-5 ПК-5
2.5.	Модульная единица 10 Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	7	0,14	5	4	2	2			1				1		ПК-5 ПК-13
3.	Модуль 3 Изменения мяса убойных животных при хранении.	7	0,81	34	18	8	10			16			10	6		ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13
3.1.	Модульная единица 11 Определение степени свежести мяса	7	0,14	5	4	2	2			1				1		ОК-5 ПК-5
3.2.	Модульная единица 12 Обезвреживание условно годного мяса	7	0,06	2						2			2			ПК-5 ПК-6

3.3.	Модульная единица 13 Экспертиза мяса на холодильниках	7	0,06	2						2			2				ОК-5 ПК-8
3.4.	Модульная единица 14 Товароведение мяса	7	0,14	5	4	2	2			1				1			ОК-5 ПК-8
3.5.	Модульная единица 15 Определение видовой принадлежности мяса	7	0,08	3	2			2			1			1			ОК-5 ПК-9
3.6.	Модульная единица 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных	7	0,06	2	2	2											ОК-5 ПК-13
3.7.	Модульная единица 17 инфекционные заболевания крупного рогатого скота	7	0,08	3	2			2			1			1			ПК-5 ПК-6
3.8.	Модульная единица 18 инфекционные заболевания свиней	7	0,08	3	2			2			1			1			ПК-6 ПК-8
3.9.	Модульная единица 19 Инфекционная плевропневмония коз	7	0,06	2						2			2				ПК-8 ПК-9
3.10.	Модульная единица 20 вирусная диарея крупного рогатого скота	7	0,06	2						2			2				ПК-9 ПК-13
3.11.	Модульная единица 21 Инфекционный атрофический ринит свиней	7	0,06	2						2			2				ПК-5 ПК-13
3.12.	Модульная единица 22 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных	7	0,08	3	2	2				1				1			ПК-6 ПК-9
4.	Модуль 4 Ветеринарно санитарная экспертиза туш и внутренних органов, при общих и местных патологических процессах неизвестной этиологии.	7	0,61	22	8	2	6			14			11	3			ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13

	ких животных														ПК-9
10.4.	Модульная единица 36 Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней	8	0,06	2	2		2								ПК-6 ПК-13
10.5.	Модульная единица 37 Инфекционные болезни диких животных	8	0,06	2	2		2								ОК-5
10.6.	Модульная единица 38 Инвазионные болезни диких животных	8	0,06	2						2			2		ПК-6 ПК-8
10.1 1	Модульная единица 39 Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	8	0,06	2						2			2		ОК-5 ПК-5 ПК-9
11.	Модуль 7 Правила и порядок переработки мяса и мясопродуктов, подлежащих обеззараживанию.	8	0,22	8	8	2	6								ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13
11.1.	Модульная единица 40 Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов	8	0,06	2	2	2									ОК-5 ПК-6 ПК-9
11.2.	Модульная единица 41 Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий	8	0,06	2	2		2								ПК-5 ПК-8 ПК-13
11.3.	Модульная единица 42 Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов	8	0,06	2	2		2								ОК-5
11.4.	Модульная единица 43 Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел	8	0,06	2	2		2								ПК-8
12.	Модуль 8	8	0,22	8	6	2	4			2			2		ОК-5

	Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводных рыб, раков, и других гидробионтов и продуктов их переработки.																ПК-5 ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13
12.1.	Модульная единица 44 Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки	8	0,06	2	2	2											ОК-5 ПК-6
12.2.	Модульная единица 45 Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях	8	0,06	2	2		2										ПК-5 ПК-8
12.3.	Модульная единица 46 Инфекционные болезни рыб	8	0,06	2	2		2										ПК-6 ПК-9
12.4.	Модульная единица 47 Инвазионные болезни рыб	8	0,06	2						2			2				ПК-8 ПК-13
13.	Модуль 9 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов.	8	0,17	6	6	2	4										ОК-5 ПК-9
13.1.	Модульная единица 48 Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод	8	0,06	2	2		2										ПК-5 ПК-9 ПК-13
13.2.	Модульная единица 49 Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей фруктов и ягод	8	0,06	2	2		2										ОК-5 ПК-5 ПК-6 ПК-8
13.3.	Модульная единица 50 Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводче-	8	0,06	2	2	2											ПК-6 ПК-8 ПК-9 ПК-13

	ской продукции													
14.	Реферат													
15.	Эссе													
16.	Промежуточная аттестация (экзамен)	8	0,5	18										
17.	Всего в семестре	8	1,61	58	32	10	22			8			8	
18.	Итого	8	4	144	78	26	52			48			48	

5.2. Содержание модулей дисциплины

5.2.1. Модуль 1 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЛАБОРИЙ ВЕТЕРИННО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫНКОВ.

5.2.1.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 1 (Л-1) Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках. (в интерактивной форме)

1. Размещение, оборудование и штат лаборатории.
2. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
3. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории.

Лекция 2 (Л-2). Ветеринарное клеймение мяса.

1. Ветеринарные клейма и ветеринарные штампы.
2. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
3. Контроль и ответственность за выполнение клеймения мяса и субпродуктов.

5.2.1.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 1 (ЛР-1) Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.

Лабораторная работа 2 (ЛР-2) Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках .

Лабораторная работа 3 (ЛР-3) Контроль и ответственность за выполнением клеймения.

5.2.1.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.1.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).

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

5.2.1.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.2. Модуль 2 ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА ЗДОРОВЫХ ЖИВОТНЫХ ИЛИ УБИТЫХ В БОЛЬНОМ СОСТОЯНИИ

5.2.2.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 3 (Л-3) Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность (в интерактивной форме)

- 1 Бактериоскопия
2. Биохимический метод
3. Органолептический метод

5.2.2.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 4 (ЛР-4) Органолептическое исследование

Лабораторная работа 5 (ЛР-5) Бактериологическое исследование

Лабораторная работа 6 (ЛР-6) Послеубойные изменения в мясе

Лабораторная работа 7 (ЛР-7) Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность

5.2.2.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.2.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены 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 7	Метод определения продуктов первичного распада белков в бульоне	2
2.	Модульная единица 9	Категории мяса по термическому состоянию	2

5.2.2.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.3. Модуль 3 ИЗМЕНЕНИЯ МЯСА УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ПРИ ХРАНЕНИИ

5.2.3.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 4 (Л-4) Определение степени свежести мяса

1. Правила отбора образцов
2. Ветеринарно-санитарная оценка свежести мяса

Лекция 5 (Л-5) Товароведение мяса (в интерактивной форме)

1. мясо крупного рогатого скота.
2. мясо свиньи.
- 3.мясо мелкого рогатого скота.

Лекция 6 (Л-6) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, и других продуктов убоя при обнаружении, инфекционных болезней животных

1. Сибирская язва
2. Ящур (*Aphthae epizooticae*)
3. Ботулизм
4. Лейкоз
5. Бешенство

Лекция 7 (Л-7) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней животных

1. Цистицеркозы
2. Эхинококкоз
3. Трихинеллез

5.2.3.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 8(ЛР-8) Определение степени свежести мяса

Лабораторная работа 9 (ЛР-9) Товароведение мяса

Лабораторная работа 10 (ЛР-10) Определение видовой принадлежности мяса

Лабораторная работа 11 (ЛР-11) инфекционные заболевания крупного рогатого скота

Лабораторная работа 12 (ЛР-12) инфекционные заболевания свиней

5.2.3.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП)

5.2.3.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены 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 12	Обезвреживание условно годного мяса	2
2.	Модульная единица 13	Экспертиза мяса на холодильниках	2
3.	Модульная единица 19	Инфекционная плевропневмония коз	2
4.	Модульная единица 20	вирусная диарея крупного рогатого скота	2
5.	Модульная единица 21	Инфекционный атрофический ринит свиней	2

5.2.3.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД)

5.2.4. Модуль 4 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТУШ И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ПРИ ОБЩИХ И МЕСТНЫХ ПАТОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССАХ НЕЗАРАЗНОЙ ЭТИОЛОГИИ

5.2.4.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 8 (Л-8) Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц

1. Экспертиза мяса домашней птицы
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства
3. Продукты убоя птиц и их использование
4. Предубойный осмотр
5. Организация и методика послеубойного осмотра тушек и органов домашних птиц

5.2.4.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 13 (ЛР-13) Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами

Лабораторная работа 14 (ЛР-14) Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести

Лабораторная работа 15 (ЛР-15) Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц

5.2.4.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.4.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены 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 24	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и других продуктов убоя животных при поражении радиоактивными веществами	2
2.	Модульная единица 27	Ветеринарно-санитарная экспертиза	

		продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях	2
3.	Модульная единица 28	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях	3
4.	Модульная единица 29	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях	2
5.	Модульная единица 30	Определение степени свежести мяса (тушек) домашних птиц	2

5.2.4.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.5. Модуль 5 ВЕТРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТУШЕК И ОРГАНОВ КРОЛИКОВ И НУТРИЙ

5.2.5.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 9 (Л-9) Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий (в интерактивной форме)

1. Биологические и анатомо-физиологические особенности кроликов
2. Экспертиза тушек и органов кроликов при обнаружении болезней
3. Биологические особенности домашних нутрий
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрий при местных и общих патологических процессах, болезнях незаразной этиологии

5.2.5.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 16 (ЛР-16) Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов

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

5.2.5.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены 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 33	Ветсанэкспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях	2

5.2.5.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.6. Модуль 6 ВЕТРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ

5.2.6.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 10 (Л-10) Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи

1. Порядок осмотра и оценка туш
2. Внешние признаки трупного мяса

3. Отличие ран прижизненных от ран посмертных
4. Определение степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи

5.2.6.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 17 (ЛР-17) Видовые особенности мяса диких животных

Лабораторная работа 18 (ЛР-18) Оценка мяса диких животных при обнаружении болезней

Лабораторная работа 19 (ЛР-219) Инфекционные болезни диких животных

5.2.6.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.6.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).

5.2.6.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 38	Инвазионные болезни диких животных	2
2.	Модульная единица 39	Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных	2

5.2.6.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.7. Модуль 7 ПРАВИЛА И ПОРЯДОК ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ

5.2.7.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 11 (Л-11) Методы обеззараживания мяса и мясопродуктов (в интерактивной форме)

1. Обеззараживание мяса высокой температурой
2. Обеззараживание мяса замораживанием
3. Обеззараживание мяса посолкой

5.2.7.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 20 (ЛР-20) Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий

Лабораторная работа 21 (ЛР-21) Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов

Лабораторная работа 22 (ЛР-22) Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел

5.2.7.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.7.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).

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

5.2.7.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.8. Модуль 8 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРЕСНОВОДНЫХ РЫБ, РАКОВ, И ДРУГИХ ГИДРОБИОНТОВ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ

5.2.8.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 12 (Л-12) Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки

1. Ветеринарно-санитарные требования при ветеринарно-санитарной экспертизе пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки
2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы сомнительной свежести

5.2.8.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 23 (ЛР-23) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях

Лабораторная работа 24 (ЛР-24) Инфекционные болезни рыб

5.2.8.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.8.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).

5.2.8.5. Темы и перечень вопросов для самостоятельного изучения

№ п/п	Названия модульных единиц	Перечень вопросов	Кол-во часов
1.	Модульная единица 47	Инвазионные болезни рыб	2

5.2.8.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.2.9. Модуль 9 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

5.2.9.1. Темы и перечень вопросов лекций

Лекция 13 (Л-13) Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции

1. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки
2. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей
3. Отбор проб продукции в поле для исследования на нитраты и остаточные количества пестицидов

5.2.9.2. Темы лабораторных работ

Лабораторная работа 25 (ЛР-25) Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

Лабораторная работа 26 (ЛР-26) Ветсанэкспертиза сущеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод

5.2.9.3. Темы и перечень вопросов практических занятий (не предусмотрены РУП).

5.2.9.4. Темы и перечень вопросов семинаров (не предусмотрены РУП).

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

5.2.9.6. Темы индивидуальных домашних заданий (не предусмотрены РПД).

5.3. Темы курсовых работ (проектов) (не предусмотрены РУП).

5.4. Темы рефератов (не предусмотрены РПД).

5.5. Темы эссе (не предусмотрены 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 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ЛАБОРИИ В ВЕТЕРИННО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ РЫНКОВ

6.1.1.1. Контрольные вопросы

1 Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе как науке и ее место в ряду биологических и ветеринарных наук.

2 Значение ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках в связи задачами при подготовке специалистов в данной области.

3 История развития Ветеринарно-санитарной экспертизы.

4 Объекты и методы исследования ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.

5 порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.

6 Цели и задачи ветсанэкспертизы туш и органов.

7 Требования к тушам и органам животных, поступающим на продовольственные рынки.

8 Методика Ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш убойных животных.

9 Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.

10 Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории на продовольственных рынках.

11 Сведения о лимфатической системе животных для успешного проведения Ветеринарно-санитарной экспертизы.

6.1.1.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

Вариант 1.

Лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы возглавляет:

- А) заведующий ветеринарный врач
- Б) федеральный инспектор
- В) фельдшер
- Г) санитарный врач

Вариант 2.

Работу для определения консистенции мяса рекомендуется проводить при температуре мяса

- А) 15-20°.
- Б) 20-25°
- В) 10-15°
- Г) 25-30°

Вариант 3.

Аналогична какому виду животных анатомическая структура лимфоузлов сходна с верблюдом:

- А) крупного рогатого скота и частично лошади
- Б) свиньи и крупного рогатого скота
- В) лошади и свиньи
- Г) козы и овцы

Вариант 4.

В лабораториях на рынках при послеубойной экспертизе обязательно вскрывают и осматривают:

- А) сердце
- Б) суставы
- В) лимфатические узлы туши
- Г) селезенку и печень

6.1.2. Модуль 2 ИССЛЕДОВАНИЯ МЯСА ЗДОРОВЫХ ЖИВОТНЫХ ИЛИ УБИТЫХ В БОЛЬНОМ СОСТОЯНИИ.

6.1.2.1. Контрольные вопросы.

1. Бактериологический метод исследования ,как один из измерительных методов в ветсанэкспертизе.
2. Изменение мяса убойных животных при хранении и определении степени его свежести.
3. Методика лабораторных исследований мяса на свежесть.
4. Обезвреживание условного годного мяса.
5. экспертиза мяса на холодильниках.

6.1.2.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости .

Вариант 1.

Степени обескровливания туш (мяса):

- А) хорошее, среднее, не очень плохое, плохое
- Б) отличное, удовлетворительное, плохое, очень плохое
- В) хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое
- Г) отвратительное, плохое, удовлетворительное, отличное

Вариант 2.

Пропитанные кровью участки ткани называются:

- А) анастомозы
- Б) гипостазы
- В) гематомы
- Г) стромы

Вариант 3.

От каждой исследуемой мясной туши или ее части отбирают:

- А) 200 г. образца.
- Б) 150 г. образца.
- В) 450 г. образца
- Г) 50 г. образца

Вариант 4.

Мясо считается свежим если:

- А) поверхность туши имеет корочку подсыхания желтоватого цвета.
- Б) поверхность туши имеет корочку подсыхания красного цвета.
- В) поверхность туши имеет корочку подсыхания бледно розового или бледно красного цвета.
- Г) поверхность туши имеет корочку подсыхания ярко розового или ярко красного цвета.

6.1.3. Модуль 3 ИЗМЕНЕНИЯ МЯСА УБОЙНЫХ ЖИВОТНЫХ ПРИ ХРАНЕНИИ.

6.1.3.1. Контрольные вопросы.

1. Правила отбора образцов.
2. Ветеринарно-санитарная оценка свежести мяса.
3. Изменение мяса при хранении.
4. Сибирская язва, как одна из инфекционных болезней животных.
5. Рожа свиней, как одна из инфекционных болезней животных.
6. Вирусная диарея крупного рогатого скота.
7. Инфекционная анемия лошадей.
8. Цистицеркозы, как одна из инвазионных болезней животных
9. Трихинеллез. Характеристика. Метод исследования.
10. Определение видовой принадлежности мяса.
11. Инфекционная плевропневмония коз.

6.1.3.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

Вариант 1.

Инвазионная болезнь животных, возбудителем которой является *trichinello spiralis*

- А) Цистицеркозы.
- Б) Вирусная диарея.
- В) Эхинококкоз.
- Г) Трихинеллез.

Вариант 2.

Признаки инфекционной анемии лошадей:

- А) лихорадка, кровотечение из носового отверстия, плохой аппетит.
- Б) лихорадка, малокровие, нарушение функций сердечно-сосудистой системы.
- В) рвота, малоподвижность, нарушение нервной системы.

Г) кровотечение из носового отверстия, отечность суставов, агрессивность.

Вариант 3.

Бешенство передается от больного животного к человеку через:

- А) кровь.
- Б) воздушно-капельным путем.
- В) укус.
- Г) прикосновение.

Вариант 4.

Внешние признаки мяса козлятины:

- А) от светло-красного до кирпично-красного цвета с коричневым оттенком.
- Б) от интенсивно-красного до темно-красного цвета с малиновым оттенком.
- В) бледно-розового цвета, иногда почти белого.
- Г) от светло-красного до коричнево-красного цвета, мышцы не покрыты жиром, на воздухе быстро темнеет.

6.1.4. Модуль 4 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТУШ И ВНУТРЕННИХ ОРГАНОВ ПРИ ОБЩИХ И МЕСТНЫХ ПАТОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССАХ НЕЗАРАЗНОЙ ЭТИОЛОГИИ.

6.1.4.1. Контрольные вопросы

1. Экспертиза мяса домашних птиц.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
3. Продукты убоя птиц и их использование.
4. Предубойный осмотр птиц.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях.

6.1.4.2. Задания для проведения текущего контроля успеваемости

Вариант 1.

К пищевым субпродуктам относятся:

- А) головы, кишki (с клоакой), легкие, почки.
- Б) сердце (без сорочки), печень (без желчного пузыря), мышечный желудок (без кутикулы) и шея (без кожи).
- В) яйцеводы, селезенка, железистый желудок и кутикула мышечного желудка.
- Г) перья и ноги.

Вариант 2.

Инфекционные болезнь гусей, уток, а также кур, индеек и других птиц, чаще поражающая молодняк и характеризующаяся острой септицемией, артритами, реже бурситами и везикулярным дерматитом.

- А) Аспергиллез
- Б) Колибактериоз
- В) Страфилококкоз.
- Г) Лейкоз.

Вариант 3.

Вирус какого типа является возбудителем гриппа птиц:

- А) А
- Б) Б
- В) В
- Г) Г

Вариант 4.

Характерные признаки свежего мяса (тушек)птиц:

- А) Глянцевый внешний вид клюва; запах мяса специфический, свойственный свежему мясу; прозрачный и ароматный бульон.
- Б) Консистенция мышц менее плотная и упругая; цвет внутренней жировой ткани – бледно-желтоватый или желтоватый; реакция на пероксидазу - появление синевы зеленого цвета с задержкой на 1-2 мин.
- В) Консистенция мышц дряблая, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается; цвет подкожной и внутренней жировой ткани - бледно-желтого цвета, а внутренняя - желтовато-белого цвета с серым оттенком.
- Г) цвет слизистой оболочки ротовой полости - без блеска, розовато-серого цвета, слегка покрыта слизью, возможно наличие плесени; цвет глазного яблока - выпуклое, роговица блестящая; поверхности тушки - покрыта слизью, особенно под крыльями, в пахах и в складках кожи.

6.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации

6.2.1. Контрольные вопросы

- 1 . Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе как науке и ее место в ряду биологических и ветеринарных наук.
2. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках в связи задачами при подготовке специалистов в данной области.
3. История развития Ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Объекты и методы исследования ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
5. порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
6. Цели и задачи ветсанэкспертизы туш и органов.
7. Требования к тушам и органам животных, поступающих на продовольственные рынки.
8. Методика Ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш убойных животных.
9. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.

10. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории на продовольственных рынках.
11. Сведения о лимфатической системе животных для успешного проведения Ветеринарно-санитарной экспертизы.
12. Бактериологический метод исследования ,как один из измерительных методов в ветсанэкспертизе.
13. Изменение мяса убойных животных при хранении и определении степени его свежести.
14. Методика лабораторных исследований мяса на свежесть.
15. Обезвреживание условного годного мяса.
16. экспертиза мяса на холодильниках.
17. Правила отбора образцов.
18. Ветеринарно-санитарная оценка свежести мяса.
19. Изменение мяса при хранении.
20. Сибирская язва, как одна из инфекционных болезней животных.
21. Рожа свиней, как одна из инфекционных болезней животных.
22. Вирусная диарея крупного рогатого скота.
23. Инфекционная анемия лошадей.
24. Цистицеркозы, как одна из инвазионных болезней животных
25. Трихинеллез. Характеристика. Метод исследования.
26. Определение видовой принадлежности мяса.
27. Инфекционная плевропневмония коз.
28. Экспертиза мяса домашних птиц.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
30. Продукты убоя птиц и их использование.
31. Предубойный осмотр птиц.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях.

6.2.2. Задания для проведения промежуточной аттестации .

Вариант 1.

Лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы возглавляет:

- А) заведующий ветеринарный врач
- Б) федеральный инспектор
- В) фельдшер
- Г) санитарный врач

Вариант 2.

Степени обескровливания туш (мяса):

- А) хорошее, среднее, не очень плохое, плохое
- Б) отличное, удовлетворительное, плохое, очень плохое
- В) хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое
- Г) отвратительное, плохое, удовлетворительное, отличное

Вариант 3.

Бешенство передается от больного животного к человеку через:

- А) кровь
- Б) воздушно-капельным путем
- В) укус
- Г) прикосновение

Вариант 4.

Характерные признаки свежего мяса (тушек)птиц:

- А) Глянцевый внешний вид клюва; запах мяса специфический, свойственный свежему мясу; прозрачный и ароматный бульон
- Б) Консистенция мышц менее плотная и упругая; цвет внутренней жировой ткани – бледно-желтоватый или желтоватый; реакция на пероксидазу - появление сине-зеленого цвета с задержкой на 1-2 мин
- В) Консистенция мышц дряблая, при надавливании пальцем образующаяся ямка не выравнивается; цвет подкожной и внутренней жировой ткани - бледно-желтого цвета, а внутренняя - желтовато-белого цвета с серым оттенком

6.3. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости.

6.3.5. Модуль 5. ВЕТРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ТУШЕК И ОРГАНОВ КРОЛИКОВ И НУТРИЙ.

6.3.5.1. Контрольные вопросы.

- 1.Биологические и анатомо-физиологические особенности кроликов.
- 2.Биологические особенности домашних нутрий.
3. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя тушек нутрий и кроликов при паразитарных и инвазионных болезнях.
7. Экспертиза тушек и внутренних органов при общих и местных патологических процессах и болезнях незаразной этиологии.
8. Экспертиза тушек при вынужденном убое.
9. Определение свежести мяса кроликов и нутрий.
10. Правила приема нутрий на убой.
11. ветеринарно-санитарная экспертиза, продуктов убоя, нутрий, при инвазионных болезнях.

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрий при местных и общих патологических процессах, болезнях незаразной этиологии.

6.3.5.2. Задания для проведения промежуточной аттестации.

Вариант 1.

Послеубойному осмотру тушек кроликов подвергаются такие внутренние органы как:

- А) сердце, печень и тонкий отдел кишечника
- Б) желудок, селезенка и почки
- В) печень, желудок, тонкий и толстый отделы кишечника
- Г) селезенка, легкие, сердце, печень и почки

Вариант 2.

2 формы протекания болезни Туберкулеза у кроликов:

- А) сердечная и желудочная
- Б) легочная и кишечная
- В) легочная и почечная
- Г) сердечная и кишечная

Вариант 3.

При атрофическом циррозе печень:

- А) увеличивается в объеме
- Б) уменьшается в объеме
- В) разлагается
- Г) плохо пахнет

Вариант 4.

Фильтрующий вирус является возбудителем:

- А) Псевдотуберкулеза
- Б) Миксоматоза
- В) Сальмонеллеза
- Г) Мистериоза

6.3.6. Модуль 6. ВЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ.

6.3.6.1. Контрольные вопросы.

1. Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких животных и пернатой дичи.
2. Порядок осмотра и оценка туш.
3. Видовые особенности мяса диких животных.
4. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи.
5. Определение степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи.
6. Инфекционные болезни диких животных.
7. Инвазионные болезни диких животных.

8. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.

6.3.6.2. Задания для проведения промежуточной аттестации.

Вариант 1.

При наличии обширных огнестрельных или другого происхождения ран, множественных переломов костей, сопровождающихся кровоизлиянием в окружающие ткани, абсцессов, гнойных воспалительных патологических процессов, дегенеративных изменений или отека в легких (загнанное животное), ненормального окрашивания или устойчивого неприятного запаха мясо:

- А) отправляют на продовольственные рынки
- Б) утилизируют
- В) отправляют на мясокомбинат
- Г) отправляют в рестораны

Вариант 2.

Мясо лося:

- А) темно-красного цвета
- Б) от малиново-красного до интенсивно-красного цвета с едва заметным синеватым оттенком
- В) бледно-красного или интенсивно-красного цвета с синеватым оттенком
- Г) ярко-красного цвета

Вариант 3.

Средняя масса рябчика составляет:

- А) 200 г.
- Б) 500 г.
- В) 400 г.
- Г) 450 г.

Вариант 4.

Самая крупная птица из отряда куриных:

- А) Тетерев
- Б) Глухарь
- В) Белая куропатка
- Г) Тундровая куропатка

6.3.7. Модуль 7.

ПРАВИЛА И ПОРЯДОК ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ, ПОДЛЕЖАЩИХ ОБЕЗЗАРАЖИВАНИЮ.

6.3.7.1. Контрольные вопросы.

- 1. Обеззараживание мяса высокой температурой.
- 2 Обеззараживание мяса замораживанием.
- 3. Обеззараживание мяса посолкой
- 4. Исследование консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.
7. Методы исследования животных жиров.
8. Химические исследования.

6.3.7.2. Задания для проведения промежуточной аттестации.

Вариант 1.

Обеззараживание мяса посолкой производится:

- A) при цистицеркозах, если была установлена слабая степень поражения мускулатуры
- B) для обнаружения цистицеркозных болезней
- B)

Вариант 2.

При пастереллезе птицы тушки проваривают при температуре: кипения:

- A) 100 °C
- B) 80 °C
- B) 180 °C
- Г) 120 °C

Вариант 3.

Определение веса нетто и соотношения составных частей консервы:

- A) через 10 дней после изготовления консервов
- B) через 5 дней после изготовления консервов
- B) сразу после изготовления консервов
- Г) через 2 дня после изготовления консервов

Вариант 4.

К внешним признакам консервов относятся:

- A) расплавление мясной, жировой и растительной частей консервов
- B) подтек, деформация банок, бомбаж
- B) зловонный запах (газ)
- Г) размягчение ткани

6.3.8. Модуль 8. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРЕСНОВОДНЫХ РЫБ, РАКОВ, И ДРУГИХ ГИДРОБИОНТОВ И ПРОДУКТОВ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ.

6.3.8.1. Контрольные вопросы.

1. Ветеринарно-санитарные требования при ветеринарно-санитарной экспертизе пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки.
2. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях.
5. Инфекционные болезни рыб.

6. Инвазионные болезни рыб.
7. Инвазионные болезни рыб, опасные для человека и животных.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных животных и пресноводных раков.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях.

6.3.8.2. Задания для проведения промежуточной аттестации.

Вариант 1.

Рыба какого вида характеризуется следующими органолептическими показателями: окоченелость мышц незначительная, в неразделанном виде в горизонтальном положении на руке медленно сгибается, в воде при погружении вслыхивает, не тонет, ямка в области спинных мышц от давления пальца медленно выравнивается

- А) свежего
- Б) порченого
- В) сомнительной свежести
- Г) охлажденного

Вариант 2.

Болезнь характеризуется развитием общей септицемии, появлением нарывов в толще мышц или только острым воспалением кишечника больных рыб:

- А) Краснуха
- Б) Фурункулез
- В) Оспа
- Г) Чума

Вариант 3.

Возбудитель какой инвазионной болезни рыб является личинка парагонимус вестермани (трематода) :

- А) Гнатостомоз
- Б) Коринносомоз
- В) Клонорхоз
- Г) Парагонимоз

Вариант 4.

Возбудителями какой болезни морских рыб являются колючеголовые черви, или скребни:

- А) Акантоцефалезы
- Б) Триходины морских рыб
- В) Кудооз
- Г) Вибриоз.

6.3.9. Модуль 9. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА РАСТИТЕЛЬНЫХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ.

6.3.8.1. Контрольные вопросы.

1. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки.

2. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей.
3. Отбор проб продукции в поле для исследования на нитраты и остаточные количества пестицидов.
4. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
5. Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
6. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей.
7. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.

6.3.9.2. Задания для проведения промежуточной аттестации.

Вариант 1.

Доброта качественная свежая морковь должна быть:

- А) однородной окраски, не тонет в воде, специфический запах ароматный
- Б) не тонет в воде, неоднородная окраска, на вкус с горечью
- В) мокрой, ароматный запах, нежный вкус
- Г) однородной окраски, на вкус с горечью, тонет в воде

Вариант 2.

К корнеклубнеплодам относят:

- А) капуста белокочанная, томаты, огурцы
- Б) картофель, морковь, свекла
- В) картофель, томаты, свекла
- Г) капуста цветная, тыква, баклажаны

Вариант 3.

Бактериальное заболевание, поражающее вначале стебли и листья картофеля, затем сами клубни:

- А) Рак
- Б) Черная ножка
- В) Белая гниль
- Г) Поражение личинками морковной мухи

Вариант 4.

Черная гниль на моркови характеризуется:

- А) появлением белого, войлокообразного налета (грибница) с крупными черными пятнами (склероции)
- Б) пышным серо-пепельного цвета мицелий гриба, который развивается с образованием пятен.
- В) серыми пятнами, которые затем темнеют, покрываются налетом, резко отграничиваются от здоровой ткани, округляются и как бы вдавливаются в здоровую ткань
- Г) бурыми пятнами, напоминающие осипинные ямочки.

6.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

6.4.1. Контрольные вопросы.

- 1 .Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе как науке и ее место в ряду биологических и ветеринарных наук.

2. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках в связи задачами при подготовке специалистов в данной области.
3. История развития Ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Объекты и методы исследования ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
5. порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
6. Цели и задачи ветсанэкспертизы туш и органов.
7. Требования к тушам и органам животных, поступающим на продовольственные рынки.
8. Методика Ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш убойных животных.
9. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса.
10. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории на продовольственных рынках.
11. Сведения о лимфатической системе животных для успешного проведения Ветеринарно-санитарной экспертизы.
12. Бактериологический метод исследования ,как один из измерительных методов в ветсанэкспертизе.
13. Изменение мяса убойных животных при хранении и определении степени его свежести.
14. Методика лабораторных исследований мяса на свежесть.
15. Обезвреживание условного годного мяса.
16. экспертиза мяса на холодильниках.
17. Правила отбора образцов.
18. Ветеринарно-санитарная оценка свежести мяса.
19. Изменение мяса при хранении.
20. Сибирская язва, как одна из инфекционных болезней животных.
21. Рожа свиней, как одна из инфекционных болезней животных.
22. Вирусная диарея крупного рогатого скота.
23. Инфекционная анемия лошадей.
24. Цистицеркозы, как одна из инвазионных болезней животных
- 25.Трихинеллез. Характеристика. Метод исследования.
26. Определение видовой принадлежности мяса.
27. Инфекционная плевропневмония коз.
28. Экспертиза мяса домашних птиц.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
30. Продукты убоя птиц и их использование.
31. Предубойный осмотр птиц.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях.

- 36.Биологические и анатомо-физиологические особенности кроликов.
- 37.Биологические особенности домашних нутрий.
38. Организация и методика предубойного и послеубойного осмотра тушек и органов кроликов и нутрий.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий при инфекционных болезнях.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя тушек нутрий и кроликов при паразитарных и инвазионных болезнях.
42. Экспертиза тушек и внутренних органов при общих и местных патологических процессах и болезнях незаразной этиологии.
43. Экспертиза тушек при вынужденном убое.
44. Определение свежести мяса кроликов и нутрий.
45. Правила приема нутрий на убой.
46. ветеринарно-санитарная экспертиза, продуктов убоя, нутрий, при инвазионных болезнях.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и внутренних органов нутрий при местных и общих патологических процессах, болезнях незаразной этиологии.
48. Методика и особенности предубойного и послеубойного осмотра туш (тушек) и органов диких и животных и пернатой дичи.
49. Порядок осмотра и оценка туш.
50. Видовые особенности мяса диких животных.
51. Видовые особенности и характеристика мяса пернатой дичи.
52. Определение степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи.
53. Инфекционные болезни диких животных.
54. Инвазионные болезни диких животных.
55. Определение видовой принадлежности мяса домашних и диких животных.
56. Обеззараживание мяса высокой температурой.
57. Обеззараживание мяса замораживанием..
58. Обеззараживание мяса посолкой.
59. Исследование консервированного, мяса и, готовых, мясных изделий.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.
62. Методы исследования животных жиров.
63. Химические исследования.
64. Ветеринарно-санитарные требования при ветеринарно-санитарной экспертизе пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки.
65. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводных рыб и раков, морских рыб и беспозвоночных, других гидробионтов и продуктов их переработки.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (парной и остывшей) рыбы.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях.
68. Инфекционные болезни рыб.
69. Инвазионные болезни рыб.
70. Инвазионные болезни рыб, опасные для человека и животных.

71. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных животных и пресноводных раков.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при радиационных поражениях.
73. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки.
74. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей.
- 75 Отбор проб продукции в поле для исследования на нитраты и остаточные количества пестицидов.
76. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
77. Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
78. Экспертиза квашеных, соленых и маринованных овощей.
79. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.

6.4.2. Задания для проведения промежуточной аттестации.

Вариант 1.

Послеубойному осмотру тушек кроликов подвергаются такие внутренние органы как:

- А) сердце, печень и тонкий отдел кишечника
- Б) желудок, селезенка и почки
- В) печень, желудок, тонкий и толстый отделы кишечника
- Г) селезенка, легкие, сердце, печень и почки

Вариант 2.

Мясо лося:

- А) темно-красного цвета
- Б) от малиново-красного до интенсивно-красного цвета с едва заметным синеватым оттенком
- В) бледно-красного или интенсивно-красного цвета с синеватым оттенком
- Г) ярко-красного цвета

Вариант 3.

Определение веса нетто и соотношения составных частей консервы:

- А) через 10 дней после изготовления консервов
- Б) через 5 дней после изготовления консервов
- В) сразу после изготовления консервов
- Г) через 2 дня после изготовления консервов

Вариант 4.

Возбудителями какой болезни морских рыб являются колючеголовые черви, или скребни:

- А) Акантоцефалезы
- Б) Триходины морских рыб
- В) Кудооз
- Г) Вибриоз.

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

1. 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»

2. 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.).

3. 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.

4. 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).

5. 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. Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

7.3.1. Методические указания к лабораторным занятиям содержат цели, значение темы, вспомогательный материал, план работы над темой, контрольные упражнения, помогающие студенту правильно организовать изучение домашнего задания. Последовательная и систематическая работа с помощью этих методических указаний позволяют студентам овладеть определенной информацией по предмету, выделять главное в определенной теме, научиться некоторым приемам логического мышления.

7.4. Программное обеспечение

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

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

8.1 Материально-техническое обеспечение лекционных занятий

Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения
МУЛЬТИМЕДИЙНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ПРЕЗЕНТАЦИЙ

8.2. Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий

8.2. Материально-техническое обеспечение лабораторных занятий

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название оборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
ЛР-1	Общие положения о ветеринарно - санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-2	Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках .	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-3	Контроль и ответственность за выполнением клеймения.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-4	Органолептическое исследование	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихи-	Устный опрос

			неллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	
ЛР-5	Бактериологическое исследование	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-6	Послеубойные изменения в мясе	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-7	Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-8	Определение степени свежести мяса	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-9	Товароведение мяса.	Учебная аудитория	Переносное мультимеди	Устный опрос

			дийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	
ЛР-10	Определение видовой принадлежности мяса.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-11	инфекционные заболевания крупного рогатого скота.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-12	инфекционные заболевания свиней.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных, убитых с признаками отравления и поражения радиоактивными веществами.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихи-	Устный опрос

			неллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	
ЛР-14	Изменения мяса убойных животных при хранении и определение степени его свежести.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-15	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов домашних птиц.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-16	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-17	Видовые особенности мяса диких животных.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-18	Оценка мяса диких	Учебная аудитория	Переносное мультимеди	Устный опрос

	животных при обнаружении болезней.		дийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	
ЛР-19	Инфекционные болезни диких животных.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-20	Исследование консервированного, мяса и готовых, мясных изделий.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-21	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Пр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-22	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихи-	Устный опрос

			неллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	
ЛР-23	Ветеринаро-санитарная экспертиза рыбы при заразных болезнях.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-24	Инфекционные болезни рыб.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-25	Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос
ЛР-26	Ветсанэкспертиза сушеных корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.	Учебная аудитория	Переносное мультимедийное оборудование (проектор, ноутбук, экран) Ионометрический измеритель «Статус-2» Люминоскоп «Филин» Проекционный трихинеллоскоп «Стейк» Электрод для измерения Нр-мяса в комплекте с ножом Анализатор молока «Клевер-1М»	Устный опрос

9.Методические рекомендации преподавателям по образовательным технологиям

Курс «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках», предназначенный для преподавания студентам очной формы обучения специальности «Ветеринарно-санитарная экспертиза», рассчитан на два семестра и состоит из лекционных, и лабораторных - практических занятий.

Важным условием успешного изучения ветеринарных дисциплин и получения студентами всесторонней профессиональной подготовки является их грамотность, основы которой закладываются курсом «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках».

Цель ветеринарно-санитарной экспертизы как одной из обширных отраслей практической деятельности ветеринарной службы заключается в предупреждении заболевания людей антропозоонозами и другими болезнями при потреблении пищевых продуктов, а также в профилактике болезней среди скота и птицы, распространение которых возможно через корма животного происхождения. Правильная организация и обязательный ветеринарно-санитарный надзор (контроль) не только обеспечивают выпуск продуктов экологически чистых и высокого санитарно-гигиенического качества, но и гарантируют охрану населения от болезней, общих животным и человеку. В этой важной, имеющей большое социальное значение сфере деятельности принимают участие ветеринарные специалисты хозяйств и лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы рынков.

Одна из главных задач ветеринарно-санитарного эксперта - не допускать выпуск пищевых продуктов, которые могли бы стать источником заболевания людей или являться причиной распространения инфекции и инвазии животных.

Основная задача ветеринарно-санитарной экспертизы на качество и безопасность продуктов животноводства -предупредить заболевания людей.

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)

Разработала

Л.Н. Трушина

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

**МОДУЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА
ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ**

по дисциплине: «Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Б3.В.ДВ.3»

**Направление подготовки/специальность:
111900.62 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

1. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки по дисциплине в 7 семестре.

Текущий контроль успеваемости	РТК-1 (7 неделя)	РТК-2 (11 неделя)	РТК-3 (15 неделя)	РТК-4 (последняя неделя семестра)	Итого
входной контроль	5	-	-	-	5
посещаемость	2,5	2,5	2,5	2,5	10
аудиторная работа	10	10	10	15	45
самостоятельная работа	10	10	10	10	40
Всего по текущему контролю	27,5	22,5	22,5	27,5	100
Итоговый контроль – зачет					
Максимальный результат промежуточной аттестации по дисциплине					100
(балльно-рейтинговая оценка)					

2. Интерпретация балльно-рейтинговой оценки текущего контроля по ходу формирования во 2 семестре.

Текущий пе- риод	незачтено			Зачтено			
	неудовлетворительно		Удовлетворительно	хорошо	Отлично		
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)
PTK-1	[0-9,1)	[9,1-13,75)	[13,75-16,5)	[16,5-19,25)	[19,25-23,4)	[23,4-26,1)	[26,1-27,5)
PTK-2	[0-16,65)	[16,65-25)	[25-30)	[30-35)	[35-42,5)	[42,5-47,5)	[47,5-50)
PTK-3	[0-24,1)	[24,1-36,25)	[36,25-43,5)	[43,5-50,75)	[50,75-61,62)	[61,62-68,8)	[68,8-72,5)
PTK-4	[0-33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)

3. Распределение баллов по элементам текущего контроля дисциплины

3.1 РТК-1

3.1 PTK-1

3.2 PTK-2

3.3 PTK-3

3.4 РТК-4

№ модуля/ модульной единицы	Вид аудиторного занятия	Формы и методы контроля*														Сумма баллов по итогам текущего контроля
		аудиторная работа							самостоятельная работа							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
4/2	СР										+					
4/3	ЛР14	+	+	+					+							
4/4	ЛР15	+	+	+					+							
4/4	Л8	+														
4/5	СР										+					
4/6	СР										+					
4/7	СР										+					
4/8	СР										+					
	КР															
ИТОГО:		2,5		10		5				10						27,5

3. Структура формирования балльно-рейтинговой оценки по дисциплине в 8 семестре.

Текущий контроль успеваемости	РТК-1 (5 неделя)	РТК-2 (9 неделя)	РТК-3 (11 неделя)	Итого
рубежный контроль	-	-	5	5
посещаемость	3	3	4	10
аудиторная работа	10	10	10	30
самостоятельная работа	10	10	10	30
Всего по текущему контролю	23	23	29	75
Итоговый контроль – экзамен				25
Максимальный результат промежуточной аттестации по дисциплине (балльно-рейтинговая оценка)			100	

4. Интерпретация балльно-рейтинговой оценки текущего контроля по ходу формирования во 8 семестре.

Текущий период	незачтено				зачтено			
	неудовлетворительно		Удовлетворительно		хорошо		отлично	
	F(2)	FX(2+)	E(3)*	D(3+)	C(4)	B(5)	A(5+)	
	[0;33,3)	[33,3;50)	[50;60)	[60;70)	[70;85)	[85;95)	[95;100)	
РТК-1	[0-7,6)	[7,7-11,5)	[11,6-13,8)	[13,9-16,1)	[16,1-19,55)	[19,6-21,9)	[22-23)	
РТК-2	[0-15,2)	[15,3-23)	[23,1-27,6)	[27,7-32,2)	[32,2-39,1)	[39,2-43,7)	[43,8-46)	
РТК-3	[0-24,75)	[24,8-37,5)	[37,6-45)	[45,1-52,5)	[52,6-63,75)	[63,76-71,25)	[71,3-75)	

* индикатор для деканата об успеваемости/неуспеваемости студента по результатам обучения в модуле

6. Распределение баллов по элементам текущего контроля дисциплины

6.1 РТК-1

6.2 PTK-2

№ модуля/ модульной единицы	Вид аудиторного занятия	Формы и методы контроля*															
		аудиторная работа							самостоятельная работа								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
12/1	Л 10	+											KP/KPI				
12/3	ЛР 21	+	+	+					+				RГР, РПР				
12/4	ЛР22	+	+	+					+								
13/2	ЛР23	+	+	+					+								
13/3	ЛР24	+	+	+					+								
ИТОГО:		3											10				23

6.3 PTK-3

мо	ду	ль	то	ри	ог	о	Формы и методы контроля*	ог	ам	те
							аудиторная работа		самостоятельная работа	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
13/4	СР															
14/1	ЛР25	+	+	+					+							
14/2	ЛР26	+	+	+			+		+							
14/3	Л12	+														
ИТОГО:		4				15						10				29

7. Итоговый контроль дисциплины

4.1. Диапазон балльно-рейтинговой оценки итогового контроля – экзамен

4.2. Форма проведения промежуточной аттестации: по билетам

Максимальное количество баллов: 25

Число билетов: 30

Число вопросов/заданий в билете: 3

№ вопроса /задания	1	2	3	Итого
Максимальное количество баллов	9	8	8	25
Европейская шкала(ECTS)	Баллы			Традиционная шкала
A(5+) - [95,0 – 100,0]	8,55-9,0	7,6-8,0	7,6-8,0	Отлично
B(5) - [85,0 – 95,0)	7,65-8,54	6,8-7,9	6,8-7,9	Отлично
C(4) - [70,0 - 85,0)	6,3-7,64	5,6-6,7	5,6-6,7	Хорошо
D(3+) - [60,0 - 70,0)	5,4-6,2	4,8-5,5	4,8-5,5	Удовлетворительно
E(3) - [50,0 – 60,0)	4,5-5,3	4,0-4,7	4,0-4,7	Удовлетворительно
FX(2+) - [33,3 - 50,0)	3,0-4,4	2,7-3,9	2,7-3,9	Неудовлетворительно
F(2) - [0 - 33,3)	0-2,9	0-2,6	0-2,6	Неудовлетворительно

Разработала

Л.Н. Трушина

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

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ для проведения промежуточной аттестации обучающихся

По дисциплине: Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках

Направление подготовки: «*Ветеринарно-санитарная экспертиза*»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования.....
3. Описание шкал 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.....
5. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

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	Критерий оценивания	
		Количество баллов	Уровень сформированности компетенции
Превосходно	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному	[95; 100]	Повышенный
Отлично	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному	[85; 95)	
Хорошо	Теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками	[70; 85)	Достаточный
Удовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки	[60; 70)	Пороговый
Посредственно	Теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие из предусмотренных программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному	[50; 60)	
Условно неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий	[33,3; 50)	Компетенция не сформирована

Безусловно неудовлетворительно	Теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки; дополнительная самостоятельная работа над материалом курса к какому-либо значимому повышение качества выполнения учебных заданий	[0; 33,3)	
--------------------------------	---	-----------	--

3. Описание шкал оценивания.

Описание шкал оценивания представлено в п.4 приложения 1 к РПД.

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.

4.1OK-5 умением использовать нормативные правовые документы в своей 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: общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Лабораторный контроль-это... 2. В каких случаях проводится плановая экспертиза? 3. Когда проводится внеплановая экспертиза? 4. Перечислить этапы гигиенической экспертизы?
Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке;	<ol style="list-style-type: none"> 5. Каким лицом делается заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения? 6. Экспертные заключения-это... 7. Определение изменения органолептических свойств продукта и причин этих изменений. 8. Кем составляется акт о результатах осмотра?
Навыки: готовность осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения согласно нормативным документам.	<ol style="list-style-type: none"> 9. Работникам СЭС не рекомендуется соглашаться на проведение гигиенической экспертизы в следующих случаях: <ol style="list-style-type: none"> 1) Потеря качества пищевых продуктов без документации товароведческой экспертизы 2) Предъявление срочной рекламации отправителю. 3) Экспертиза пищевых отходов битых яиц, нестандартного хлеба и т.д 4) Установление крепости спирто-водочных изделий 5) Экспертиза импортных пищевых продуктов без сопровождающего документа о их качестве 6) Готовая пища от частных граждан без эпидемиологического показателя 7) Все варианты верны. 10. По результатам гигиенической экспертизы пищевые продукты делят на: <ol style="list-style-type: none"> 1) Доброточные 2) Недоброточные 3) Условно годные 4) Суррогаты 5) Фальсификаты

	<p>6) Продукты с превышением содержания предельно допустимых кол-в примесей</p> <p>7) Зараженные патогенными м.о</p> <p>8) Все варианты верны.</p>
--	--

4.2 ПК-5 способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения

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: - Организацию и содержание государственного ветеринарного надзора; - Порядок осуществления государственного ветеринарного надзора; - Права и обязанности должностных лиц государственной ветеринарной службы Российской Федерации, осуществляющих государственный ветеринарный надзор;	<p>1. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории на продовольственных рынках?</p> <p>2. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках?</p> <p>3. Лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы возглавляет:</p> <p>А) заведующий ветеринарный врач</p> <p>Б) федеральный инспектор</p> <p>В) фельдшер</p> <p>Г) санитарный врач</p> <p>4. Требования к тушам и органам животных, поступающим на продовольственные рынки.</p>
Уметь: проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия; осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции;	<p>5. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе как науке и ее место в ряду биологических и ветеринарных наук?</p> <p>6. Методика ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш убойных животных?</p> <p>7. Должен ли нести специалист ответственность за выполнение клеймения? Обоснуйте свой ответ.</p> <p>8. Как производят контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции?</p>
Навыки: пользоваться приборами, для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях	<p>9. Какова инструкция по ветеринарному клеймению мяса?</p> <p>10 В лабораториях на рынках при послеубойной экспертизе обязательно вскрывают и осматривают:</p> <p>А) сердце</p> <p>Б) суставы</p> <p>В) лимфатические узлы туши</p> <p>Г) селезенку и печень</p> <p>11. Описать методику лабораторных исследований мяса на свежесть.</p>

4.3ПК-6 готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения

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: документы, предоставленные для реализации продуктов на продовольственных рынках	<p>1. Какие документы необходимо иметь для реализации растениеводческой продукции на продовольственных рынках?</p> <p>2. Какие документы необходимо иметь для реализации животноводческой продукции на продовольственных рынках</p> <p>3. Продовольственный рынок – это ...</p> <p>4. Продавец реализующий мясную, рыбную продукцию из других ре-</p>

	гионов РФ должен иметь следующие документы... 5. Товарно – сопроводительные документы – это ...
Уметь: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции	6. Антимонопольный контроль на продовольственных рынках – это ... 7. Организация и методика ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных на рынках 8. Порядок клеймения мяса и субпродуктов. 9. Контроль и ответственность за выполнение клеймения мяса и субпродуктов 10. Методы исследования мяса и мясопродуктов на доброкачественность
Навыки: производить оценку товаров народного потребления	11. Послеубойные изменения в мясе 12. Бактериологическое исследование – это ... 13. Органолептическое исследование - это ...

4.4 ПК-8 готовностью осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения

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: общие закономерности организации ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	1. Бактериоскопия – это ... 2. Этапы обезвреживания условно годного мяса 3. Работу для определения консистенции мяса рекомендуется проводить при температуре мяса А) 15-20°. Б) 20-25° В) 10-15° Г) 25-30° 4. Экспертиза мяса на холодильниках.
Уметь: решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке	5. Мясо считается свежим если: А) поверхность туши имеет корочку подсыхания желтоватого цвета. Б) поверхность туши имеет корочку подсыхания красного цвета. В) поверхность туши имеет корочку подсыхания бледно розового или бледно красного цвета. Г) поверхность туши имеет корочку подсыхания ярко розового или ярко красного цвета. 6. Внешние признаки мяса козлятины: А) от светло-красного до кирпично-красного цвета с коричневым оттенком. Б) от интенсивно-красного до темно-красного цвета с малиновым оттенком. В) бледно-розового цвета, иногда почти белого. Г) от светло-красного до коричнево-красного цвета, мышцы не покрыты жиром, на воздухе быстро темнеет. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
Навыки: осуществлять или контролировать проведение сертификации продукции и услуг	8. От каждой исследуемой мясной туши или ее части отбирают: А) 200 г. образца. Б) 150 г. образца. В) 450 г. образца Г) 50 г. Образца 9. Изменение мяса убойных животных при хранении и определении степени его свежести.

4.5 ПК-9 способностью проводить исследования использованием современных технологий, анализировать и обобщать результаты для маркетинга

Наименование знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности	Формулировка типового контрольного задания или иного материала, необходимого для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта дея-
---	--

ности	тельности
Знать: общие закономерности организаций ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	<p>1.Какой порядок предъявления и исследования продуктов на рынках?</p> <p>2. Мясо считается свежим если:</p> <p>А) поверхность туши имеет корочку подсыхания желтоватого цвета.</p> <p>Б) поверхность туши имеет корочку подсыхания красного цвета.</p> <p>В) поверхность туши имеет корочку подсыхания бледно розового или бледно красного цвета.</p> <p>Г) поверхность туши имеет корочку подсыхания ярко розового или ярко красного цвета.</p> <p>3. Перечислить основные правила отбора образцов на продовольственных рынках?</p>
Уметь: проводить исследования различного рода характера, использовать современные технологии при работе, решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований	<p>4. Химические исследования- это...</p> <p>5. Перечислить методы исследования животных жиров?</p> <p>6. В чем заключается суть исследования консервированного, мяса и. готовых, мясных изделий?</p> <p>7. Методика и особенности предубойного и послеубоиного осмотра туш (тушек) и органов диких и животных и пернатой дичи?</p> <p>8. Правила приема нутрий на убой?</p>
Навыки: Анализ и обобщение результатов исследований	<p>9. Перечислить требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки?</p> <p>10 Как специалист должен оформлять заключение об исследованном продукте?</p> <p>11. Рыба какого вида характеризуется следующими органолептическими показателями: окоченелость мышц незначительная, в неразделанном виде в горизонтальном положении на руке медленно сгибается, в воде при погружении всплывает, не тонет, ямка в области спинных мышц от давления пальца медленно выравнивается</p> <p>А) свежего</p> <p>Б) порченого</p> <p>В) сомнительной свежести</p> <p>Г) охлажденного</p>

4.6 ПК-13 способностью организовать работу небольшого коллектива исполнителей, проводить анализ результатов деятельности производственных подразделений

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: Личную гигиену на производстве и технику безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий, а так же нормы и правила производственной безопасности	<p>1. Перечислить правила безопасности при аварийных ситуациях?</p> <p>2. Работники, непосредственно связанные с производством пищевых продуктов и приготовлением пищи на предприятии, где имеются душевые установки, ежедневно перед началом и после ее окончания должны....</p> <p>3. Что необходимо сделать в первую очередь при санитарном контроле на производстве?</p> <p>4. Перечислите основные требования, направленные на соблюдение правил личной гигиены?</p>
Уметь: осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продукции и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска доброкачественной продукции	<p>5. Чем должно быть оборудовано предприятие, в котором осуществляют контроль по переработке продукции и сырья животного происхождения?</p> <p>6. Сибирская язва- это?</p> <p>7. Как обеззаразить помещение, в котором проводилась работа с животным, больным сибирской язвой?</p> <p>8. Вирусная диарея крупного рогатого скота ?</p> <p>9. Порядок обеззараживания предметов, которыми работали специалисты при вирусных заболеваниях животных.</p>
Навыки: пользоваться приборами,	<p>10. Трихинеллез. Характеристика. Метод исследования.</p> <p>11. Инвазионная болезнь животных, возбудителем которой является</p>

для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в лабораторных условиях	<p>trichinello spiralis</p> <p>А) Цистицеркозы.</p> <p>Б) Вирусная диарея.</p> <p>В) Эхинококкоз.</p> <p>Г) Трихинеллез.</p> <p>12. Экспертиза мяса домашних птиц.</p> <p>13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы при незаразных болезнях.</p> <p>14. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы при инвазионных болезнях.</p>
--	---

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

Методические материалы представлены в приложении 1 к РПД, а также в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, утвержденном решением ученого совета университета от 22 января 2014 г., протокол № 5.