

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 02.12.2025 15:52:28  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e0e91761e0a0b24e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и  
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по УРиМП  
П.Н. Абрамов  
« 29 » августа 2025 г.



*Кафедра  
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
«Ветеринарно–санитарная экспертиза»**

**специальность**

36.05.01 Ветеринария

**профиль подготовки**

Общеклиническая ветеринария

**уровень высшего образования**

специалитет

**форма обучения:** очная / очно-заочная / заочная


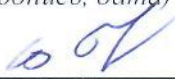

**год набора:** 2025

## 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)*  
Доцент  
*(должность)*  
Доцент  
*(должность)*


  
*(подпись, дата)*  
  
*(подпись, дата)*  
  
*(подпись, дата)*

Ф.И. Василевич  
*(ФИО)*  
Ю.В. Петрова  
*(ФИО)*  
Н.А.Малофеева  
*(ФИО)*

## РЕЦЕНЗЕНТ:

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

*(должность)*


  
*(подпись, дата)*

В.П. Иванюк  
*(ФИО)*

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы  
Протокол заседания № 14 от «20» июня 2025 г.

Заведующий кафедрой  
*(должность)*

  
*(подпись, дата)*

Ф.И. Василевич  
*(ФИО)*

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины  
Протокол заседания № 5 от «24» июня 2025 г.

Председатель комиссии  
*(должность)*

  
*(подпись, дата)*

С.А. Шемякова  
*(ФИО)*

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления

(должность)



(подпись, дата)

Т.В. Лепехина

(ФИО)

И.о. декан факультета ветеринарной медицины

(должность)



(подпись, дата)

Ю.В. Петрова

(ФИО)

Декан факультета заочного и очно-заочного (вечернего) образования

(должность)



(подпись, дата)

М.Д. Качалин

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

## **. 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 базовых теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимых для проведения лабораторного контроля пищевых продуктов для определения их безопасности, изучение нормативно-технической документации в области ветеринарии, не допущение распространения инфекционных и инвазионных заболеваний животных, представляющих опасность для потребителя.

Задачи дисциплины (модуля):

- дать обучающимся знания и умения по использованию нормативно-правовых документов в своей деятельности;
- научить обучающихся осознавать социальную значимость своей будущей профессии, обладать высокой мотивацией к выполнению профессиональной деятельности;
- научить обучающихся проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения;
- научить обучающихся осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения;
- научить обучающихся составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование и т.д.) и установленную отчетность по утвержденным нормам;
- научить обучающихся обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, 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.	ОПК -6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска	ОПК-6.1.1 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации	Знать: современные требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья.

	возникновения и распространения болезней	животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ОПК-6.2.1 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ОПК-6.3.1 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными
2.	ПК-18 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу, осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также транспортировку животных и грузов при экспортно-импортных операциях для обеспечения продовольственной безопасности, проводить санитарную оценку животноводческих помещений и сооружений	ПК-18.1.1 Знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Знать: Современные ГОСТы, ТР, СанПиНы, в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

		<p>ПК-18.2.1 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>
--	--	--	---

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к Б1.В.15 ОПОП по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень специалитета) и осваивается:

- по очной форме обучения в 8 и 9 семестрах;
- по очно-заочной форме обучения в 8 и 9 семестрах;
- по заочной форме обучения в 8 и 9 семестре.

## 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 6 зачетных единиц, 216 часов

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		8	9	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>130,95</b>	<b>74,3</b>	<b>74,65</b>	-	-
лекции	54	36	18	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	<b>72</b>	<b>36</b>	<b>36</b>	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	32	14	18	-	-
лабораторные занятия	40	22	18	-	-
другие виды контактной работы	4,95	2,3	2,65	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>67,05</b>	<b>33,7</b>	<b>33,35</b>	-	-
изучение теоретического курса	40,00	20,00	20,00	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	20,00	10,00	10,00	-	-
другие виды самостоятельной работы	7,05	3,7	3,05	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>18</b>	-	<b>18</b>	-	-
зачет	0	0	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	18	-	18	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы,	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		8	9	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>216</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>48,95</b>	<b>28,3</b>	<b>20,65</b>	-	-
лекции	22	12	12	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	<b>32</b>	14	16	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	12	6	6	-	-
лабораторные занятия	20	8	10	-	-
другие виды контактной работы	4,95	2,3	2,65	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>149,05</b>	<b>79,7</b>	<b>69,35</b>	-	-
изучение теоретического курса	130,00	70,00	60,00	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	10,00	5,00	5,00	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	9,05	4,7	4,35	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>18</b>	-	<b>18</b>	-	-
зачет	0	0	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	18	-	18	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

### Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Заочная форма обучения			
		семестр			
		9	-	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>216</b>	<b>216</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>26,35</b>	<b>26,35</b>	-	-	-
лекции	8	8	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	<b>18</b>	18	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	10	10	-	-	-
лабораторные занятия	8	8	-	-	-
другие виды контактной работы	0,35	0,35	-	-	-

<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>171,65</b>	<b>171,65</b>		-	-
изучение теоретического курса	100,0	100,0	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	70,0	70,0	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	1,65	1,65	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
зачет	-	-	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	18	18	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Разделы дисциплины (модуля):

#### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Определение дисциплины ВСЭ и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе.	4	4	-	8	ОПК – 6 ПК - 18
2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов.	8	4	6	8	ОПК – 6 ПК - 18
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии.	12	4	6	8	ОПК – 6 ПК - 18
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	6	4	6	8	ОПК – 6 ПК - 18
5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией.	6	4	6	8	ОПК – 6 ПК - 18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и беспозвоночных животных.	6	4	6	8	ОПК – 6 ПК - 18
7.	ВСЭ мяса с/х и диких животных, пищевых животных жиров, колбасных изделий и консервов.	8	4	4	8	ОПК – 6 ПК - 18
8.	ВСЭ молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. ВСЭ молока больных животных.	4	4	6	11,05	ОПК – 6 ПК - 18
Итого:		54	32	40	67,05	ОПК – 6 ПК - 18



### Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Определение дисциплины ВСЭ и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе.	4	2		15	ОПК – 6 ПК - 18
2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов.	4	2	4	15	ОПК – 6 ПК - 18
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии.	2	2	2	15	ОПК – 6 ПК - 18
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	2	2	2	15	ОПК – 6 ПК - 18
5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией.	2	2	2	15	ОПК – 6 ПК - 18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	2	2	4	15	ОПК – 6 ПК - 18
7.	ВСЭ мяса с/х и диких животных, пищевых животных жиров, колбасных изделий и консервов.	2	-	4	20	ОПК – 6 ПК - 18
8.	ВСЭ молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. ВСЭ молока больных животных.	4	-	2	39,05	ОПК – 6 ПК - 18
Итого:		22	12	20	149,05	ОПК – 6 ПК - 18

### Заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Определение дисциплины ВСЭ и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе.	2	2		20	ОПК – 6 ПК - 18
2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов.	2	2	4	20	ОПК – 6 ПК - 18
3.	Ветеринарно-санитарная оценка	2	2	2	20	ОПК – 6

	продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии.					ПК - 18
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	2	2	2	20	ОПК – 6 ПК - 18
5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией.	-	2	-	20	ОПК – 6 ПК - 18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	-	-	-	20	ОПК – 6 ПК - 18
7.	ВСЭ мяса с/х и диких животных, пищевых животных жиров, колбасных изделий и консервов.	-	-	-	20	ОПК – 6 ПК - 18
8.	ВСЭ молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. ВСЭ молока больных животных.	-	-	-	31,65	ОПК – 6 ПК - 18
Итого:		8	10	8	171,65	ОПК – 6 ПК - 18

## Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Определение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. История возникновения ветеринарно-санитарной экспертизы. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в оценке качества продуктов.	2	4	2
		Морфология и химия мяса животных. Основы товароведения и стандартизации. Понятие о мясе, характеристика мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Анатомо-морфологическое и гистологическое строение мышечной ткани, его влияние на качество мяса (в зависимости от вида, породы, пола, возраста животного и типа кормления).	2		
		Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса. Определение степени свежести мяса по ГОСТ. Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Виды порчи мяса. Лабораторный контроль свежести мяса.	-		
2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ветсанэкспертиза туш и внутренних органов	Убой животных. Виды транспортирования животных. Современные технологические схемы убоя животных. Способы оглушения и обескровливания животных и их сравнительная оценка. Способы первичной обработки туш. Транспортировка разных видов животных на перерабатывающие предприятия. Санитарные требования при транспортировке животных. Виды документации при транспортировке животных. Санитарные требования предубойного содержания животных.	4	4	2

		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных. Клеймение мяса. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных. Значимость лимфатической системы убойных животных. Особенность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов разных видов животных. Клеймение туш и продуктов убоя	4		
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и незаразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение мяса больных животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя. Дифференциальная диагностика. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования. Лабораторный контроль мяса больных животных.	4	2	2
		Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, бактериологический контроль мяса. Общие понятия о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые сальмонеллезы. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой E. Coli. Ветеринарно-санитарная оценка и меры профилактики. Микробиологический контроль мяса.	2		
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя. Дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования.	4		
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологий обмена веществ (истощение, гидремии, уремии).	2		
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся (трихинеллез, цистицеркоз КРС и свиней). Методы диагностики трихинеллеза. Правила отбора проб, техника приготовления срезов при трихинеллоскопии парной, охлажденной, остывшей, мороженной и соленой свинины. Методика осмотра говяжьих, свиных туш и органов при выявлении цистицеркозов. Методы обеззараживания цистицеркозного мяса.	4	2	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация	2		

		возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся через мясо людям (эхинококкоз, фасциоз, дикроцелиоз, саркоцистоз, пироплазмидозы и др.).			
5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлении. Общая характеристика и определение отравлений как болезни. Краткие сведения о патогенезе отравлений. Классификация отравлений. Клинические признаки. Диагностика отравлений (предубойная, послеубойная, лабораторная). Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях.	2	2	
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарецидными) препаратами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при применении разных видов антибиотиков. Выявление в продуктах убоя антибиотиков, в случае преждевременного убоя. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при обработке инсектицидными (акарецидными) препаратами.	2		
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией. Виды радиоактивного поражения. Порядок и первоочередность убоя пораженных животных. Подготовка пораженных животных к убою. Особенности послеубойной экспертизы. Дезактивация полученного сырья.	2		
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Основные рекомендации по обработке свежей рыбы, моллюсков и других водных беспозвоночных. Временной и температурный режим. Временной контроль для предотвращения порчи продуктов. Соблюдение температурного режима для предотвращения порчи продуктов. Качество обработки для предотвращения порчи продуктов. Хранение и транспортирование живой рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль при гельминтозах рыб. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных болезнях. Отбор проб.	6	2	
7.	Ветсанэкспертиза мяса сельскохозяйственных и диких животных пищевых животных жиров, колбасных изделий и консервов	Убой, методика осмотра тушек птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Пищевое достоинство птицы, морфологический и химический состав, особенности созревания мяса, послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней. Особенности осмотра тушек птицы. Методы определения свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. ГОСТы на яичные продукты. Классификация яиц. Технические требования. Маркировка яиц. Правила приемки и отбора проб. Методы контроля. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Транспортировка и хранение. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности проведения ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных. Особенности проведения ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел. Классификация пищевых животных жириров. Способы переработки жиров. Отбор проб.	8	2	

		<p>Определение сортовых показателей. Определение доброкачественности (свежести). Определение видовой принадлежности. Сопроводительная документация на жиры. Требования к таре, хранению и перевозке жиров.</p> <p>Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Основы технологии производства и ВСЭ колбасных изделий и консервов. Современные методы консервирования мяса, их санитарное значение, способы получения холода, требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Источники получения холода. Ледяное и льдосоляное охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Потери массы мяса при обработке холодом и хранении. Замораживание мяса в блоках. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Контроль сырья для производства консервов. Контроль санитарного состояния производства. Контроль производства консервов. Пороки и брак консервов. Технический анализ. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас с основами технологии производства. Ветеринарно-санитарный контроль мясного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль мясных изделий. Оболочечные и безоболочечные мясные изделия. Методы лабораторного контроля колбасных изделий. Классификация мясных продуктов. Показатели безопасности согласно ТР ТС 034/2013. Ветеринарно-санитарная оценка. Пути реализации мясного сырья и изделий из мяса.</p>			
8.	Ветсанэкспертиза молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. Ветсанэкспертиза молока больных животных	<p>Санитарно-гигиенические режимы получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортирование, пороки молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность. Пороки молока. Первичная обработка молока. Лабораторный контроль молока, определение фальсификации молока.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания.</p>	4	4	

### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Определение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе	<p>Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса. Определение степени свежести мяса по ГОСТ. Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Виды порчи мяса. Лабораторный контроль свежести мяса.</p>	4	2	2

2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ветсанэкспертиза туш и внутренних органов	<p>Убой животных. Виды транспортирования животных. Современные технологические схемы убоя животных. Способы оглушения и обескровливания животных и их сравнительная оценка. Способы первичной обработки туш. Транспортировка разных видов животных на перерабатывающие предприятия. Санитарные требования при транспортировке животных. Виды документации при транспортировке животных. Санитарные требования предубойного содержания животных.</p> <p>Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных. Клеймение мяса. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных. Значимость лимфатической системы убойных животных. Особенность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов разных видов животных. Клеймение туш и продуктов убоя</p>	10	6	6
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и незаразной этиологии	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение мяса больных животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя. Дифференциальная диагностика. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования. Лабораторный контроль мяса больных животных.</p> <p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, бактериологический контроль мяса. Общие понятия о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые сальмонеллезы. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой E. Coli. Ветеринарно-санитарная оценка и меры профилактики. Микробиологический контроль мяса.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя. Дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологий обмена веществ (истощение, гидремии, уремии).</p>	10	4	4
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся (трихинеллез, цистицеркоз КРС и свиней). Методы диагностики трихинеллеза. Правила отбора проб, техника приготовления срезов при трихинеллоскопии парной, охлажденной, остывшей, мороженой и соленой свинины. Методика осмотра говяжьих, свиных туш и органов при выявлении цистицеркозов. Методы обеззараживания цистицеркозного мяса.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся через мясо людям (эхинококкоз, фасциоз, дикроцелиоз, саркоистоз, пироплазмидозы и др.).</p>	10	4	4

5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлении. Общая характеристика и определение отравлений как болезни. Краткие сведения о патогенезе отравлений. Классификация отравлений. Клинические признаки. Диагностика отравлений (предубойная, послеубойная, лабораторная). Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях.	10	4	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарецидными) препаратами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов уоя при применении разных видов антибиотиков. Выявление в продуктах уоя антибиотиков, в случае преждевременного уоя. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов уоя при обработке инсектицидными (акарецидными) препаратами.			
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией. Виды радиоактивного поражения. Порядок и первоочередность уоя пораженных животных. Подготовка пораженных животных к убою. Особенности послеубойной экспертизы. Дезактивация полученного сырья.			
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Основные рекомендации по обработке свежей рыбы, моллюсков и других водных беспозвоночных. Временной и температурный режим. Временной контроль для предотвращения порчи продуктов. Соблюдение температурного режима для предотвращения порчи продуктов. Качество обработки для предотвращения порчи продуктов. Хранение и транспортирование живой рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль при гельминтозах рыб. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных болезнях. Отбор проб.	10	6	
7.	Ветсанэкспертиза мяса сельскохозяйственных и диких животных пищевых животных жиров, колбасных изделий и консервов	Убой, методика осмотра тушек птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Пищевое достоинство птицы, морфологический и химический состав, особенности созревания мяса, послеубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней. Особенности осмотра тушек птицы. Методы определения свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя. ГОСТы на яичные продукты. Классификация яиц. Технические требования. Маркировка яиц. Правила приемки и отбора проб. Методы контроля. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Транспортировка и хранение.	8	4	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности проведения ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных. Особенности проведения ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.			
		Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел. Классификация пищевых животных жирив. Способы переработки жиров. Отбор проб. Определение сортовых показателей. Определение доброкачественности (свежести). Определение видовой принадлежности. Сопроводительная документация на жиры. Требования к таре, хранению и перевозке жиров.			
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Органолептические и физико-химические методы исследований. Анатомические отличия строения костей. Ветеринарно-санитарная оценка при заболеваниях. особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов и нутрий.			
		Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Основы технологии производства и ВСЭ колбасных изделий и консервов. Современные методы консервирования мяса, их санитарное значение, способы получения холода, требования ГОСТов к охлажденному и мороженному мясу. Источники получения холода. Ледяное и льдосоляное охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Потери массы мяса при обработке холодом и хранении. Замораживание мяса в блоках. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Контроль сырья для производства консервов. Контроль санитарного состояния производства. Контроль производства консервов. Пороки и брак консервов. Технический анализ. Лабораторный			

		контроль и ветеринарно-санитарная оценка консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас с основами технологии производства. Ветеринарно-санитарный контроль мясного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль мясных изделий. Оболочечные и безоболочечные мясные изделия. Методы лабораторного контроля колбасных изделий. Классификация мясных продуктов. Показатели безопасности согласно ТР ТС 034/2013. Ветеринарно-санитарная оценка. Пути реализации мясного сырья и изделий из мяса.			
		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства. Классификация медов. Определение фальсификации меда и продуктов пчеловодства. Отбор проб меда для лабораторного контроля.			
8.	Ветсанэкспертиза молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. Ветсанэкспертиза молока больных животных	Состав, физико-химические и технические свойства молока. Нормативно-правовые документы, касающиеся молока и молочных продуктов. Понятие о молоке, химический состав и свойства молока. Особенности молока различных животных. Санитарно-гигиенические режимы получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортирование, пороки молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность. Пороки молока. Первичная обработка молока. Лабораторный контроль молока, определение фальсификации молока. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов. Лабораторный контроль молочной продукции. Виды фальсификации молочной продукции.	10	2	-

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Виды СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Определение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе	Ветеринарно-санитарная экспертиза, ее достижения и задачи на современном этапе. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы. История возникновения ветеринарно-санитарной экспертизы. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими дисциплинами. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в оценке качества продуктов. Морфология и химия мяса животных. Основы товароведения и стандартизации. Понятие о мясе, характеристика мяса различных видов животных. Химический состав и физико-химические свойства мяса. Анатомо-морфологическое и гистологическое строение мышечной ткани, его влияние на качество мяса (в зависимости от вида, породы, пола, возраста животного и типа кормления). Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса. Определение степени свежести мяса по ГОСТ. Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Виды порчи мяса. Лабораторный контроль свежести мяса.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8	15	20
2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ветсанэкспертиза туш и внутренних органов	Убой животных. Виды транспортирования животных. Современные технологические схемы убоя животных. Способы оглушения и обескровливания животных и их сравнительная оценка. Способы первичной обработки туш. Транспортировка разных видов животных на перерабатывающие предприятия. Санитарные требования при транспортировке животных. Виды документации при транспортировке животных. Санитарные требования предубойного содержания животных.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.).	8	15	20



		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных. Клеймение мяса. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных. Значимость лимфатической системы убойных животных. Особенность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов разных видов животных. Клеймение туш и продуктов убоя	Подготовка к занятиям			
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и незаразной этиологии	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Определение мяса больных животных. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя. Дифференциальная диагностика. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования. Лабораторный контроль мяса больных животных.</p> <p>Пищевые токсикоинфекции и токсикозы, бактериологический контроль мяса. Общие понятия о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые сальмонеллезы. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой E. Coli. Ветеринарно-санитарная оценка и меры профилактики. Микробиологический контроль мяса.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя. Дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологий обмена веществ (истощение, гидремии, уремии).</p>	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8	15	20
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся (трихинеллез, цистицеркоз КРС и свиней). Методы диагностики трихинеллеза. Правила отбора проб, техника приготовления срезов при трихинеллоскопии парной, охлажденной, остывшей, мороженой и соленой свинины. Методика осмотра говяжьих, свиных туш и органов при выявлении цистицеркозов. Методы обеззараживания цистицеркозного мяса.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Подразделение</p>	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8	15	20

		инвазионных болезней животных по степени опасности для людей. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся через мясо людям (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, саркоистоз, пироплазмидозы и др.).				
5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлении. Общая характеристика и определение отравлений как болезни. Краткие сведения о патогенезе отравлений. Классификация отравлений. Клинические признаки. Диагностика отравлений (предубойная, послубойная, лабораторная). Ветеринарно-санитарная оценка мяса и субпродуктов при отравлениях.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками и обработке инсектицидными (акарецидными) препаратами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при применении разных видов антибиотиков. Выявление в продуктах убоя антибиотиков, в случае преждевременного убоя. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при обработке инсектицидными (акарецидными) препаратами.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении ионизирующей радиацией. Виды радиоактивного поражения. Порядок и первоочередность убоя пораженных животных. Подготовка пораженных животных к убою. Особенности послубойной экспертизы. Дезактивация полученного сырья.</p>	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8	15	20
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и беспозвоночных животных	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Основные рекомендации по обработке свежей рыбы, моллюсков и других водных беспозвоночных. Временной и температурный режим. Временной контроль для предотвращения порчи продуктов. Соблюдение температурного режима для предотвращения порчи продуктов. Качество обработки для предотвращения порчи продуктов. Хранение и транспортирование живой рыбы. Ветеринарно-санитарный контроль при гельминтозах рыб. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных болезнях. Отбор проб	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8	15	20
7.	Ветсанэкспертиза мяса сельскохозяйственных и диких животных пищевых животных жиров, колбасных изделий и консервов	<p>Убой, методика осмотра тушек птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, птицепродуктов и яиц. Пищевое достоинство птицы, морфологический и химический состав, особенности созревания мяса, послубойная диагностика инфекционных и инвазионных болезней. Особенности осмотра тушек птицы. Методы определения свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. ГОСТы на яичные продукты. Классификация яиц. Технические требования. Маркировка яиц. Правила приемки и отбора проб. Методы контроля. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц. Транспортировка и хранение.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности проведения ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных. Особенности проведения ветеринарно-санитарная экспертиза мяса пернатой дичи.</p> <p>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров и растительных масел. Классификация пищевых животных жириров. Способы переработки жиров. Отбор проб. Определение сортовых показателей. Определение</p>	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	8	20	20

		доброкачественности (свежести). Определение видовой принадлежности. Сопроводительная документация на жиры. Требования к таре, хранению и перевозке жиров.				
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов и нутрий. Органолептические и физико-химические методы исследований. Анатомические отличия строения костей. Ветеринарно-санитарная оценка при заболеваниях. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса кроликов и нутрий.				
		Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Основы технологии производства и ВСЭ колбасных изделий и консервов. Современные методы консервирования мяса, их санитарное значение, способы получения холода, требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу. Источники получения холода. Ледяное и льдосоляное охлаждение, применение сухого льда, типы ледников. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах). Потери массы мяса при обработке холодом и хранении. Замораживание мяса в блоках. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах. Контроль сырья для производства консервов. Контроль санитарного состояния производства. Контроль производства консервов. Пороки и брак консервов. Технический анализ. Лабораторный контроль и ветеринарно-санитарная оценка консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас с основами технологии производства. Ветеринарно-санитарный контроль мясного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль мясных изделий. Оболочечные и безоболочечные мясные изделия. Методы лабораторного контроля колбасных изделий. Классификация мясных продуктов. Показатели безопасности согласно ТР ТС 034/2013. Ветеринарно-санитарная оценка. Пути реализации мясного сырья и изделий из мяса.				
		Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продуктов пчеловодства. Классификация медов. Определение фальсификации меда и продуктов пчеловодства. Отбор проб меда для лабораторного контроля.				
8.	Ветсанэкспертиза молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. Ветсанэкспертиза молока больных животных	Состав, физико-химические и технические свойства молока. Нормативно-правовые документы, касающиеся молока и молочных продуктов. Понятие о молоке, химический состав и свойства молока. Особенности молока различных животных.	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	11,05	39,05	31,65
		Санитарно-гигиенические режимы получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортирование, пороки молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность. Пороки молока. Первичная обработка молока. Лабораторный контроль молока, определение фальсификации молока.				
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных. Способы и режимы обезвреживания.				
		Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов. Лабораторный контроль молочной продукции. Виды фальсификации молочной продукции.				

## 6. 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: 6.02.2025). — 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: 6.02.2025). — 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: 6.02.2025). — Режим доступа: по подписке.
2. Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара : СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654> (дата обращения: 10.00.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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: 10.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз.

	«ZNANIUM. COM»		пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

### Методическое обеспечение:

на образовательном портале <https://portal.mgavm.ru/login/index.php>

1. Краткий курс лекций.
2. Методические указания по выполнению лабораторных работ.
3. Другие методические материалы.

## 7. 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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 1-2 учебно-лабораторного корпуса	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, компьютер, подключенный к сети «Интернет»
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 305	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук Asus, подключенный к сети «Интернет», телевизор, демонстрационные стенды, микроскоп с осветителем Ломо Микмед-, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед -2 монокуляр, рН-метр – термометр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер BN – 1201, весы лабораторные, овоскоп, шкаф вытяжной, шкаф для хранения инвентаря, огнетушитель
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 306	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, ноутбук Asus, подключенный к сети «Интернет», демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе, телевизор, микроскоп с осветителем Ломо Микмед – 1, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед -2 монокуляр, рН – метр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер BN – 1201, весы лабораторные, анализатор качества молока Клевер -2М, люминескоп Филин, огнетушитель
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Комплект специализированной мебели, демонстрационный материал, мультимедийный проектор, экран, компьютер, подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина

**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»**

**специальность**  
36.05.01 Ветеринария

**профиль подготовки**  
Общеклиническая ветеринария

**уровень высшего образования**  
специалитет

**форма обучения:** очная / очно-заочная / заочная

Форма реализации: сетевая

## 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. Экзамен

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ОПК-6</b>			
Знать: современные требования к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции; порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Глубокие знания о современных требованиях к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции; порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о современных требованиях к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции; порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о современных требованиях к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции; порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о современных требованиях к ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции; порядке обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован



	пищевой продукции		
<p>Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	<p>Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	Отлично	Высокий
	<p>Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь частично определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умение определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра; определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Владеть: навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	<p>Полное овладение навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	Отлично	Высокий
	<p>Владение навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарное владение навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие навыков навыками проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

ПК-18			
<p>Знать: Современные ГОСТы, ТР, СанПиНы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>Глубокие знания о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки в знании государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные представления о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие знаний о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	<p>производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы животных – возбудителей зоонозов, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>		
<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	Отлично	Высокий
	<p>Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь частично проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и</p>	Удовлетворительно	Пороговый

	контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
	Не умение проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован

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

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Определение дисциплины ВСЭ и ее роль в охране здоровья людей. Учение о мясе.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18
2.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18
4.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18
5.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками, пестицидами и поражении радиацией.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и беспозвоночных животных.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18
7.	ВСЭ мяса с/х и диких животных, пищевых животных жиров,	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18

	колбасных изделий и консервов.			
8.	ВСЭ молока. Понятие о молоке. Технология получения молока. ВСЭ молока больных животных.	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК – 6 ПК - 18

### **Промежуточная аттестация:**

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 8 семестре 4 курса;
- экзамен проводится: в 9 семестре 5 курса.

#### Очно-заочная форма обучения:

- зачёт проводится в 8 семестре 4 курса;
- экзамен проводится в 9 семестре 5 курса.

#### Заочная форма обучения:

- экзамен проводится на 9 семестре 5 курса.

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

1. Банк вопросов к зачету
2. Банк вопросов к экзамену

## **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 – 88 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 33 шт. (Приложение 2).

### **Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 50 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 127 шт. (Приложение 4).

### **Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**

#### Перечень контрольных вопросов для оценки компетенций (ОПК-6, ПК-18):

1. Каковы объекты проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, какое практическое значение он имеет для здоровья и полноценной жизнедеятельности человека?
2. Какова структура организаций осуществляющих ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов?
3. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
4. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
5. Какова компетенция Госветслужбы РФ в вопросах ветеринарно- санитарной экспертизы.
6. Понятие о мясе, характеристика мяса различных видов животных
7. Химический состав и физико-химические свойства мяса.
8. Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса.
9. Виды классификаций мяса.
10. Современные технологические схемы убоя животных.
11. Способы оглушения и обескровливания животных и их сравнительная оценка.
12. Что включает первичная обработка туш?
13. Что такое убой животных, и какими способами его производят?
14. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов убойных животных.
15. В чем значимость лимфатической системы убойных животных?
16. Какова особенность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов разных видов животных?
17. В каких случаях запрещен убой животных на мясо?
18. Что такое партия скота?
19. Каких животных и в каких случаях направляют на мясокомбинат для вынужденного убоя?
20. На каком автотранспорте запрещается доставка скота на мясокомбинат согласно ветеринарному законодательству?
21. В каких случаях убой животных считается вынужденным?
22. Как поступают с животноводческой продукцией, признанной опасной и некачественной?
23. Разрешается ли вывоз убойных животных с территории мясокомбината?
24. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?
25. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?
26. ВСЭ туш и органов при незаразных заболеваниях, мяса вынужденно убитых животных и при возникающих изменениях в процессе его хранения.
27. ВСЭ туш и органов при инфекционных заболеваниях.
28. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при незаразных заболеваниях?
29. В каких случаях запрещен убой животных на мясо?
30. Какими инвазионными болезнями может заразиться человек через мясо?
31. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях?
32. Перечислите инфекционные болезни, передающиеся через мясо.
33. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш при сибирской язве?
34. Оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении
35. инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя.

36. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропонозных болезней.
37. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования.
38. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей.
39. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения.
40. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся (трихинеллез, цистицеркоз КРС и свиней) и не передающихся через мясо людям (эхинококкоз, фасциолез, дикроцелиоз, саркоцистоз, пироплазмидозы и др.).
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологий обмена веществ (истощение, гидремии, уремии).
42. Какими органолептическими методами определяют свежесть мяса?
43. Что относится к лабораторным методам определения доброкачественности мяса?
44. Чему равно pH свежего мяса?
45. Каково содержание ЛЖК в мясе?
46. Как оценивают свежесть мяса по пробе варкой?
47. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при гниении, плесневении, ослизнении, загаре.
48. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при флуоресценции и изменении окраски, запаха и вкуса мяса.
49. Влияние температуры и влажности на хранение пищевых продуктов.
50. Санитарная оценка мяса при нарушении режимов хранения.
51. Консервирование мяса и мясных продуктов холодом, высокой температурой, поваренной солью.
52. Консервирование мяса низкой температурой
53. Современные методы консервирования мяса, их санитарное значение.
54. Способы получения холода.
55. Требования ГОСТов к охлажденному и мороженому мясу.
56. Источники получения холода.
57. Ледяное и льдосоляное охлаждение, применение сухого льда, типы ледников.
58. Режимы температуры, влажности, вентиляции и циркуляции воздуха в холодильных складах (камерах).
59. Потери массы мяса при обработке холодом и хранении.
60. Замораживание мяса в блоках.
61. Требование ГОСТа к охлажденному и мороженому мясу.
62. Сроки хранения мяса при различных минусовых температурах
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас с основами технологии производства.
64. Характеристика современного колбасного производства.
65. Сырье, его подготовка для колбасного производства.
66. Технология производства, полукопченых, сырокопченых (твердокопченых) и других видов колбас.
67. Технология производства штучных изделий (грудинок, кореек, окороков и другие).
68. Условия хранения, упаковки, способы транспортировки колбас и ветчинно-штучных изделий, их ветеринарно-санитарная экспертиза.
69. Пороки колбас ветчинно-штучных изделий.
70. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследований.
71. Классификация колбасных изделий.
72. Виды сырья и его санитарное состояние.

73. Технология изготовления вареных и варено-копченых колбас.
74. Ветеринарно-санитарный контроль колбасного производства
75. Технология производства баночных консервов.
76. Гигиена консервного производства.
77. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов.
78. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.
79. Виды бомбажа и методы его распознавания.
80. Основные технологические операции при изготовлении баночных консервов.
81. Роль различных ингредиентов при посоле мяса.
82. Классификация субпродуктов.
83. Технология обработки и методы обеззараживания субпродуктового сырья от больных животных.
84. Причины и виды порчи жиров.
85. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
86. Классификация и пищевая ценность субпродуктов, пищевых жиров, крови.
87. Морфологическое строение субпродуктов, пищевые достоинства, товароведческая классификация субпродуктов 1 и 2 категории.
88. Технология обработки мякотных, мясокостных, шерстных, слизистых субпродуктов, условия хранения, способы их консервирования.

*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



**Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)**

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-6; ПК-18):

1. От каких параметров зависит доброкачественность колбасных изделий:  
(А) – от санитарного состояния предприятия  
(В) – от упитанности говяжьих туш  
(С) + от качества сырья, соблюдения технологических режимов изготовления, а также от условий хранения до реализации  
(D) – от вида колбасных изделий
2. Как поступают с консервами, содержащими твердые минеральные и другие примеси?  
(А) + утилизируют  
(В) – после удаления примесей выпускают в реализацию на общих основаниях  
(С) – уничтожают  
(D) – выборочно проводят контроль всей партии и направляют в торговую сеть
3. Микробиологический бомбаж возникает:  
(А) + в результате жизнедеятельности микробов, чаще всего анаэробов  
(В) – в консервах, содержащих продукты высокой кислотности или плохого качества, с неравномерным покрытием жести лаком, при хранении в условиях высокой температуры  
(С) – в результате жизнедеятельности микробов, с неравномерным покрытием жести лаком, при хранении в условиях высокой температуры  
(D) – при замораживании и последующем размораживании консервов
4. Что считают однородной партией продукта:  
(А) – вся продукция предприятия, выработанная в один день и оформленная одним документом  
(В) + колбасные изделия и копчености одного вида, сорта и наименования, выработанные в течение одной смены, подвергнутые одинаковому режиму технологической обработки  
(С) – колбасные изделия одного вида, сорта и наименования, изготовленные по окончании одной рабочей смены
5. Для бактериологического контроля от каждой партии консервов, прошедших автоклавирование, отбирают:  
(А) – 2-3 банки  
(В) + 4-5 банок  
(С) – 1 – 2 банки
6. Какими методами определяют показатель рН мяса?  
(А) - только органолептически  
(В) + колориметрическим и потенциометрическим  
(С) - методом Кьельдаля  
(D) - рефрактометрическим  
(Е) - реакцией с сернокислой медью.

7. 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.
8. 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.
  - (E) - высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная.
9. Как поступают с яйцами при отсутствии ветеринарного свидетельства.
- (A) + проваривают при температуре 100° C, 13 минут
  - (B) - проваривают при 85° C, 30 минут
  - (C) - отправляют на утилизацию
  - (D) - используют без ограничений.
  - (E) - уничтожают.
10. Что относится к техническим порокам яиц?
- (A) + красюк, кровяное кольцо, большая присушка, тумак
  - (B) - тек, бой, тумак
  - (C) - тугость, бескорлупность
  - (D) - красюк, тек
  - (E) - тумак, быдкость, бескорлупность
11. Каким методом контролируют зараженность рыбы описторхозом?
- (A) - наружный осмотр
  - (B) - микроскопирование
  - (C) - методом высушивания
  - (D) + методом компрессорного исследования
  - (E) - биопробой
12. Показатель pH мяса свежей рыбы:
- (A) - 5,6-6,2
  - (B) - 5,8-7
  - (C) - 4,5-5,7
  - (D) - 6,8-7,2
  - (E) + 6,5-6,8
13. При приемке живой рыбы и сырца для выборки отбирают продукции по массе:
- (A) – 5 – 10 ящиков
  - (B) + до 3% продукции по массе
  - (C) - до 5% продукции по массе
  - (D) – 3 кг.
14. Контроль органолептических показателей мороженой рыбы включает осмотр:
- (A) + жабр, глаз, внутренних органов, консистенции.
  - (B) – слизи, чешуи, мышечной ткани, наружных покровов

- (C) – наружных покровов, жабр, мышечной ткани
- (D) – внутренних органов
- (E) – консистенции

15. Как можно определить видовую принадлежность не замороженного мяса?

- (A) - по ГОСТу 7290-85
- (B) + по анатомическому строению внутренних органов
- (C) - по химическому составу шкуры
- (D) - с помощью реакции на пероксидазу

16. Какими реакциями можно определить видовую принадлежность мяса при отсутствии костей и жира?

- (A) - формольной реакцией
- (B) + реакцией преципитации
- (C) - посевом на среду Эндо
- (D) - реакцией с  $\text{Cu}_2\text{SO}_4$

17. В какой цвет окрашивается бульон в ходе проведения качественной реакции на гликоген при положительной реакции?

- (A) - оранжевый
- (B) - желтый
- (C) + вишнево-красный
- (D) - не имеет цвета

18. Какая температура плавления наружного овечьего жира (в градусах Цельсия)?

- (A) - 46-48
- (B) - 20-28
- (C) - 37-45
- (D) + 47-52

19. Какая температура плавления наружного жира собаки (в градусах Цельсия)?

- (A) + 22- 23
- (B) - 20-22
- (C) - 29-35
- (D) - 35-40

20. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

- (A) - с месячного
- (B) + с трехнедельного
- (C) - с двухмесячного
- (D) - с трехмесячного
- (E) – с 1 года

21. При постановке пробы варкой сколько мяса следует брать (по ГОСТ)?

- (A) + 20 гр
- (B) - 30 гр
- (C) - 100 гр
- (D) - 10 гр
- (E) – 1 кг

22. Какой вспомогательный материал позволяет сохранить мясу характерную окраску при изготовлении колбасных изделий?

- (А) - 25% водный раствор хлорида кальция
- (В) - сахар
- (С) - поваренная соль
- (D) - нитрит натрия
- (Е) - фосфаты

23. Какие санитарно-гигиенические нормы должны соблюдаться в цехе обвалки и жиловки мяса?

- (А) -  $t$  14 - 16° С, влажность 60-68%
- (В) -  $t$  18-20° С, влажность 72-75 %
- (С) +  $t$  10-12° С, влажность 75%
- (D) -  $t$  6-9 ° С, влажность 56-65%

24. Какими документами руководствуются при отборе проб колбасных изделий для исследований?

- (А) - «Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов»
- (В) - ГОСТами на соответствующие анализы
- (С) - Инструкция по ветеринарному клеймению мяса
- (D) + Согласно ГОСТ 9792-73

25. Технологический процесс производства вареных колбас включает операции:

- (А) - обвалка, жиловка, посол, копчение, варка
- (В) - обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, варка, охлаждение
- (С) + обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, осадка, обжарка, варка, охлаждение
- (D) – обвалка, жиловка, посол, копчение, осадка, варка, охлаждение.

26. Что определяет формольная реакция?

- (А) - видовую принадлежность мяса.
- (В) + промежуточные и конечные продукты белкового обмена.
- (С) - бактериальную обсемененность мяса.
- (D) - промежуточные и конечные продукты углеводного обмена.

27. Степень обескровливания определяют:

- (А) - потенциометрическим методом.
- (В) + визуально, с помощью фильтровальной бумаги.
- (С) - с помощью фотоколориметра.
- (D) - визуально и просматривают мышечные срезы под микроскопом.

28. Дифференцировать трихинеллез следует от:

- (А) - цистицеркоза свиней
- (В) - аскаридоза
- (С) - эхинококкоза
- (D) + мишеровых мешочков

29. При трихинеллоскопии мороженого мяса срезы обрабатывают:

- (А) - раствором глицерина, разведенного пополам с водой
- (В) - 5% раствором едкого натра

- (C) + 0,5%-ным раствором соляной кислоты или р-ром метиленового голубого  
(D) - 1% раствором метиловой сини, затем 5% р-ра молочной кислоты

30. Мясо несвежее, если:

- (A) - содержание летучих жирных кислот не превышает 4 мг КОН.  
(B) - содержание летучих жирных кислот не превышает 5 мг КОН.  
(C) - содержание летучих жирных кислот не превышает 3 мгКОН.  
(D) + содержание летучих жирных кислот составляет 10 мг КОН.

31. На конвейере по убою мелкого рогатого скота для осмотра организуют:

- (A) - 5 рабочих мест врача-ветсанэксперта.  
(B) + 4 рабочих места врача-ветсанэксперта.  
(C) - 3 рабочих места врача-ветсанэксперта.  
(D) - 2 рабочих места врача-ветсанэксперта.

32. На третьем рабочем месте на конвейере по переработке крупного рогатого скота осматривают следующие лимфоузлы:

- (A) - *Limphonodus cervicales superficiales*  
(B) - *Limphonodus sacrales*  
(C) + *Limphonodus mediastinales cranialis*  
(D) - *Limphonodus hepatica*.

33. Для осмотра на цистицеркоз на голове крупного рогатого скота делают:

- (A) - 2 разреза наружных жевательных мышц, 1 разрез языка с каждой стороны.  
(B) - 2 разреза наружных жевательных мышц, 1 разрез крыловой мышцы с каждой стороны.  
(C) - 2 разреза языка, 1 разрез наружных жевательных мышц с каждой стороны.  
(D) + 4 разреза наружных жевательных мышц, 2 разреза крыловой мышцы.

### 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)**

Вопросы к зачету для оценки компетенций (ОПК-6; ПК-18):

1. Содержание и объем ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
2. Структура и содержание нормативного документа «Ветеринарные правила убой животных» Приказ МСХ РФ 269.
3. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убой.
4. Технология и убой, и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убой.
6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
7. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убой.
8. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убой.
9. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убой. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
10. Способы убой и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
11. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
12. Подготовка животных к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
13. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
14. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убой.
15. Морфология и химия мяса. Особенности созревания (ферментации).
16. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убой.
17. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
18. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убой.
19. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убой.
20. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
21. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убой. Профилактика и меры борьбы.
22. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
23. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
24. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка

продуктов убоя.

25. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
26. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
28. Методы исследования мяса животных на свежесть.
29. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
30. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
31. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
32. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
33. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
34. Выживаемость сальмонелл в продуктах питания. Устойчивость к физическим и химическим факторам. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов и ее особенности в лабораториях ветсанэкспертизы рынков.
35. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
37. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. ветсаноценка продуктов убоя.
38. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
39. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
40. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
41. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
42. Технология и первичной переработки свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
43. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
44. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
45. Технология убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
46. Распознавание мяса различных видов животных.
47. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
48. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
49. Меры борьбы и профилактика трихинеллеза животных.

50. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика, ветсаноценка продуктов убоя.

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



### **Комплект вопросов к экзамену по дисциплине (модулю)**

#### Вопросы к экзамену для оценки компетенций (ОПК-6; ПК-18):

1. Структура и содержание нормативного документа «Ветеринарные правила убой животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов».
2. Предубойная и послеубойная диагностика лептоспироза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
3. Технология и убой, и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
4. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
5. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
6. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
7. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сыра.
8. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
9. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
10. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
11. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели
12. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
13. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
14. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
15. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллез.
16. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя.
17. Методика предубойного исследования животных и птицы.
18. Содержание и объем ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
19. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-1975. Мясо. Методы бактериологического анализа.
20. Очистка сточных вод и их обеззараживание на мясоперерабатывающих предприятиях.
21. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
22. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
23. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
24. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
25. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
26. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
28. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.

29. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
30. Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль.
31. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
32. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
33. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
34. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
35. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
36. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
37. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
38. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
39. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
40. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
41. Ветсаноценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами.
42. Методы исследования мяса животных на свежесть.
43. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках.
44. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Санитарная оценка тушек при этих болезнях.
45. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
46. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
47. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
48. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
49. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
50. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
51. Выживаемость сальмонелл в продуктах питания. Устойчивость к физическим и химическим факторам. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов и ее особенности в лабораториях ветсанэкспертизы рынков.
52. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
53. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
54. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
56. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. ветсаноценка продуктов убоя.
57. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
58. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб, и режимы обезвреживания.
59. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
60. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.

61. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
62. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
63. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
64. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
65. Структура и классификация мясоперерабатывающих предприятий. Устройство скотобаз, изоляторов, карантинных отделений и санитарных боен. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к ним.
66. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
67. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
68. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
69. Технология и первичной переработки свиней на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
70. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
71. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.
72. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
73. Технология убоя и первичной переработки мелкого рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотоубойных пунктах.
74. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш диких промысловых животных и пернатой дичи.
75. Способы посола. Исследование солонины на свежесть и сроки хранения соленого мяса.
76. Методы исследования мяса птиц на свежесть
77. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.
78. Сроки направления на убой: животных, перенесших острые отравления пестицидами и подвергавшихся лечению антибиотиками.
79. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
80. Распознавание мяса различных видов животных.
81. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
82. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
83. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
84. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
85. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
86. Предубойная и послеубойная диагностика пироплазмидозов животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
87. Предубойная и послеубойная диагностика болезни Ауэски. Ветсаноценка продуктов убоя.
88. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.
89. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.
90. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках (мясо бугаев, хряков и др.)

91. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.
92. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
93. Ветсанэкспертиза тушек рыбы при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума шук и раков).
94. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.
95. Термины и определения, применяемые на мясоперерабатывающих предприятиях.
96. Меры борьбы и профилактика трихинеллеза животных.
97. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.
98. Лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
99. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлении фосфорорганическими соединениями.
100. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
101. Особенности ветсанэкспертизы туш и органов с/х животных (птицы) на продовольственных рынках.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении карбаматными соединениями.
103. Приемка животных (птицы) на мясокомбинатах (птицекомбинатах) и скотобойнях. Документация.
104. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы домашней птицы».
105. Предубойная и послеубойная диагностика губчатой энцефалопатии крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
106. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика, ветсаноценка продуктов убоя.
107. Структура и содержание нормативного документа «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» (СанПин 2.3.2.1078-01.).
108. Способы консервирования рыбы. Ветсанэкспертиза соленой, копченой и вяленой рыбы.
109. Ветеринарные конфискаты. Способы и режимы обезвреживания (утилизации). Документация.
110. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках».
111. Инвазионные болезни с/х животных, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты, но которыми человек болеет. Ветсаноценка продуктов убоя.
112. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.
113. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков».
114. Болезни и другие состояния, при которых запрещается транспортировать с/х животных на боенские предприятия. Обоснование.
115. Транспортировка скоропортящихся продуктов (правила и условия транспортировки, допустимые сроки, документация, ветсанконтроль).
116. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо. Ветсаноценка продуктов убоя.
117. Сроки убоя животных, подвергшихся воздействию отравляющих и радиоактивных веществ. Ветсаноценка продуктов убоя.
118. Пищевые токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
119. Медленно протекающие инфекционные заболевания животных. Ветсаноценка продуктов убоя (на примере 2-3 болезней).
120. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении хлорорганическими соединениями.

121. Требования ГОСТ Р 52054-2013. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
122. Бактерицидно-бактериостатическая фаза молока, ее обоснование.
123. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
124. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных.
125. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.
126. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока.
127. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
хорошо	выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации
удовлетворительно	не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации
неудовлетворительно	не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации