

67. **Московский государственный ветеринарный академический университет – МВА имени К.И. Скрябина»**

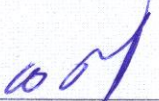
« 28 » июня 2023 г.

Форма обучения: очная / очно-заочная/заочная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

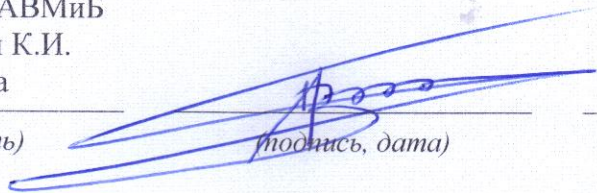
- ФГОС ВО по специальности 36.05.01 Ветеринария утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 974 от «22» сентября 2017 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «12» октября 2017 г., регистрационный № 48529);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.05.01 Ветеринария;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой (должность)	 (подпись, дата)	Ф.И. Василевич (ФИО)
Профессор (должность)	 (подпись, дата)	В.М. Бачинская (ФИО)
Доцент (должность)	 (подпись, дата)	Ю.В. Петрова (ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент кафедры
эпизоотологии и
организации
ветеринарного дела
ФГБОУ ВО МГАВМиБ
– МВА имени К.И.
Скрябина

(должность)	 (подпись, дата)	А.В. Пчельников (ФИО)
-------------	---	--------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		Н.А. Слесаренко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления		С.А. Захарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ		Ю.П. Жарова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета ветеринарной медицины		П.Н. Абрамов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Декан факультета заочного и очно-заочного (вечернего) образования		А.А. Дельцов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения в ГЛВСЭ рынка, знаний о нормативно-технической документации, с которой продукция поступает в лабораторию, а также о требованиях, предъявляемых к качеству и безопасности продуктов животного и растительного происхождения с целью недопущения распространения зооантропонозов.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучение студентами нормативно-правовых документов, осознание социальной значимости своей будущей профессии, мотивирование обучающихся к выполнению профессиональной деятельности;

- формирование практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка, осуществления лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; составления производственной документации (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленной отчетности по утвержденным нормам;

- развитие логического мышления, способности обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, составлять отчеты по выполненному заданию, оформлять заключения на проведенную экспертизу продуктов, своевременно оповещать руководство о выявлении опасной продукции и принимать решения об дальнейшем его использовании, утилизации или уничтожении участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарии.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК -2. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований	ИД-1пк-1. Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Знать: методику проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов, перечень обязательных лабораторных исследований
		ИД-2пк-1. Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный контроль входной мясной продукции с использованием современных методов лабораторного анализа
2.	ПК-4. Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	ИД-4пк-4. Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Знать: перечень обязательного оснащения лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках
		ИД-5пк-4. Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Уметь: пользоваться необходимым лабораторным оборудованием в том числе и электронным (градуировка и эксплуатация) для проведения экспертизы мяса и мясопродуктов
3.	ПК-7. Организация ветеринарного клеймения мяса, мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами	ИД-1пк-7. Знать порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Знать: необходимую нормативную документацию по ветеринарному клеймению мяса (инструкция) и методику по ветеринарному клеймению
		ИД-2пк-7. Уметь вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции	Уметь: заполнять электронные журналы и выписывать ветеринарные заключения о реализации мяса и мясной продукции
4.	ПК-12. Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции	ИД-2пк-12. Знать методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать: нормы отбора проб меда, молока и молочных продуктов, яиц и продуктов растительного происхождения
		ИД-5пк-12. Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь: применять необходимое лабораторное оборудование для проведения лабораторного контроля меда, молока и молочных продуктов, яиц и продуктов растительного происхождения
5.	ПК-18. Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	ИД-2пк-18. Знать требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.	Знать: необходимую нормативную документацию для проведения лабораторного контроля рыбы, раков и икры, перечень инфекционных и инвазионных заболеваний рыб

	икры для определения показателей их качества и безопасности	ИД-6пк-18. Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Уметь: применять современное оборудование для проведения лабораторных исследований рыб, раков и икры
--	---	--	--

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» относится к ФТД.05 ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета) и осваивается:

- по очной форме обучения в 9 семестре 5 курса;
- по очно-заочной форме обучения в 8 семестре 4 курса и 9 семестре 5 курса.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Очная форма обучения

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 1 зачетные единицы, 36 часов.

Вид учебной работы	Всего, час.
Общий объем дисциплины	36
Контактная работа:	20,3
лекции	8
занятия семинарского типа, в том числе:	10
практические занятия, включая коллоквиумы	5
лабораторные занятия	5
другие виды контактной работы	2,3
Самостоятельная работа обучающихся:	15,7
изучение теоретического курса	7,4
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	4,7
другие виды самостоятельной работы	3,6
Промежуточная аттестация:	3
зачет	3
зачет с оценкой	-
экзамен	-
другие виды промежуточной аттестации	-

Очно-заочная форма обучения

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц, 180 часов.

