

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Позябин Сергей Владимирович

Должность: Ректор

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное образовательное учреждение высшего
образования

Дата подписания: 01.12.2025 15:07:58

Уникальный программный ключ:

7e7751705ad67ae20629989e0e9170fe0aa024c
«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-санитарный контроль сырья и кормов»

специальность
36.05.01 Ветеринария

профиль подготовки

Ветеринарная медицина мелких домашних животных

уровень высшего образования
специалитет

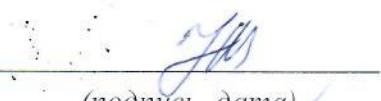
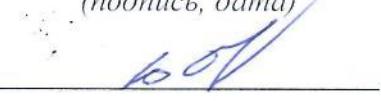
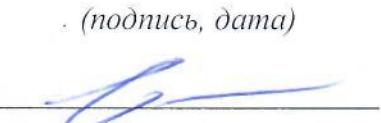
форма обучения: очная

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:

доцент (должность)	 (подпись, дата)	Н.А.Малофеева (ФИО)
доцент (должность)	 (подпись, дата)	Ю.В.Петрова (ФИО)
доцент (должность)	 (подпись, дата)	Д.В. Гончар (ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры
эпизоотологии и
организации ветеринарного
дела, д.в.н.

(должность)



(подпись, дата)

В.П.Иванюк

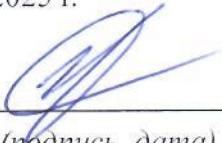
(ФИО)

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

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

Председатель комиссии		С.А. Шемякова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно- методического управления		Т.В. Лепёхина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
И.о. декана факультета ветеринарной медицины		Ю.В. Петрова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Директор библиотеки		Н.А. Москвитина
(должность)	(подпись, дата)	(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

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

- донесение обучающимся теоретических и практических знаний по вопросам, связанным с проведением ветеринарно-санитарным контролем сырья и кормов, лабораторному исследованию, путей реализации.

Задачи дисциплины (модуля):

- общеобразовательная задача заключается в углубленном изучении обучающимися ветеринарно-санитарного контроля сырья и кормов и дает фундаментальное биологическое образование в соответствии с требованиями, предъявляемыми к высшим учебным заведениям биологического профиля;

- прикладная задача освещает вопросы, касающиеся методов проведения лабораторного контроля качества и безопасности сырья животного и растительного происхождения, а также кормов и кормовых добавок для животных;

- специальная задача состоит в ознакомлении обучающихся с законодательной базой в области контроля качества сырья и кормов; современными подходами в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и кормов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

В соответствии с учебным планом по направлению подготовки 36.05.01 «Ветеринария» профиль «Ветеринарная медицина мелких домашних животных» (уровень высшего образования: специалитет) дисциплина Б1.О.41 «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и кормов» относится к базовой части первого блока.

Для изучения данной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами: «Анатомия животных», «Патологическая анатомия», «Ветеринарная микробиология и микология», «Вирусология».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и кормов» является базовой для прохождения врачебной производственной практики.

3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯМИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенции (-ий), представленных в табл. 1

Таблица 1. 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 возникновения и распространения болезней	Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих	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

		ветеринарных служб	Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		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 переработки сырья животного происхождения на корма для животных на основе результатов послеубойного осмотра и результатов лабораторного исследования; 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
		Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеть: навыками проведения послеубойного осмотра туш и продуктов убоя животных, лабораторной оценки молочного, рыбного и растительного сырья для оценки безопасности и направления реализации; 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 8 - 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	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,	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,

	<p>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>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 технохимического 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>

		Владеть навыками проведения послеубойного ветеринарного осмотра туш, продуктов убоя, навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля кормов	Владеть методиками лабораторного исследования качества и показателей безопасности мясного, рыбного, молочного сырья и готовых кормов для животных
--	--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

4. ОБЪЁМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетные единицы, 216 часов*.

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		9	A	-	-
Общий объем дисциплины	216	108	108	-	-
Контактная работа:	148,95	74,3	74,65	-	-
лекции	72	36	36	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	72	36	36	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	32	14	18	-	-
лабораторные занятия	40	22	18	-	-
другие виды контактной работы	4,95	2,3	2,65	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	49,05	33,7	15,35	-	-
изучение теоретического курса	30,0	20,0	10,00	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	19,05	13,7	5,35	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	-	-	-	-	-
Промежуточная аттестация:	18	0	18	-	-
зачет	+	+	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	18	-	18	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

5.1 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.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя	10	2	4	5	ОПК – 6, ПК - 8	
2.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной	14	4	4	5	ОПК – 6, ПК - 8	

	этиологии					
3.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении	8	4	4	5	ОПК – 6, ПК - 8
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных	4	4	6	10	ОПК – 6, ПК - 8
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья	4	4	6	5	ОПК – 6, ПК - 8
6.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья	4	4	6	5	ОПК – 6, ПК - 8
7.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок	14	4	2	5	ОПК – 6, ПК - 8
8.	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных	14	6	8	9,05	ОПК – 6, ПК - 8
Итого:		72	32	40	49,05	ОПК – 6, ПК - 8

5.2 Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя	Определение дисциплины ВСЭ и ее роль в охране здоровья людей. 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		
		Основы технологии и гигиены убоя 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.	2	-	-
		Учение о мясе. 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-	2		

		морфологическое и гистологическое строение мышечной ткани, его влияние на качество мяса (в зависимости от вида, породы, пола, возраста животного и типа кормления).			
		Послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов. 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.	2	-	-
		Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса (закисание, загар, ослизнение, гниение, плесневение, свечение) Послеубойные изменения в мясе. Созревание мяса. Виды порчи мяса.	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. 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.	2	--	-
2.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Общие понятия о пищевых заболеваниях и их классификация. Пищевые сальмонеллезы. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой E. Coli. Ветеринарно-санитарная оценка и меры профилактики.	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.	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологиях обмена веществ (истощение, гидротазия, уремия).	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. 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, токсоплазмоз, саркоцистоз, спарагноз, лингватулез). Методика осмотра говяжьих, свиных туш и органов при выявлении цистицеркозов. Методы обеззараживания мяса.	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. 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, пироплазмидозы и др.).	2	-	-

		Убой, методика осмотра тушек птицы. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы, птицепродуктов и яиц при инфекционных болезнях (болезнь Ньюкасла, орнитоз, ВПГП, туберкулез, сальмонеллез, кампилобактериоз и др.)	2	-	-
3.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении	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	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных вакцинированных, подвергшихся лечению антибиотиками, гормональными препаратами и другими лекарственными веществами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при применении разных видов антибиотиков. Выявление в продуктах убоя остаточных количеств антибиотиков, гормонов, метаболитов лекарственных веществ в случае преждевременного убоя.	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	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению и обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Выявление в продуктах убоя метаболитов инсектицидных препаратов, в случае преждевременного убоя. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при обработке инсектицидными препаратами	2	-	-
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбного сырья (живая, парная, охлажденная, мороженая рыба). Основные рекомендации по обработке свежей рыбы. 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. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей клинически здоровой рыбы.	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза раков и водных беспозвоночных животных диких и аквакультурных. Основные рекомендации по обработке свежих моллюсков и других водных беспозвоночных. Требования к внешнему виду и показателям безопасности водных беспозвоночных.	2	-	-
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья	Санитарно-гигиенические режимы получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортирование, пороки молока. Влияние различных факторов на молочную продуктивность. Пороки молока. Приемка молока на молокоперерабатывающие предприятия	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях животных.	2	-	-
6.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья	Основной и дополнительный фитосанитарный контроль. Требования к импорту-экспорту сырья растительного происхождения. Нормативная документация, регламентирующая безопасность растительного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль зерна и муки. Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья на продовольственных рынках.	2	-	-

		Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мороженых овощей, фруктов и ягод. Правила отбора проб мороженых овощей, фруктов и ягод. Методы органолептического и лабораторного исследования мороженых овощей, фруктов и ягод.	2	-	-
7.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок	Классификация кормов и кормовых добавок. Происхождение кормов и кормовых добавок. Химический состав кормов. Физиологическое действие кормов различного происхождения.	2	-	-
		Характеристика и классификация зерновых и комбинированных кормов, ветеринарно-санитарная оценка. Основные характеристики зерновых кормов; оценка качества. Комбикорма в современной системе кормления.	4	-	-
		Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок. Сертификация кормов и кормовых добавок. Микотоксины и другие кормовые заболевания животных	2	-	-
		Общие сведения о вредных веществах в кормах, определение микотоксинов. Отравления ядовитыми растениями, агрохимикатами, ядовитыми веществами, кормовой травматизм.	2	-	-
		Порядок отбора проб кормов и кормовых добавок для лабораторных исследований. Нормативная документация, используемая при отборе проб кормов. Санитарно-гигиенические требования при отборе проб	2	-	-
		Ветеринарно-санитарная оценка кормов ИЗ отходов молочного, мукомольного, масленичного, сахарного, крахмального и бродильного производства	2	-	-
8.	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных	Ветеринарно-санитарные требования при сборе и переработке биологических отходов, ветеринарных конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования при хранении, при подготовке к скармливанию, при утилизации и уничтожению токсичных кормов	4	-	--
		Ветеринарно-санитарная экспертиза кормовых добавок. Сертификация кормов и кормовых добавок.	2	-	-
		Ветеринарно-санитарные требования к кормам для плотоядных пушных зверей и непродуктивных животных. Нормативная документация, ГОСТы, Технические регламенты	2	-	-
		Ветеринарно-санитарный контроль сухих и консервированных кормов для непродуктивных животных. Требования к сырью и компонентам. Требования к безопасности продукции в соответствии с ветеринарным законодательством.	2	-	-
		Ветеринарно-санитарный контроль вареных и влажных кормов для пушных зверей. Требования к сырью, технологическим процессам, упаковке и маркировке.	2	-	-
		Микотоксины и другие кормовые заболевания животных. Аспергиллотоксикоз, Охратоксикоз, Зеараленонтоксикоз. Стахиботриотоксикоз. Эрготизм. Клавицепстоксикоз.	2	-	-

Занятия семинарского типа

- практические занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно

1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя	Показатели свежести мяса. Пороки мясного сырья. Органолептические, микроскопические, физико-химические и гистологические методы исследования.	2	-	-
2.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Показатели мяса больных животных. Органолептические, микроскопические, химические методы исследования.	2	-	-
		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 цистицерков.	2	-	-
3.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении	Методы определения удельной радиоактивности радионуклидов в мясе и мясопродуктах.	2	-	-
		Методы определения остаточных количеств антибиотиков и других лекарственных препаратов в мясе и мясной продукции.	2	-	-
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных	Категории свежести рыбы, рыбной продукции и водных беспозвоночных	2	-	-
		Паразитарная безопасность пресноводной и морской рыбы.	2	-	-
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья	Требования ГОСТ к молочному сырью	2	-	-
		Показатели молока и молочной продукции, полученных от больных животных.	2	-	-
6.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья	Показатели качества зерна, крупы и муки. Органолептические и физико-химические показатели.	2	-	-
		Коллоквиум по сырью животного и растительного происхождения	2	-	-
7.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок	Показатели качества комбикормов и кормовых добавок	2	-	-
		Методы определения микотоксинов в кормах	2	-	-
8.	Ветеринарно-	Показатели качества и безопасности сухих и консервированных	2	-	--

	санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных	кормов для непродуктивных животных			
		Показатели качества и безопасности влажных и вареных кормов для непродуктивных животных	2	-	-
		Коллоквиум по кормам и кормовым добавкам	2	-	-

Занятия семинарского типа

- лабораторные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.		
			очно	очно-заочно	заочно
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя	Лабораторная работа определение степени свежести мяса. Органолептические показатели, проба варкой, определение концентрации водородных ионов, определение продуктов первичного распада белков в бульоне.	4	-	-
2.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Лабораторная работа определение мяса больных животных. Состояние степени зареза, степень обескровливания, состояние димфоузлов, наличие гипостазов, микроскопия мазков-отпечатков, постановка реакции на пероксидазу, формольной пробы.	2	-	-
		Лабораторная работа трихинеллоскопия охлажденного и мороженого мяса. Окраска по Ямщиковой	2	-	-
3.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении	Лабораторная работа определения удельной радиоактивности радионуклидов в мясе и мясопродуктах с помощью дозиметров.	2	-	-
		Лабораторная работа определение остаточных количеств антибиотиков с помощью ИХА	2	-	-
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных	Лабораторная работа определение свежести рыбы. Органолептические методы, методы определение остаточных количеств белков с реагентом Несслера, микроскопия мазков-отпечатков	2	-	-
		Лабораторная работа определения наличия метацеркарий описторхид компрессионным методом	2	-	-

		Лабораторная работа определение свежести водных беспозвоночных (раков, моллюсков)	2	--	
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья	Лабораторная работа определение органолептических и физико-химических показателей молока сырья.	2	-	-
		Лабораторная работа определение фальсификации и пороков молока.	2	-	-
		Лабораторная работа определения свежести молочных продуктов непромышленной выработки (творог, сметана)	2	-	-
6.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья	Лабораторная работа определение кислотности и содержания поваренной соли в соленых и квашенных овощах	2	-	-
		Лабораторная работа определения свежести и качества овощей и фруктов, помологические характеристики.	2	-	-
		Лабораторная работа определение содержания нитратов и нитритов в растительном сырье потенциометрическим методом.	2	--	-
7.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок	Лабораторная работа определение органолептических показателей комбикормов.	2	-	-
8.	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных	Лабораторная работа определение органолептических показателей сухих и консервированных кормов для непродуктивных животных	4	-	-
		Лабораторная работа определение органолептических показателей влажных и вареных кормов для непродуктивных животных	4	-	-

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				Очно	очно-заочно	заочно
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя	Клеймение мяса. Виды ветеринарных клейм и ветеринарных штампов. Нормативная документация. Рецепты красок для клеймения	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	5	-	-
2.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Вынужденный убой. Ветеринарно-санитарная оценка при изменениях имеющих санитарное значение (мясо незрелых животных, меланоз, липохроматоз, ковыльная болезнь)	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	5	-	-
3.	Ветеринарно-санитарный	Методы ветеринарно-санитарной контроля мяса и	Изучение теоретического материала с применением ЭОС,	5	-	-

	контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении	продуктов убоя после применения гормональных препаратов.	электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям			
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных	Ветеринарно-санитарный контроль временно и постоянно ядовитых рыб. Токсины вырабатываемые моллюсками.	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	10	-	-
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья	Ветеринарно-санитарный контроль кисломолочных продуктов (кефир, ряженка, йогурт, простокваша, сыры)	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	5	-	-
6.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья	Ветеринарно-санитарный контроль грибов. Методы определения ядовитых грибов.	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	5	-	-
7.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок	Ветеринарно-санитарный контроль ветеринарных конфискатов, полученных от больных животных.	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	5	-	-
8.	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных	Методы определения токсикологических показателей безопасности в кормах для непродуктивных животных.	Изучение теоретического материала с применением ЭОС, электронных библиотек Ланьбук, Руконт, eLibrary. Подготовка к занятиям	9,05	-	-
Итого:				49,05	--	-

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1 Перечень учебных изданий:

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

3. Федоренко, И. Я. Технологические процессы и оборудование для приготовления кормов : учебное пособие / И. Я. Федоренко. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-91134-173-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1016431> (дата обращения: 08.02.2025). – Режим доступа: по подписке.

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: 10.02.2025). — 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.

4. Корма и кормление в аквакультуре : учебник / Е. И. Хрусталев, Т. М. Курапова, О. Е. Гончаренок, К. А. Молчанова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 388 с. — ISBN 978-5-8114-2342-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90052> (дата обращения: 08.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кормовое сырье и биологически активные добавки для рыбных объектов аквакультуры : учебно-методическое пособие / Н. А. Абросимова, Е. Б. Абросимова, К. С. Абросимова, М. А. Морозова. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-3678-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123678> (дата обращения: 08.02.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для

	система «Лань»		авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM. COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

6.3 Методическое обеспечение дисциплины (модуля)

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 ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

8. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Оценочные материалы, сформированные для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль сырья и кормов» разработаны на основании следующих документов:

- Федерального закона Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (с изменениями и дополнениями);
- приказа Минобрнауки РФ от 05.04.2017 № 301 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

Оценочные материалы представлены в приложении 1 к рабочей программе дисциплины и включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций.

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, pH-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, pH – метр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер BN – 1201, весы лабораторные, анализатор качества молока Клевер -2М, люминоскоп 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

*Рассмотрено и утверждено на заседании кафедры «Паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы»
«20» июня 2025 года протокол №14*

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-санитарный контроль сырья и кормов

специальность
36.05.01 Ветеринария

профиль подготовки
Ветеринарная медицина мелких домашних животных

уровень высшего образования
специалитет

форма обучения: очная

Форма реализации: сетевая

Год набора: 2025

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
ОПК-6			
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; 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	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; 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	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о современных требованиях 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	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о современных требованиях 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	Неудовлетворительно	Не сформирован

	области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции		
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	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	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный
	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	Удовлетворительно	Пороговый
	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	Неудовлетворительно	Не сформирован
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	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	Отлично	Высокий
	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	Хорошо	Повышенный
	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	Удовлетворительно	Пороговый
	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	Неудовлетворительно	Не сформирован

ПК-8			
		Отлично	Высокий
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	Глубокие знания 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		
	Не существенные ошибки в знаниях 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	Хорошо	Повышенный
	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	Удовлетворительно	Пороговый

	Отсутствие знаний 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	Неудовлетворительно	Не сформирован
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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Уметь в совершенстве 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Отлично	Высокий
	Уметь качественно 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично проводить ветеринарно-санитарный	Удовлетворительно	Пороговый

происхождения	предубийный 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
	Не умение проводить ветеринарно-санитарный предубийный 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 технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть навыками проведения послеубойного ветеринарного осмотра туш, продуктов убоя, навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля кормов	Полное овладение навыками проведения послеубойного ветеринарного осмотра туш, продуктов убоя, навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля кормов	Отлично	Высокий
	Владение навыками проведения послеубойного ветеринарного осмотра туш, продуктов убоя, навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля кормов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное навыками проведения послеубойного ветеринарного осмотра туш, продуктов убоя, навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля кормов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыками проведения послеубойного ветеринарного осмотра туш, продуктов убоя, навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля кормов	Неудовлетворительно	Не сформирован

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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Основы технологий и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8
2.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и 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-8

3.	Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8
6.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8
7.	Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8
8.	Ветеринарно-санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-6, ПК-8

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 9 семестре 5 курса;
- экзамен проводится во А 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 – 74 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 30 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 60 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 120 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**Перечень контрольных вопросов для оценки компетенций (ОПК-6, ПК-8):****Раздел 1. Основы технологии и гигиены убоя животных. Послеубойная ВСЭ туш и продуктов убоя**

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?

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии

1. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?
2. ВСЭ туш и органов при незаразных заболеваниях, мяса вынужденно убитых животных и при возникающих изменениях в процессе его хранения.
3. ВСЭ туш и органов при инфекционных заболеваниях.
4. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при незаразных заболеваниях?
5. В каких случаях запрещен убой животных на мясо?
6. Какими инвазионными болезнями может заразиться человек через мясо?

7. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях?
8. Перечислите инфекционные болезни, передающиеся через мясо.
9. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш при сибирской язве?
10. Оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя.
11. Охрана труда и техника безопасности рабочего персонала при обнаружении (в процессе переработки животных) зооантропозных болезней.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных, дезинфекции помещений и оборудования.
13. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей.
14. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения.
15. 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.).
16. 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).

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль туш и продуктов убоя животных при использовании лекарственных препаратов для ветеринарного применения (антибиотики, пестициды), поражении радиацией и отравлении

1. Какова ветеринарно-санитарная оценка и направление продуктов убоя при лечении животных антибиотиками.
2. Какова ветеринарно-санитарная оценка и направление продуктов убоя при лечении животных гормональными препаратами.
3. Какова ветеринарно-санитарная оценка и направление продуктов убоя при вакцинации животных.
4. Какова ветеринарно-санитарная оценка и направление продуктов убоя при отравлениях минеральными ядами.
5. Какова ветеринарно-санитарная оценка и направление продуктов убоя при внешнем радиационном излучении.

Раздел. 4. Ветеринарно-санитарный контроль рыбного сырья и водных беспозвоночных

1. Особенности созревания и процессов порчи мяса рыб.
2. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы при описторхозе, клонорхозе.
3. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы при дифиллотриозе.
4. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы при анизакидозах рыб.
5. Какова ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инфекционных заболеваниях рыб.
6. Какова ветеринарно-санитарная оценка раков, реализуемых на продовольственных рынках.

Раздел 5. Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья

1. Требования к получению молока на ферме.
2. Режимы охлаждения молока.
3. Органолептические показатели молока.
4. Физико-химические показатели молока.
5. Требования к молочному сырью при переработке.
6. Этапы ветеринарно-санитарного контроля молочного сырья.

Раздел 6. Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья

1. Нормативные документы, регламентирующие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы растительного сырья на рынке.
2. Показатели безопасности растительного сырья.
3. Ветеринарно-санитарный контроль за квашеными и солеными овощами.
4. Ветеринарно-санитарный контроль за свежими овощами и фруктами.
5. Методики определения ядовитых грибов.

Раздел 7. Общие сведения о кормах и кормовых добавках. нормативно-правовые документы в области контроля качества и безопасности кормов и кормовых добавок

1. Основные нормативные документов в области методов определения питательной ценности кормов и кормовых добавок.
2. Основные нормативные документы в области безопасности кормов и кормовых добавок.
3. Основные нормативные документы в области экспертизы кормов и кормовых добавок для сельскохозяйственных животных.
4. Основные средства идентификации. Критерии идентификации кормов и кормовых добавок.
5. Показатели, характеризующие кормовую ценность кормов растительного и животного происхождения.

Раздел 8. Ветеринарно-санитарный контроль кормов для плотоядных пушных зверей и не продуктивных животных

1. Определение остаточных количеств пестицидов.
2. Микробиологический анализ.
3. Определение металломагнитной примеси.
4. Определение суммарной радиоактивности.
5. Определение радионуклидов радиохимическими методами.
6. Какие показатели, характеризующие питательную ценность кормов растительного и животного происхождения?
7. Требования нормативной и технической документации к качеству кормов для непродуктивных плотоядных животных. Методы испытаний.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

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

Приложение 2**Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)****Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-6; ПК-8):**

1. Какими методами определяют показатель pH мяса?

- (A) - только органолептически
- (B) + колориметрическим и потенциометрическим
- (C) - методом Кельдаля
- (D) - рефрактометрическим
- (E) - реакцией с сернокислой медью.

2. 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.

3. 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.

4. Каким методом контролируют зараженность рыбы описторхозом?

- (A) - наружный осмотр
- (B) - микроскопирование
- (C) - методом высушивания
- (D) + методом компрессорного исследования
- (E) - биопробой

5. 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

6. 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.

7. 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

8. 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

9. 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 Cu_2SO_4

10. 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

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

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

12. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

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

13. 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

14. Что определяет формольная реакция?

- (A) - видовую принадлежность мяса.
- (B) + промежуточные и конечные продукты белкового обмена.
- (C) - бактериальную обсемененность мяса.
- (D) - промежуточные и конечные продукты углеводного обмена.

15. Степень обескровливания определяют:

- (A) - потенциометрическим методом.
- (B) + визуально, с помощью фильтровальной бумаги.
- (C) - с помощью фотоколориметра.
- (D) - визуально и просматривают мышечные срезы под микроскопом.

16. Дифференцировать трихинеллез следует от:

- (A) - цистицеркоза свиней
- (B) - аскаридоза
- (C) - эхинококкоза
- (D) + мишеровых мешочеков

17. При трихинеллоскопии мороженого мяса срезы обрабатывают:

- (A) - раствором глицерина, разведенного пополам с водой
- (B) - 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

18. 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 мг КОН.
- (D) + содержание летучих жирных кислот составляет 10 мг КОН.

19. 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.

20. 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.

23. 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) + 2 разреза наружных жевательных мышц, 2 разреза крыловой мышцы.

24. Согласно общепринятой классификации корма по происхождению подразделяют на 4 группы.

- А) да;
- Б) нет.

25. Ферменты – это биологические катализаторы, представляющие собой высокомолекулярные соединения, которые обладают высокоизбирательным действием.

- А) да;
- Б) нет.

26. Лабораторный ветеринарно-санитарный контроль кормов проводят в аттестованных или аккредитованных ветеринарных лабораториях.

- А) да;
- Б) нет.

27. При возникновении разногласий в оценке качества кормов по признакам затхлости, заплесневелости, гнилостности и другим признакам пробу отбирают комиссионно с участием предприятия-поставщика и органов Россельхознадзора.

- А) да;
- Б) нет.

28. Разовая (точечная) проба – это количество корма, взятое из одного места до требуемой глубины залегания всей массы.

- А) да;
- Б) нет.

29. Для небольших партий корма общая проба может быть одновременно и средней пробой.

- А) да;
- Б) нет.

30. Точечные пробы кормов отбирают от секций верхнего, среднего и нижнего слоев по 1,5 кг каждая.

- А) да;
- Б) нет.

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-8):

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

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

49. Спарганоз дикого кабана послеубойная диагностика, ветсаноценка продуктов убоя.
50. Технология производства кормов из корнеклубнеплодов и зерна.
51. Технология производства зеленых и сочных кормов.
52. Технология производства комбикормов.
53. Технология производства кормовых добавок растительного происхождения.
54. Технологические свойства кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
55. Физические свойства кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
56. Механические и диетические свойства кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
57. Жизненно необходимые макроэлементы и микроэлементы в питании животных и их источники.
58. Свойства кормов и кормовых добавок растительного происхождения и факторы их определяющие
59. Ветеринарно-санитарный контроль качества зеленых и сочных кормов.
60. Ветеринарно-санитарный контроль качества, зерна и комбикормов.

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-8):

1. Технология и убоя, и первичной переработки крупного рогатого скота на конвейерных линиях мясокомбинатов и на убойных пунктах.
2. Предубойная и послеубойная диагностика актиномикоза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
3. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
4. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
5. Предубойная и послеубойная диагностика ящура. Ветсаноценка продуктов убоя.
6. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
7. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных и ветсаноценка продуктов убоя. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения этой болезни.
8. Способы убоя и обескровливания с/х животных. Сбор и переработка крови на пищевые, лечебные, кормовые и технические цели.
9. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
10. Диагностика описторхоза, дифиллоботриоза и лигулеза рыб. Ветсаноценка оценка тушек при этих болезнях.
11. Болезни и другие состояния, при которых животных не допускают к убою. Обоснование.
12. Патогенность бактерий рода сальмонелла для животных и человека. Обеззараживание мяса животных и птицы, обсемененного сальмонеллами. Профилактика пищевых сальмонеллезов.
13. Предубойная и послеубойная диагностика пастереллеза. Ветсаноценка продуктов убоя.
14. Методика предубойного исследования животных и птицы.
15. Содержание и объем ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля в деле охраны здоровья людей и животных.
16. Схема бактериологического исследования мяса и мясопродуктов по ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа.
17. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи- и стрептококкоз).
18. Подготовка животных и птицы к транспортировке на боенские предприятия. Способы транспортировки и ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте.
19. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.
20. Предубойная и послеубойная диагностика рожи свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
21. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
22. Предубойная и послеубойная диагностика чумы свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.
23. Пищевые токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Особенности вспышек и течение. Ветсаноценка готовых продуктов при обнаружении сальмонелл.
24. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
25. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
26. Диагностика инфекционного ринотрахеита парагриппа и вирусной диареи крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.
27. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.

28. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя. Профилактика и меры борьбы.
29. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
30. Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими бактериями.
31. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
32. Распознавание мяса животных, погибших от случайных причин (убитых электротоком и молнией, утонувших, замерзших, обгоревших). Ветсаноценка продуктов убоя.
33. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза на мясоперерабатывающих предприятиях. Ветсаноценка продуктов убоя.
34. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.
35. Ветсаноценка туш и органов животных при отравлении минеральными и растительными ядами.
36. Методы исследования мяса животных на свежесть.
37. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках.
38. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Санитарная оценка тушек при этих болезнях.
39. Токсикозы стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветсаноценка продуктов, обсемененных этими микроорганизмами.
40. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.
42. Дифференциальный диагноз чумы, рожи и пастереллеза свиней при ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов.
43. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
44. Выживаемость сальмонелл в продуктах питания. Устойчивость к физическим и химическим факторам.
45. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов и ее особенности в лабораториях ветсанэкспертизы рынков.
46. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
47. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
48. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при вынужденном убое животных.
50. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. ветсаноценка продуктов убоя.
51. Предубойный режим содержания животных и птицы и его значение.
52. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб, и режимы обезвреживания.
53. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
54. Способы получения холода. Режимы охлаждения и замораживания мяса. Дефростация.
55. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
56. Ветсаноценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, гемоглобинурия, желтуха, беломышечная болезнь).
57. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.
58. Предубойная и послеубойная диагностика ботулизма животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

59. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
60. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
61. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.
62. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов из корнеклубнеплодов и зерна.
63. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормовых добавок растительного происхождения.
64. Приемка, отбор проб для ветеринарно-санитарного контроля кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
65. Методы ветеринарно-санитарного контроля кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
66. Ветеринарно-санитарный контроль качества кормов и кормовых добавок растительного происхождения в соответствии с требованиями нормативной и технической документации.
67. Идентификация кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
68. Основные нормативные документы качества кормов и кормовых добавок растительного происхождения
69. Безопасность кормов для пушных зверей.
70. Безопасность кормов для непродуктивных плотоядных животных.
71. Безопасность кормов из корнеклубнеплодов и зерна.
72. Безопасность кормовых добавок растительного происхождения.
73. Определение экологических, химических показателей безопасности кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
74. Определение механических, микробиологических показателей безопасности кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
75. Определение радиационной, биологической безопасности кормов и кормовых добавок растительного происхождения.
76. Основные нормативные документы безопасности кормов.
77. Основные нормативные документы безопасности кормовых добавок растительного происхождения
78. В чём заключается технология производства зеленых кормов?
79. Факторы, влияющие на сохранность корма.
80. Какие основные принципы экспертизы кормов и кормовых добавок?
81. Показатели, характеризующие кормовую ценность кормов растительного происхождения.
82. В чём заключается безопасность кормов и кормовых добавок?
83. Виды безопасности кормов.
84. Основные методы испытаний химической безопасности кормов и кормовых добавок.
85. Основные методы испытаний микробиологической безопасности кормовых средств.
86. Основные методы испытаний механической безопасности кормов.
87. Основные методы испытаний радиационной безопасности кормов и кормовых добавок.
88. В чём заключается сущность методов определения пестицидов и радионуклидов?
89. Санитарный контроль за содержанием радиоактивных веществ в объектах внешней среды.
90. Сущность методов радиологического контроля качества кормов.
91. Оперативный метод определения обменной энергии в кормах.
92. Определение энергетической питательности зеленых кормов.
93. Методы определения протеиновой питательности кормов.
94. Аминокислотный состав кормов растительного происхождения.
95. Аминокислотный состав зеленых кормов.
96. Аминокислотный состав кормов животного происхождения.

97. Методы определения углеводной питательности кормовых средств.
98. Методы определения липидной питательности кормов.
99. Методы определения витаминной питательности кормов.
100. Определение питательности минеральных кормов.
101. Сущность метода определения содержания азота по Кильдалю.
102. Сущность метода определения содержания сырой клетчатки в кормах.
103. Органолептические и физико-химические показатели качества кормового зерна.
- Методы испытаний.**
104. Определение качества отрубей (цвет, запах, вкус).
105. Определение зараженности и загрязненности отрубей вредителями.
106. Контроль качества сырья и технологического процесса производства премиксов.
107. Технические требования к пищевой поваренной соли.
108. Технические требования фосфата кальция.
109. Технические требования на дрожжи кормовые.
110. Технические требования к витамину В 12 (кормовой).
111. Технические требования на жир животный кормовой.
112. Технические требования на жмых подсолнечный.
113. Технические требования на шрот подсолнечный.
114. Методы отбора проб зерна и комбикормов.
115. Методы отбора проб кормов для бактериологического исследования.
116. Микотоксикозы, методы контроля и борьбы.
117. Сертификация кормов и кормовых добавок.
118. Кормовой травматизм.
119. Ветеринарно-санитарная оценка кормов для непродуктивных животных.
120. Отбор проб кормов для непродуктивных плотоядных животных.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении экзамена

Отметка	Критерии оценивания
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 большему ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