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения	
		Семестр	
		8	9
Общий объем дисциплины	180	108	72
Контактная работа:	50,6	30,3	20,3
лекции	14	8	6
занятия семинарского типа, в том числе:	32	20	12
практические занятия, включая коллоквиумы	18	8	6
лабораторные занятия	14	12	6
другие виды контактной работы	4,6	2,3	2,3
Самостоятельная работа обучающихся:	129,4	77,7	51,7
изучение теоретического курса			

выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)			
подготовка курсовой работы			
другие виды самостоятельной работы			
Промежуточная аттестация:	5	3	2
зачет	5	3	2
зачет с оценкой	-		
экзамен	-		
другие виды промежуточной аттестации	-		

Заочная форма обучения

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 1 зачетные единицы, 36 часов.

Вид учебной работы	Всего, час.
Общий объем дисциплины	36
Контактная работа:	6,1
лекции	1,2
занятия семинарского типа, в том числе:	4,9
практические занятия, включая коллоквиумы	1,9
лабораторные занятия	1,7
другие виды контактной работы	1,3
Самостоятельная работа обучающихся:	29,9
изучение теоретического курса	14,1
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	10,1
другие виды самостоятельной работы	5,7
Промежуточная аттестация:	3
зачет	3
зачет с оценкой	-
экзамен	-
другие виды промежуточной аттестации	-

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Пр.	Лаб.		
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	2	-	-	2	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-	2	3	2,3	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12;

						ПК-18.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-	3	2	2,3	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	4	-	4	4,6	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	2	-	-	4,5	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
Итого:		8	5	5	15,7	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Пр.	Лаб.		
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	6	-	-	21,7	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-	2	8	32	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	2	6	4	24	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	4	4	4	33,7	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	2	2	2	18	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
Итого:		14	14	18	129,4	ПК -2;

					ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
--	--	--	--	--	------------------------------------

Заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Пр.	Лаб.		
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	2	-	-	6	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-	1		7,3	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	-		1	4,3	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	-	-	1	6,7	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	-	1	-	5,6	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.
Итого:		2			29,9	ПК -2; ПК-4; ПК-7; ПК-12; ПК-18.

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.	
			очно	очно- заочно

1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; санитарные правила для продовольственных и оптовых рынков	2	2
		Перечень оснащения, необходимого для работы в ГЛВСЭ на рынках	2	2
		Порядок и условия приема продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения; нормы отбора проб; подготовка проб к проведению лабораторных исследований	8	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных	-	2
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	Лабораторная диагностика инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя	-	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4	2
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	Клеймение мяса; маркировка продукции животного происхождения	2	2

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Методы органолептического и лабораторного исследования рыбы и рыбных продуктов	4	2
		Методы органолептического и лабораторного исследования мёда и продуктов пчеловодства	4	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции. Фальсификация	4	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4	2
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Определение степени свежести мяса. Распознавание мяса больных и здоровых животных	4	4
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных	6	4
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких животных и пернатой дичи	6	2
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных,	Лабораторная диагностика инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя	2	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и инфекционных болезнях, передающихся человеку	2	4

	инвазионных и болезнях незаразной этиологии	через мясо и мясопродукты		
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	Клеймение мяса; маркировка продукции животного происхождения	-	4

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятий	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках; санитарные правила для продовольственных и оптовых рынков	3,7	6,7
		Перечень оснащения, необходимого для работы в ГЛВСЭ на рынках	4	7
		Порядок и условия приема продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения; нормы отбора проб; подготовка проб к проведению лабораторных исследований	4	8
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Методы органолептического и лабораторного исследования рыбы и рыбных продуктов	4	8
		Методы органолептического и лабораторного исследования мёда и продуктов пчеловодства	4	8
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочной продукции. Фальсификация	4	8
		Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4	8
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	Определение степени свежести мяса. Распознавание мяса больных и здоровых животных	4	8
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов с/х животных	4	8
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких животных и пернатой дичи	4	8
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии	Лабораторная диагностика инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя	4	15,7
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных и инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4	18
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	Клеймение мяса; маркировка продукции животного происхождения	4	18

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> (дата обращения: 08.06.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей. — Текст : электронный

Дополнительная литература

1. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : монография / В. А. Крыгин. - Германия : LAP LAMBERT Acad. Publ., 2017. - 104 с. - ISBN 978-3-330-08093-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1064808> (дата обращения: 08.06.2022). – Режим доступа: по подписке
2. Датченко О.О.. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие [Электронный ресурс] / Титов Н.С., Ермаков В.В., Датченко О.О. — Кинель : РИО СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/734831>
3. Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148581> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Анатомические основы ветеринарно-санитарной экспертизы : учебное пособие / составители И. Л. Камлия, Д. В. Евтушенко. — 2-е изд., доп. и перераб. — Уссурийск : Приморская ГСХА, 2017. — 82 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149255> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Методы исследований пищевых продуктов. - Ставрополь : Энтропос, 2020. - 252 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1095246> (дата обращения: 08.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
---	--------------	------------------	-------------

Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

Методическое обеспечение:

Отсутствует

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплин (модулей).

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Вид аудиторного фонда	Оснащенность
1.	Занятия лекционного типа – лекционная аудитория № 4	Мультимедийный проектор, экран, компьютер. Посадочных мест 44 (экран, проектор, компьютер ИН 3101070565)
2.	Занятия лабораторно-практического типа – аудитория №406А	Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, демонстрационные стенды - 12, необходимое оборудование для проведения лабораторных исследований (клевер-2М ИН 3101070721; Эксперт-001-молоко ИН 3101070721; аппарат для выделения личинок трихинелл Гастрос ИН 3101070721; центрифуга молочная без подогрева ИН 3101070721; рефрактометр

		ИРФ-454БМ ИН 3101070711; pH-метр-милливольтметр ИН 3101070711; анализатор качества молока Лактан1-4М ИН 3101070719; весы лабораторные A&D EJ-200 ИН3101070719; дозатор 0,1-100 мл Э-Пипет ИН 3101070720; дозиметр ДКГ-07Д Дрозд ИН 3101070722; люминископ Филин ИН 3101070722; микроскоп ИН 000003101070712, овоскоп ИН 3101070722; установка спектрометрическая СКС-99 спутник ИН 000003101070724 и т.д.), стационарный компьютер, мультимедийное оборудование.
3.	Помещения для самостоятельной работы в аудитории № 406	Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран - 1 с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, библиотека, демонстрационный материал – 24.

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

Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

Специальность
36.05.01 Ветеринария

Профиль подготовки
Ветеринария

уровень высшего образования
специалитет

Форма обучения: очная / очно-заочная/ заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ПК -2			
Знать: порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Глубокие знания о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непереработанного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Уметь проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непереработанного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в ветеринарно-санитарном осмотре мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непереработанного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Хорошо	Повышенный

	принятия решения о разрешении продажи		
	Уметь частично проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-4			
Знать: правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Глубокие знания о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о правилах работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Глубокие знания и умения пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в пользовании специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-7			
Знать: порядок ветеринарного клеймения мяса и	Глубокие знания о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Отлично	Высокий

мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Не существенные ошибки в знании порядка ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствуют знания о порядке ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции	Глубокие знания и умения в ведении электронной базы данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в ведении электронной базы данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции	Хорошо	Повышенный
	Умение частично пользоваться и вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение вести электронную базу данных результатов ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарного клеймения мяса и мясной продукции	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК -12			
Знать: методику отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Глубокие знания о методиках отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в методиках отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методиках отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методиках отбора меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Неудовлетворительно	Не сформирован

	исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы		
ПК-18			
Знать: требования к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.	Глубокие знания о требованиях к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в требованиях к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о требованиях к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о требованиях к доброкачественной рыбе, ракам и икре, признаки недоброкачественности (небезопасности) рыбы, раков и икры, признаки заразных болезней рыбы.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Отлично	Высокий
	Уметь пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2 ПК-4
2.	Методы органолептического и лабораторного исследования продукции подлежащей ветеринарно-санитарной экспертизе в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-12 ПК-18
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясoproductов в ГЛВСЭ на продовольственных рынках	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-2 ПК-12
4.	Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных,	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-4 ПК-12

	инвазионных и болезнях незаразной этиологии			
5.	Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птицы и пернатой дичи	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7 ПК-18

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 9 семестре 5 курса.

Очно-заочная форма обучения:

- зачёт проводится в 8 семестре 4 курса.

- зачёт проводится в 9 семестре 5 курса.

Заочная форма обучения:

- зачет проводится на 6 курсе

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 25 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 60 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 59 шт. (Приложение 3);

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции: ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-18

Раздел 1. Положение о госветнадзоре, работе ГЛВСЭ, подготовка проб к лабораторным исследованиям:

1. документы, которыми руководствуется в своей работе ветеринарно-санитарный врач;
2. должностные обязанности ветеринарного врача;
3. порядок и нормы отбора проб растительной продукции;
4. порядок и нормы отбора проб молока и молочной продукции;
5. порядок и нормы отбора проб рыбы и рыбной продукции.

Раздел 2. Методы органолептического и лабораторного исследования продукции, подлежащей ВСЭ:

1. установите свежесть мороженой рыбы, используя органолептический анализ;
2. установите свежесть вяленой рыбы, используя органолептический анализ;
3. определите степень свежести пищевых яиц и наличие пороков при помощи овоскопа;
4. понятие «условно годная» рыбная продукция, её использование;
5. органолептический анализ проб продукции растительного происхождения.

Раздел 3. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов; распознавание мяса больных и здоровых животных:

1. определить свежесть представленной пробы мяса по органолептическим параметрам;
2. проведите бактериологическое исследование мяса;
3. с помощью пероксидазной реакции установите происхождение мяса;
4. порядок осмотра туш сельскохозяйственных животных;
5. перечислите основные признаки мяса «сомнительной» свежести.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезней незаразной этиологии:

1. ветеринарно-санитарная оценка при актиномикозе;
2. ветеринарно-санитарная оценка при пастереллезе;
3. ветеринарно-санитарная оценка при трихинеллезе;
4. ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе (финноз);
5. ветеринарно-санитарная оценка при бронхите, бронхопневмонии, пневмонии, плевропневмонии;
6. ветеринарно-санитарная оценка при болезни органов пищеварения.

Раздел 5. Клеймение мяса различных видов домашних и диких животных, птиц и пернатой дичи; маркировка продукции животного происхождения:

1. порядок клеймения мяса и мясопродуктов;
2. виды клейм;
3. в каком случае ставится клеймо «Утиль»?
4. каким образом классифицируют болезни животных?
5. при каких заболеваниях животных мясо подвергают полной утилизации?

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Приложение 2

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Примерные тестовые задания для оценки компетенции: ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-

18

1. Какие методы относятся к арбитражным при определении свежести мяса?

- Органолептические, реакция с сернокислой медью, определение аммиака по Нesslerу, Эберу, определение аминокислотного азота.
- Качественная реакция на аммиак, сероводород, ЛЖК.
- Органолептическое исследование, бактериоскопия, реакция с сернокислой медью, определение ЛЖК, аминокислотного азота.
- Биохимическое и органолептическое исследование, бактериоскопия, люминесцентный анализ.
- Органолептическое исследование, бактериоскопия, определение pH, коэффициента кислотность-окисляемость.

2. Что образуется при распаде гликогена?

- Миозин.
- Молочная кислота.
- Серная кислота.
- Пировиноградная кислота.
- Аммиак.

3. Какими методами определяют показатель pH мяса?

- Только органолептически.
- Колориметрическим и потенциометрическим.
- Методом Кельдаля.
- Рефрактометрическим.
- Реакцией с сернокислой медью.

4. К мясу молодняка относят туши свиней в возрасте:

- от 3 до 10 месяцев,
- до 14 дней,
- до 2-х лет,
- до 3-х лет,
- от 10 месяцев до 1,5 года.

5. Классификация мяса по термическому состоянию.

- Парное, остывшее, охлажденное, мороженное, дефростированное, оттаянное.

- b) Парное, охлажденное, созревшее.
- c) Охлажденное, подмороженное, мороженное, дефростированное.
- d) Парное, остывшее, охлажденное, подсушенное, замороженное.
- e) Парное, охлажденное, остывшее, созревшее.

6. Какое мясо называют остывшим?

- a) Мясо, помещенное в холодильник на 12 ч и приобретшее температуру в толще мышц 0-4 °С.
- b) Мясо, помещенное в дефростаторы.
- c) Мясо, подвергнутое остыванию при температуре окружающей среды не менее 6 часов после их разделки.
- d) Находящиеся в холодильной камере свыше 12 часов.
- e) Имеющее температуру в толще мышц и костей от 4 до 6 часов.

7. ВСО мяса при туберкулезе крупного рогатого скота.

- a) Утилизируют при любой форме.
- b) Используют без ограничений.
- c) При генерализованой форме утилизируют, при локальном поражении и нормальной упитанности тушу с непораженными органами отправляют на выработку хлебов и производства консервов.
- d) Истощенные утилизируют, в остальных случаях используют без ограничений.
- e) Пораженные органы утилизируют, тушу после бак. исследования на сальмонеллез направляют на корм зверям.

8. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?

- a) Серологические, биохимические.
- b) Органолептическое, методы химического и микробиологического анализа.
- c) Биопроба, органолептические, pH, проба варкой.
- d) Органолептические, лабораторные, серологические, биохимические.
- e) Органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.

9. Основные фазы созревания мяса:

- a) Охлаждение, замораживание, оттаивание.
- b) Выделение слизи, окоченение, бак. разложение.
- c) Окоченение, собственное созревание, аутолиз.
- d) Накопление гликогена, распад.
- e) Начальный распад мышечных волокон, основных мышечных волокон, распад сегментов на миофибриллы и саркомеры.

10. Чему равно pH мяса здоровых животных?

- a) 6,3-6,5.
- b) 6,5-7,0.
- c) 5,6-6,2.
- d) 6,2-6,8.
- e) 6,4-6,8

11. К мясу молодняка относятся туши лошадей в возрасте:

- a) От 1 до 4 лет.
- b) От 1 до 2 лет.
- c) От 2 до 4 лет.
- d) От 10 месяцев до 2 лет.
- e) От 10 месяцев до 3 лет.

12. Классификация мяса по возрасту.

- a) Мясо молодняка, молочников, взрослых.
- b) Мясо, полученное от кастратов и не кастрированных животных.
- c) Мясо животных, кастрированных в молочный период и кастрированных за 2 месяца до убоя.
- d) Мясо валухов, КРС, лошадей, свиней.
- e) Мясо животных до 3 лет и свыше 3 лет.

13. Какое мясо называют охлажденным?

- a) Мясо, выдержанное в дефростерах.
- b) Подвергнутое 2-3 суточной выдержки в остывочных камерах и приобретшее в толщине мышц (у костей) температуру от 0 до 4 °С, имеет корочку подсыхания.
- c) Мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретшее температуру от 0 до – 4°С.
- d) Мясо, находящееся в остывочной камере.
- e) Мясо после убоя, находящееся в холодильнике не 6 часов и приобретшее температуру в толще мышц не менее 6°С.

14. Классификация мяса по способу первичной обработки.

- a) Мясо на костях, охлажденное, замороженное.
- b) Обваленное, жилованое, мясо на костях.
- c) Мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное.
- d) Парное, охлажденное, замороженное, дефростированное.
- e) Столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке.

15. Почему рН мяса больных животных равен 6,2-6,4?

- a) Гликоген израсходован при жизни.
- b) Нарушен синтез ферментов.
- c) Низкое содержание жира в тканях.
- d) Влияет патогенная микрофлора.
- e) Нарушается функция печени.

16. Наиболее опасный вид порчи мяса.

- a) Окоченение, посинение.
- b) Гниение.
- c) Ослизнение, заплесневение
- d) Свечение, ослизнение.
- e) Загар, свечение.

17. Правила подготовки проб к отправке.

- a) Упаковка проб в металлический ящик.
- b) Упаковка в пергаментную бумагу, опечатывание.
- c) Упаковка пробы в отдельный пергаментный пакет, упаковка в бумажный и железный ящик, опечатывание.
- d) Осмотр, описание проб и отправка.
- e) Описание результатов исследования, составление акта, упаковка, опечатывание и отправка.

18. Какие различают степени свежести мяса?

- a) Свежее и не свежее.
- b) Свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее.
- c) Свежее, сомнительной свежести и не свежее.
- d) Очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее.

- е) Высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная и несвежая.

19. Сколько различают степеней обескровливания?

- а) 1, 2, 3 степень.
- б) Хорошее, удовлетворительное, плохое.
- в) Хорошее, достаточно хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
- г) Высшая степень обескровливания, хорошая, плохая.
- е) Хорошее обескровливание, удовлетворительное, плохое, очень плохое.

20. К мясу молодняка относят туши овец в возрасте:

- а) От 1 месяца до 1 года.
- б) До 2-х лет.
- в) До 8 месяцев.
- г) От 14 дней до 1-го месяца.
- е) От 14 дней до 3-х месяцев.

21. Классификация мяса по морфологическому составу.

- а) Мышечная, жировая, соединительная, костная ткань.
- б) Мясо молодняка, самок, не кастрированных и кастрированных.
- в) Мясо 1, 2, 3 категории.
- г) Мясо высшей, средней, ниже средней упитанности.
- е) Мышечная, жировая, соединительная, хрящевая, костная и мозговая ткань.

22. Какое мясо называют дефростированным?

- а) Мясо, медленно оттаянное в специальных камерах до температуры 4 °С.
- б) Замороженное мясо до -6 °С в толще мускулатуры.
- в) Медленно оттаянное после двукратного замораживания.
- г) Мясо, подвергнутое воздействию УФЛ.
- е) Замороженное мясо в специальных камерах-дефростерах?

23. Перечислить методы определения мяса больных животных.

- а) Определение диастазного числа, рН, ЛЖК, проба варки.
- б) Определение состояния лимфоузлов, места зареза, степень обескровливания, наличия гипостазов, проведение бактериоскопии, реакции на пероксидазу, определение рН и формольная проба.
- в) Органолептическое исследование, реакция с розоловой кислотой, определение рН, проба варки.
- г) Определение видовых особенностей анатомического строения костей и внутренних органов. бензидиновая реакция. проба варки. реакция с сернокислой медью, определение рН, ЛЖК.
- е) Микроскопия мазков отпечатков, определение рН, ЛЖК, реакция с сернокислой медью.

24. Места взятия проб мяса с туши:

- а) У зареза против 4-5 шейного позвонка, в области лопатки, в области бедра.
- б) У зареза, на грудной кости, на спинной и бедренной части.
- в) Через каждые 40 см по длине туши.
- г) С правой и левой части туши по 200 г.
- е) С бедренной части 200 г от каждой туши.

25. Факторы порчи мяса.

- а) Видовая принадлежность, повышенная влажность, упитанность.

- b) Микробная обсемененность, пол, возраст.
- c) Повышенная температура и влажность воздуха, микробная обсемененность, убой в утомленном и больном состоянии, не достаточная аэрация.
- d) Повышенная температура, пол, возраст, упитанность.
- e) Видовая принадлежность, пол, возраст, микробная обсемененность.

26. Объем лабораторного образца при отборе проб мяса в блоках:

- a) 300-400 г.
- b) 10% от всей партии.
- c) 200 г.
- d) 1% от каждой партии.
- e) 500 г.

27. Что выявляет реакция с сернокислой медью?

- a) Летучие жирные кислоты.
- b) Продукты распада белка.
- c) Видовую принадлежность мяса.
- d) Физиологическое состояние животного перед убоем.
- e) Упитанность.

28. Перечислите органолептические признаки мяса больных животных.

- a) Степень обескровливания, редуцтазная проба, состояние лимфоузлов, консистенция и упитанность, температура плавления жира.
- b) Содержание белка, консистенция, цвет, запах.
- c) Упитанность, чистота, степень обескровливания.
- d) Состояние места зареза, топография лимфоузлов, наличие гипостазов.
- e) Состояние места зареза, лимфоузлов, наличие гипостазов, степень обескровливания.

29. К мясу молодняка относят туши КРС в возрасте:

- a) от 1 года до 3-х лет.
- b) от 14 дней до 3-х месяцев.
- c) от 3-х месяцев до 3-х лет.
- d) от 1 года до 4-х лет.
- e) от 2-х до 4-х лет.

30. Чему равно время созревания мяса?

- a) 24-72 часа.
- b) 12-24 часа.
- c) 3-5 суток.
- d) 1-2 дня.
- e) 24-36 часов.

31. Каким методом определяют упитанность животных?

- a) Взвешиванием.
- b) Визуальным осмотром.
- c) Визуальным осмотром, ощупыванием.
- d) Взвешиванием, визуальным осмотром, обмером грудной клетки.
- e) Взвешиванием, осмотром, измерением высоты холки.

32. Укажите особенности ветеринарно-санитарного осмотра головы свиней.

- a) Делают разрез на внутреннем массетере, 2 разреза на внешнем, осматривают небную занавеску, гортань, миндалины.

- b) Разрубают носовые перегородки для осмотра слизистых, вскрывают лимфоузлы.
- c) Осматривают слизистые ротовой полости, очищают от кормовых масс, ощупывают и осматривают язык.
- d) Осматривают слизистые оболочки гортани, глотки, надгортанного хряща и миндалин.
- e) Разрезают наружные и внутренние массетеры, осматривают лимфоузлы, разрубают носовую перегородку.

33. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозе.

- a) Измельчение.
- b) Увеличение срока хранения.
- c) Промораживание, проварка и посол.
- d) Ультрафиолетовое облучение.
- e) Утилизация.

34. Какие животные поражаются цистицеркозом?

- a) Свиньи, собаки, лошади, овцы и домашняя птица.
- b) Свиньи, собаки, лошади и кролики.
- c) Свиньи, собаки, олени, овцы, КРС.
- d) Собаки, олени и домашняя птица.
- e) Лошади, олени, собаки.

35. Какие инвазионные болезни передаются человеку через мясо?

- a) Цистицеркоз, дифиллоботриоз.
- b) Трихинеллез, цистицеркоз, лейкоз, аскаридоз.
- c) Трихинеллез, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней.
- d) Цистицеркоз, аскаридоз, описторхоз.
- e) Цистицеркоз, гемонхоз, саркоцистоз.

36. При каких заболеваниях запрещен убой животных на мясо?

- a) Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур
- b) Лептоспироз, оспа, туляремия, трихинеллез
- c) Бразил, туляремия, туберкулез
- d) Сап, сибирская язва, бразил, столбняк
- e) Сибирская язва, рожа свиней, описторхоз

37. По истечении какого срока разрешается убой животных, привитых против ящура, сибирской язвы?

- a) 14 суток.
- b) 3 суток.
- c) 30 суток.
- d) 21 суток.
- e) 6 месяцев.

38. Какие лимфоузлы осматривают при предубойном осмотре?

- a) Поверхностный шейный, подчелюстной, околоушной, коленной складки.
- b) Брыжеечный, средостенный, околоушной.
- c) Бронхиальный верхний, бронхиальный правый и левый, подчелюстной.
- d) Подколенный, подчелюстной, ренальный, околоушной.
- e) Поверхностный и глубокий шейный, глубокий паховый, подчелюстной.

39. Как определить жизнеспособность цистицерков после замораживания?

- a) Биопробой.

- b) Люминесцентный анализ.
- c) При помощи желчи.
- d) По наличию сколекса.
- e) По целостности пузырька.

40. Место локализации цистицерков в организме:

- a) Задняя часть туши и внутренние органы.
- b) Конечности, массеторы, хрящевая ткань, сухожилия.
- c) Миокард, легкие, почки, печень.
- d) Массеторы, миокард, мышцы языка.
- e) Печень, мышцы языка, ножки диафрагмы.

41. Кто болеет трихинеллезом?

- a) Свиньи, собаки, кошки, медведи, морские животные, грызуны.
- b) Только плотоядные.
- c) Только грызуны.
- d) Только дикие животные.
- e) Свиньи, собаки, кошки, медведи, лошади, грызуны, овцы.

42. Какими методами выявляют молоко бруцеллезных коров?

- a) Флотационным, микроскопией.
- b) Кольцевая проба, реакция агглютинации, ИФА.
- c) Бактериологические посевы, кольцевая проба, флотация.
- d) ИФА, ТСХ, микроскопия.
- e) Бактериоскопия.

43. Как определить микробную обсемененность молока?

- a) Редуктазной пробой, резазуриновой пробой, пробой с метиленовой синькой.
- b) Микрокопированием.
- c) По Циль-Нильсону.
- d) Бактериологический посев, люминесцентный анализ.
- e) Методом хроматографии.

44. ВСО молока коров при лейкозе.

- a) Пастеризуют при температуре 80°C 5 минут.
- b) Используют в корм свиньям или выпаивают телятам от лейкозных коров после кипячения.
- c) Пастеризуют при температуре 70°C 30 минут.
- d) Уничтожают.
- e) Используют без ограничений.

45. Ферменты молока, определяющие эффективность пастеризации:

- a) Амилаза, сахароза.
- b) Диастаза фосфатаза.
- c) Пироксидаза, фосфатаза.
- d) Редуктаза, гиалаза.
- e) Уронидаза, амилаза.

46. Методы определения содержания белка в молоке.

- a) Визуальный, колориметрический.
- b) Рефрактометрический, титрометрический.
- c) Фильтрованием, титрометрический, отстаиванием.
- d) потенциометрический, фотоколориметрический, спектроскопический.

- е) Методом Кьельдаля и Сокслета

47. Плотность и кислотность кондиционного молока:

- а) 1,035-1,048; 16-17.
- б) 1,036-1,040; 18-21.
- в) 1,027-1,033; 16-18.
- г) 1,028-1,033; 17-22.
- е) 1,030-1,045; 16-21.

48. Основные консерванты молока:

- а) Перекись водорода, формалин, пергидроль, холод.
- б) Соль, формалин.
- в) Хлорная известь, хлорамин.
- г) Перекись водорода, пергидроль, хлорамин.
- е) Высокая и низкая температура, алюмокалиевые квасцы.

49. Методы определения поваренной соли в соленой рыбе:

- а) Методом Кьельдаля.
- б) Методом Мора, методом Фольгарда.
- в) Методом экстрагирования.
- г) На аппарате Сокслета.
- е) Расчетным способом.

50. ВСО при вибриозе рыб.

- а) Используют на пищевые цели после проварки 30 мин., замораживания при -10 С. 12 часов.
- б) Отправляют на техническую утилизацию.
- в) При слабом поражении кожного покрова рыбу направляют в кулинарное производство или перерабатывают на консервы. Рыбу с гнойниками и язвами на коже направляют после проварки в корм животным или на техническую утилизацию.
- г) Рыбу выпускают на пищевые цели только после тщательного потрошения.
- е) При сохранении нормального товарного вида рыбу реализуют на пищевые цели через сеть общественного питания. Сильно пораженную рыбу после проварки используют в корм животным.

51. Назовите пороки соленой рыбы?

- а) Рванец, лопанец, затхлость, ржавчина, омыление, "затяжка", загар.
- б) Тумак, гниль, затхлость, загар.
- в) Ржавчина, рвань.
- г) Механические повреждения, возникающие при хранении и транспортировке.
- е) Омыление, загар, гниль, затхлость, присушка и т. д.

52. Правила отбора проб меда.

- а) От каждой контролируемой единицы упаковки 200г меда, для сотового меда часть сотов площадью 25 см из каждой соторамки.
- б) От каждой контролируемой единицы упаковки 100 г меда, а для определения содержания воды - 200г. Для сотового меда часть сотов площадью 25 см кв. из каждой пятой соторамки
- в) От каждой партии выделяют среднюю пробу объемом до 500 г. Для сотового меда часть сотов общей площадью 100 см кв.
- г) От партии меда из каждой 5 единицы упаковки массой 200 г для сотовой площади 40 см кв. из каждой 10 соторамки

- е) Сиропообразный мед - до 200 г, закристаллизованный - до 100 г, сотовый - 25 см кв. из каждой 5 соторамки.

53. Что относится к падевому меду?

- а) Мед, приготовленный пчелами, которых кормили сахарным сиропом.
- б) Мед, полученный путем переработки пчелами нектара растений.
- в) Мед, приготовленный из тростникового сахара путем нагревания с добавлением кислот, которые расщепляют сахар.
- г) Мед, приготовленный пчелами из экскрементов тлей, блошек, медвяной росы.
- е) Мед, запечатанный в сотах.

54. Что учитывают при органолептическом исследовании меда?

- а) Цвет, консистенцию, аромат, вкус.
- б) Консистенцию, вкус и аромат.
- в) Цвет, запах, консистенцию, вкус, наличие механических примесей.
- г) Цвет и вкус.
- е) Цвет, вкус, консистенцию, аромат, наличие механических примесей, признаков брожения.

55. ВСО молока при листериозе.

- а) Кипячение с последующим уничтожением.
- б) Длительная пастеризация (выше 80 °С 30 минут).
- в) Кратковременная пастеризация.
- г) Уничтожение.
- е) Без ограничений.

56. Какими приборами определяют механическую загрязненность и плотность молока?

- а) рН-метром, бутирометром.
- б) Жироскопом, расчетным способом.
- в) Рефрактометром, ареометром.
- г) Прибором "Рекорд", лактоденсиметром.
- е) Лактоденсиметром, бутирометром.

57. Что такое СОМО?

- а) Соматические клетки, содержащиеся в молоке.
- б) Сухой остаток молочного остатка.
- в) Сухой обезжиренный молочный остаток.
- г) Сухой обезжиренный молозивный остаток.
- е) Содержание общего молочного остатка.

58. Какой антибиотик разрешен для использования в молочной промышленности?

- а) Левомицетин.
- б) Лактин.
- в) Низин.
- г) Полимиксин
- е) Содержание в молоке антибиотиков запрещено.

59. Предельное содержание соматических клеток в молоке:

- а) 1000000.
- б) 5000.
- в) 1000.
- г) 500.

е) 100.

60. Чему равна средняя проба молока, отбираемая на рынках?

- a) 200 мл.
- b) 250 мл.
- c) 400 мл.
- d) 500 мл.
- e) 1000 мл.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции: ПК-2, ПК-4, ПК-7, ПК-12, ПК-18

1. Особенности уничтожения и утилизации трупов животных и ветеринарных конфискатов.
2. Особенности топографии лимфатической системы у свиней, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза раков.
4. Ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убойе животных.
5. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при инфекционных заболеваниях (болезнь Ньюкасла, болезнь Марека, орнитоз, оспа).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза морских беспозвоночных (крабов, мидий, кальмаров).
8. Основные требования к устройству и оснащению лабораторий на продовольственных рынках.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза нутрий при инфекционных заболеваниях.
10. Фитосанитарная экспертиза свежих и консервированных овощей.
11. Санитарно-гигиенические требования к производственному персоналу на продовольственных рынках.
12. Содержание нормативного документа «Методические указания по лабораторной диагностике трихинеллеза животных».
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных растительных масел, виды, виды порчи, методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза икры (виды, пороки, экспертиза и маркировка баночной икры).
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных пресервов.
17. Наличие помещений в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы рынка.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза кроликов при инфекционных заболеваниях.
19. Фитосанитарная экспертиза фруктов.
20. Фитосанитарная экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.
21. История появления и становления науки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в России.
22. Дифференциальный диагноз классической и африканской чумы свиней при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
23. Особенности топографии лимфатической системы у КРС, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

24. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов кроликов и зайцев. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих заболеваниях.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства при болезнях пчел.
26. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов оленей. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при этих заболеваниях.
27. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов у МРС. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов.
28. Развитие ветеринарно-санитарной экспертизы во второй половине XX- в начале XXI веков.
29. Особенности топографии лимфатической системы у лошади, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
30. Дифференциальный диагноз бешенства, листериоза, болезни Ауески при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
31. Спарганоз животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при данном заболевании.
32. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
33. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (творог, сыр, сливочное масло).
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.
37. Санитарные требования к водоснабжению лаборатории рынка.
38. Санитарные требования к территории рынка.
39. Радиационно-гигиеническая оценка продуктов питания, методы дезактивации.
40. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания
41. Химический состав мяса убойных животных.
42. Микотоксикозы животных (аспергиллез, стахиоботриотоксикоз) и ветеринарно-санитарная экспертиза при этих заболеваниях.
43. Особенности ферментации мяса убойных животных.
44. Предубойная и послеубойная диагностика КУ-лихорадки. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов.
45. Содержание нормативного документа «Положение о государственной лаборатории ВСЭ на продовольственных рынках».
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и надзор на холодильниках.
47. Содержание нормативного документа «ГОСТ 19792-2001. Мед натуральный»
48. Санитарно-гигиенические правила на продовольственных рынках.
49. Товароведение мяса, классификация мяса по виду, по возрасту, по упитанности животного и по термическому состоянию.
50. Содержание нормативного документа «ГОСТ 52121-2003 яйца куриные»
51. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза при экспортно-импортных поставках животных, продуктов сырья.

52. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров, виды, виды порчи, методы исследования и ветеринарно-санитарная оценка.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при заболеваниях незаразной этиологии (истощение, травмы, абсцессы, желточный перитонит).
54. Содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
55. Отбор проб мясных изделий для органолептических и лабораторных исследований.
56. Содержание нормативного документа (Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков).
57. Отбор средней пробы продукции растительного происхождения.
58. Какими методами определяют фальсификацию меда. Охарактеризуйте виды фальсификации.
59. Права и обязанности заведующего ГЛВСЭ.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

Бально-рейтинговая система оценки успеваемости и знаний обучающихся

5 курс, 9 семестр, очная форма обучения, 2023/2024 учебный год

Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Форма промежуточной аттестации: зачет

Критерии оценивания учебной работы	Количество единиц учебной работы	Балл за единицу	Итого баллов
Посещение обучающимися учебных занятий			
Количество лекций	4	4,95	19,8
Количество ЛПЗ	5	2,04	10,2
Текущий контроль			
Число коллоквиумов	1	5	5
Число тестов	4	5	20
Творческий рейтинг			
Активность на учебных занятиях	-	5	До 5
Подготовка презентаций (реферат)	-	1	До 10
Промежуточная аттестация			
Зачет		10-30	
Итоговая сумма баллов		До 100	

Бально-рейтинговая система оценки успеваемости и знаний обучающихся

6 курс, заочная форма обучения, 2023/2024 учебный год

Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Форма промежуточной аттестации: зачет

Критерии оценивания учебной работы	Количество единиц учебной работы	Балл за единицу	Итого баллов
Посещение обучающимися учебных занятий			
Количество лекций	1	19,8	19,8
Количество ЛПЗ	2	5,1	10,2
Текущий контроль			
Число коллоквиумов	1	5	5
Число тестов	4	5	20
Творческий рейтинг			
Активность на учебных занятиях	-	5	До 5
Подготовка презентаций (реферат)	-	1	До 10
Промежуточная аттестация			
Зачет		10-30	
Итоговая сумма баллов		До 100	

Минимальное количество баллов для допуска к промежуточной аттестации: 50

Обучающиеся обязаны сдавать зачет

ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках»

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № ____ от « ____ » _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой	_____	Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения