

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Позябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 24.09.2023 11:19:22  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae246295985e6e9170fe0ad024c

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

**Утверждаю**  
Проректор по учебной, воспитательной работе  
и молодежной политике  
ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.  
Скрябина  
С.Ю. Пигина  
«28» июня 2023 г.



*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза при импорте и экспорте с/х животных»**

**Специальность**  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Профиль подготовки**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

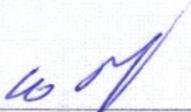
**Уровень высшего образования**  
Магистратура

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

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

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

### РАЗРАБОТЧИКИ:

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ф.И.Василевич <i>(ФИО)</i>
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.В. Петрова <i>(ФИО)</i>
 <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	 <i>(ФИО)</i>

### РЕЦЕНЗЕНТ:

профессор кафедры эпизоотологии и организации ветеринарного дела ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, д.в.н.	 <i>(подпись, дата)</i>	В.И. Белоусов <i>(ФИО)</i>
 <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	 <i>(ФИО)</i>
 <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	 <i>(ФИО)</i>

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

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

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

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

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины

Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

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

**СОГЛАСОВАНО:**

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

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

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

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

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

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

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

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических и практических навыков проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения, способных дать обоснованное заключение об их качестве и безопасности.

Задачи дисциплины (модуля):

- ознакомление обучающихся с контролем гигиены; контролем сырья, поступающего на переработку; контролем технологических процессов, влияющих на доброкачественность продукции; контролем готовой продукции в соответствии с нормативными документами;

- привитие обучающимся умения самостоятельно принимать решения, опираясь на полученные результаты исследования; развития логического мышления и навыков экспериментальной и исследовательской работы; Сюда добавить что то про импорт-экспорт

- формирование у обучающихся практических навыков и умения проводить органолептический, физико-химический и микробиологический контроль продукции, обосновывать их санитарную оценку и безопасность.

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

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

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	УК-2.1. Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. УК-2.2. Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать	Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе. Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.

		<p>развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p> <p>УК-2.3. Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.</p>	<p>Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта.</p>
2.	<p>ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>ОПК-5.1. Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p> <p>ОПК-5.2. Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.</p> <p>ОПК-5.3. Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>	<p>Знать современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p> <p>Уметь применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.</p> <p>Владеть навыками работы с операционной системой, с текстовыми и табличными процессорами, с системами управления базами данных, с информационно-поисковыми системами в Интернете.</p>
3.	<p>ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>ПК-2ИД – 1 Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>ПК-2ИД – 2 Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или</p>	<p>Знать порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</p> <p>Знать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних</p>

		<p>незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>ПК – 2ИД – 3 Знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p> <p>ПК – 2 ИД – 4 Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>ПК – 2 ИД – 5 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>ПК – 2 ИД –6 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>ПК – 2 ИД – 7 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>ПК – 2 ИД – 8 Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для</p>	<p>органов различных видов животных</p> <p>Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию</p> <p>Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</p> <p>Умет осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>
--	--	---	---

		<p>определения пригодности к дальнейшему использованию ПК – 2 ИД -9 Уметь выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции ПК – 2 ИД – 10 Уметь осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	
4.	ПК – 4 Способен проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	<p>ПК – 4 ИД – 1 Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных ПК – 4 ИД – 2 Знать методики определения свежести мяса и мясопродуктов</p>	Знать стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных; методики определения свежести мяса и мясопродуктов
		<p>ПК – 4 ИД – 3 Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя ПК – 4 ИД – 4 Знать правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации</p>	Знать методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя; правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации
		<p>ПК – 4 ИД -5 Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

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

Дисциплина «Ветеринарно–санитарная экспертиза при импорте и экспорте с/х продукции» относится к Б1.О.12 ОПОП по специальности 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура) и осваивается:

- по очной форме обучения в 3 семестре

## 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 4 зачётных единиц, 144 часа

### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		3			
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>144</b>	<b>144</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>72,65</b>	<b>72,65</b>	-	-	-
лекции	16	16	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	36	36	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	36	36	-	-	-
лабораторные занятия	18	18	-	-	-
другие виды контактной работы	2,65	2,65	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>62,35</b>	<b>62,35</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	27,5	27,5	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	22,45	22,45	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	12,4	12,4	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>9</b>	<b>9</b>	-	-	-
зачет	-	-	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	9	9	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

## 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6	2	-	6	ПК-3
2.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения	10	6	10	29	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
3.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения	8	4	4	17	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18

4.	Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убоя животных	6	4	2	6	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
5.	Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	6	2	2	2,35	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
Итого:		36	18	18	62,35	

### Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	-	-	-	5	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
2.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения	8	8	6	28	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
3.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	2	26	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
4.	Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убоя животных	0	2	0	16	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
5.	Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	-	2	2	3	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
Итого:		10	16	10	90	

### Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.		
			очно	очно- заочно	заочно
1.	Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно – санитарный контроль на контрольных пограничных ветеринарных пунктах и транспорте	2	0	-
2.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно – санитарный контроль мясного сырья. Ветеринарно – санитарный контроль мясных изделий. Оболочечные и безоболочечные мясные изделия. Методы лабораторного контроля колбасных изделий.	2	2	-
		Ветеринарно – санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов. Определение свежести рыбы. Ветеринарно – санитарный контроль копченой, соленой, вяленой рыбы.	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль мясных и рыбных баночных консервов	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль яиц и яичных продуктов	2	0	
		Ветеринарно - санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства	2	2	
3	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения	2	2	-
4.	Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убой животных	Ветеринарно – санитарный контроль при обработке шкур, пушно – мехового сырья и переработки биологических отходов	2	0	-
5.	Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Правила ветеринарно – санитарного контроля пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	2	0	-

### Занятия семинарского типа

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

1.	Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Формы, содержание, порядок получения и контроля разрешительных документов, применяемых при проведении ветеринарного контроля. Отбор проб пищевой продукции	2	0	-
2.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно – санитарный контроль мясного сырья. Ветеринарно – санитарный контроль мясных изделий. Оболочечные и безоболочечные мясные изделия. Методы лабораторного контроля колбасных изделий.	4	4	-
		Ветеринарно – санитарный контроль кишечного сырья	2	0	
		Ветеринарно – санитарный контроль крови и ее компонентов	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль животных жиров	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов. Определение свежести рыбы. Ветеринарно – санитарный контроль копченой, соленой, вяленой рыбы	4	4	
		Ветеринарно – санитарный контроль нерыбных объектов (ракообразных, морских млекопитающих и беспозвоночных)	4	0	
		Ветеринарно – санитарный контроль мясных и рыбных баночных консервов	4	2	
		Ветеринарно – санитарный контроль яиц и яичных продуктов	2	0	
		Ветеринарно - санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства	4	4	
3.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения	2	2	-
		Ветеринарно – санитарный контроль зерна и зернопродуктов	4	2	
		Ветеринарно – санитарный контроль корнеклубнеплодов	2	0	
		Ветеринарно – санитарный контроль квашеных, соленых и маринованных овощей	4	2	
		Ветеринарно – санитарный контроль мороженых овощей, фруктов и ягод	2	0	
		Ветеринарно - санитарный контроль грибов	2		
4.	Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убой животных	Ветеринарно – санитарный контроль сухих животных кормов	2	2	-
		Методы лабораторного исследования сухих кормов	2	0	
5.	Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Правила ветеринарно – санитарного контроля пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	4	4	-

## Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.		
				очно	очно-заочно	заочно
1.	Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно – санитарный контроль на контрольных пограничных ветеринарных пунктах и транспорте	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2	6	-
		Формы, содержание, порядок получения и контроля разрешительных документов, применяемых при проведении ветеринарного контроля. Отбор проб пищевой продукции.	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4	6	
2.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения	Ветеринарно – санитарный контроль мясного сырья. Ветеринарно – санитарный контроль мясных изделий. Оболочечные и безоболочечные мясные изделия. Методы лабораторного контроля колбасных изделий	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4	8	-
		Ветеринарно – санитарный контроль кишечного сырья	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4	6	
		Ветеринарно – санитарный контроль крови и ее компонентов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль животных жиров	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль рыбы и рыбных продуктов. Определение свежести рыбы. Ветеринарно – санитарный контроль копченой, соленой, вяленой рыбы	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	5		

		Ветеринарно – санитарный контроль не рыбных объектов (ракообразных, морских млекопитающих и беспозвоночных)	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4	6	
		Ветеринарно – санитарный контроль мясных и рыбных баночных консервов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	4		
		Ветеринарно – санитарный контроль яиц и яичных продуктов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
		Ветеринарно - санитарный контроль меда и продуктов пчеловодства	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
3.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов растительного происхождения	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2	6	-
		Ветеринарно – санитарный контроль зерна и зернопродуктов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль корнеклубнеплодов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
		Ветеринарно – санитарный контроль квашеных, соленых и маринованных овощей	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	6		
		Ветеринарно – санитарный контроль мороженых овощей, фруктов и ягод	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.).	1		

			Подготовка к занятиям			
		Ветеринарно - санитарный контроль грибов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
4.	Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убоя животных	Ветеринарно – санитарный контроль при обработке шкур, пушно – мехового сырья и переработки биологических отходов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2	7	
		Ветеринарно – санитарный контроль сухих животных кормов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2	6	-
		Методы лабораторного исследования сухих кормов	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2		
5.	Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Правила ветеринарно – санитарного контроля пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Изучение теоретического материала. Анализ нормативных документов (ТР ТС, ГОСТ, МУ)Изучение материалов, размещенных в открытом доступе (Rutube, Moodle и др.). Подготовка к занятиям	2,35	8	-

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Уша, Б. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б. В. Уша, Ч. К. Авылов, И. Г. Гламаздин, А. А. Кунаков ; под редакцией А. А. Кунакова. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — ISBN 978-5-16-015340-7. — Текст : электронный // Znanium : электронно-библиотечная система. — URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> (дата обращения: 13.03.2022). — Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум / С. Н. Федоткина, А. Н. Шинкаренко, А. В. Усенков. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/76662> (дата обращения: 13.03.2022) — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/206126> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	«Консультант»	<a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>	Режим доступа: свободный
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	<a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
5.	Электронно-библиотечная система «ЮРАЙТ»	<a href="http://www.biblio-online.ru">www.biblio-online.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	-	-	-
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

#### Методическое обеспечение:

Отсутствует

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система Windows 7 (или ниже)	«Microsoft», США	Лицензионное	-
2.	Офисные приложения Microsoft Office 2013 (или ниже)	«Microsoft», США	Лицензионное	-

3.	Система Консультант Плюс	ЗАО «Консультант Плюс», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301490/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301490/</a>
4.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301425/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301425/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Лекционная аудитория № 4	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном
2.	Учебная аудитория № 305	Комплект специализированной мебели, учебная доска, ноутбук Asus, телевизор, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед -2 монокуляр, рН-метр – термометр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер BN – 120, весы лабораторные, овоскоп
3.	Учебная аудитория № 306	Комплект специализированной мебели, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе, компьютер, телевизор, доска учебная, , экран, мультимедийный проектор, ноутбук Asus микроскоп с осветителем ЛомоМикмед, проекционный трихинеллоскоп, микроскоп Биомед, монокуляр, рН – метр, рефрактометр ИРФ – 454 БМ, нитратомер BN – 1201, весы лабораторные, анализатор качества молока Клевер -2М, люминескоп Филин
4.	Помещение для самостоятельной работы №406	Комплект специализированной мебели, комплект компьютерной техники, мультимедийный проектор, экран с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина, библиотека, демонстрационный материал.

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

*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза при импорте и экспорте с/х продукции »**

**специальность**  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**профиль подготовки**  
Ветеринарно-санитарная экспертиза

**уровень высшего образования**  
Магистратура

**форма обучения:** очная

## 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. Экзамен

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

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>УК-2</b>			
<b>Знать:</b> методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования,	Глубокие знания методов представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования,	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования,	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования,	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования,	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Уметь в полном объеме обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать обосновывать теоретическую и	Хорошо	Повышенный

	<p>практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>		
	<p>Уметь частично обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умение обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ОПК-5</b>			
<p><b>Знать:</b> современное программное обеспечение, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов.</p>	<p>Глубокие знания о современном программном обеспечении, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки в знаниях о современном программном обеспечении, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные представления о современном программном обеспечении, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ; технические средства реализации информационных процессов</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие знаний о современном программном обеспечении, базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ;</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

	технические средства реализации информационных процессов		
<b>Уметь:</b> применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных.	Уметь в полном объеме применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять новые информационные технологии для решения поставленных задач в своей профессиональной деятельности, работать со специализированными информационными базами данных	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-2</b>			
<b>Знать:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов	Глубокие знания о требованиях к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о требованиях к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а	Хорошо	Повышенный

	также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов		
	Фрагментарные представления о требованиях к проведению ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки; признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>Уметь:</b> Уметь производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макрокопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных; производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в</p>	Уметь в полном объеме определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра	Отлично	Высокий
	Уметь усовершенствовать и определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого	Хорошо	Повышенный

<p>холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения; производить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя или промысла животных, мясной продукции непромышленного производства (изготовления) на продовольственных рынках с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований и органолептических методов исследований для принятия решения о разрешении продажи; производить ветеринарно-санитарный осмотр разделанного (обваленного и жилованного) мяса при производстве мясной продукции в мясоперерабатывающих организациях с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для определения пригодности к дальнейшему использованию; производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию; выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомоморфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции; осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве</p>	<p>диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>		
	<p>Уметь частично определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умение определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-4</b>			
<p><b>Знать:</b> стандартные методики проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>	<p>Глубокие знания остандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки в знаниях</p>	Хорошо	Повышенный

	<p>остандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>		
	<p>Фрагментарные представления остандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие знаний остандартных методиках проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь: пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	<p>Уметь в полном объеме пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	Отлично	Высокий
	<p>Уметь усовершенствовать пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь частично пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умение пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован

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

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12
2.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
3.	Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
4.	Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убоя животных	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18
5.	Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-3 ПК-4 ПК-11 ПК-12 ПК-17 ПК-18

#### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очная форма обучения:

- экзамен проводится в 3 семестре 2 курса.

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

1. 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 – 73 шт. (Приложение 1);

- комплект тестовых заданий по дисциплине – 25 шт. (Приложение 2).

**Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

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

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

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (УК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-4):

**Раздел 1. Сущность, содержание и структура ветеринарно – санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения**

1. Каковы объекты проведения ветеринарно-санитарного контроля, какое практическое значение он имеет для здоровья и полноценной жизнедеятельности человека?
2. Какова структура организаций осуществляющих контроль сырья и продуктов?
3. Порядок проведения ветеринарно – санитарного контроля на контрольных пограничных ветеринарных пунктах и транспорте?

**Раздел 2. Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения**

4. Дайте определение и классификацию оболочечным и безоболочечным мясным изделиям.
5. Требования к качеству мясного сырья. Входной контроль.
6. Отбор проб и методики определения основных показателей качества мяса.
7. Номенклатура комплектов кишок разных видов животных.
8. Пороки кишечного сырья.
9. Ветеринарно-санитарная оценка кишечного сырья.
10. Классификация крови и продуктов из крови.
11. Условия хранения и транспортировки.
12. Требования, предъявляемые к качеству сырья.
13. Пути использования крови, полученной от больных животных.
14. Классификация животных жиров.
15. Методы определения доброкачественности животных жиров.
16. Методы выявления фальсификации.
17. Временной и температурный контроль для предотвращения порчи рыбных продуктов.
18. Контроль хранения и транспортирования живой рыбы.
19. Порядок отбора проб, в зависимости от вида продукции.
20. Методы органолептического контроля свежести рыбы.
21. Методы физико-химического контроля свежести рыбы.
22. Оценка безопасности рыбной продукции.
23. Ветеринарно-санитарный контроль туш и органов морских млекопитающих. Порядок осмотра туш и органов китов по Блонскому.
24. Лабораторные методы определения свежести мяса морских млекопитающих.
25. Ветеринарно-санитарная оценка раков. Исследование раков на свежесть.
26. Ветеринарно-санитарная оценка при болезнях ракообразных.
27. Исследование моллюсков на свежесть. Оценка безопасности.
28. Как осуществляют контроль сырья для производства консервов?
29. Как осуществляют контроль санитарного состояния производства?
30. Перечислите пороки и виды брака консервов.
31. Перечислите виды бомбажа, назовите причины его возникновения.
32. Классификация яиц и яичных продуктов.
33. Технические требования. Маркировка яиц.
34. Правила приемки и отбора проб.
35. Методы контроля. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, полученных от больных птиц.
36. Классификация мёдов.
37. Органолептические методы исследования мёда.
38. Физико-химические методы исследования мёда.
39. Определение фальсификации.

40. Показатели натурального меда.

### **Раздел 3. Ветеринарно – санитарный контроль сырья и продуктов растительного происхождения**

41. Правила импорта фруктов и овощей. Нормативная документация.
42. Состав сырья и продуктов растительного происхождения.
43. Основной и дополнительный фитосанитарный контроль.
44. Ветеринарно-санитарный контроль муки.
45. Методы определения цвета муки, запаха, вкуса, примесей минеральных и металлических.
46. Методы определения кислотности, влажности зерна. Сортность муки.
47. Требования к качеству и безопасности корнеклубнеплодов.
48. Назовите методы органолептического исследования корнеклубнеплодов.
49. Назовите методы лабораторного исследования корнеклубнеплодов.
50. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности квашеных, соленых и маринованных овощей.
51. Методы органолептического исследования квашеных, соленых и маринованных овощей на доброкачественность.
52. Определение кислотности рассола и маринада овощных солений.
53. Определение количества соли в рассоле и маринадах овощных солений.
54. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности мороженых овощей, фруктов и ягод.
55. Правила отбора проб мороженых овощей, фруктов и ягод.
56. Методы органолептического и лабораторного исследования мороженых овощей, фруктов и ягод.
57. Требования, предъявляемые к качеству и безопасности грибов.
58. Правила отбора проб.
59. Методы ветеринарно-санитарного контроля грибов.
60. Методы выявления ядовитых грибов.

### **Раздел 4. Ветеринарно – санитарный контроль при переработке непищевых продуктов убоя животных**

61. Назовите требования к консервированию и хранению шкурного сырья.
62. Назовите пороки, возникающие во время хранения шкурного сырья.
63. Ветеринарно-санитарный контроль шкурного сырья, полученного от больных животных.
64. Как проводят ветеринарно-санитарный контроль мехового и пушно – мехового сырья.
65. Классификация сухих кормов.
66. Лабораторный контроль сухих животных кормов.
67. Определение тонкости помола.
68. Определение содержания металлических примесей.
69. Определение содержания жира.
70. Этапы проведения бактериологического исследования сухих кормов.

### **Раздел 5. Ветеринарно – санитарный контроль пищевых продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках**

71. Назовите нормативную документацию, согласно которой проводят ветеринарно-санитарный контроль на рынках.
72. Правила приемки. Методы отбора проб.
73. Требования, предъявляемые к сырью и продуктам, реализуемым на рынках.

#### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры

хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

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

Тестовые задания для оценки компетенции(УК-2; ОПК-5; ПК-2;ПК-4):

От каких параметров зависит доброкачественность колбасных изделий:

1. от санитарного состояния предприятия
  2. от упитанности говяжьих туш
  3. от качества сырья, соблюдения технологических режимов изготовления, а также от условий хранения до реализации
  4. от вида колбасных изделий
- Ответ: 3

Как поступают с консервами, содержащими твердые минеральные и другие примеси?

1. утилизируют
  2. после удаления примесей выпускают в реализацию на общих основаниях
  3. уничтожают
  4. выборочно проводят контроль всей партии и направляют в торговую сеть
- Ответ: 1

Микробиологический бомбаж возникает:

1. в результате жизнедеятельности микробов, чаще всего анаэробов
  2. в консервах, содержащих продукты высокой кислотности или плохого качества, с неравномерным покрытием жести лаком, при хранении в условиях высокой температуры
  3. в результате жизнедеятельности микробов, с неравномерным покрытием жести лаком, при хранении в условиях высокой температуры
  4. при замораживании и последующем размораживании консервов
- Ответ: 1

Что считают однородной партией продукта:

1. вся продукция предприятия выработанная в один день и оформленная одним документом
  2. колбасные изделия и копчености одного вида, сорта и наименования, выработанные в течение одной смены, подвергнутые одинаковому режиму технологической обработки
  3. колбасные изделия одного вида, сорта и наименования, изготовленные по окончании одной рабочей смены
- Ответ: 2

Для бактериологического контроля от каждой партии консервов, прошедших автоклавирование, отбирают:

1. 2-3 банки
  2. 4-5 банок
  3. 1 – 2 банки
- Ответ: 2

Какими методами определяют показатель рН мяса?

1. только органолептическими
  2. колориметрическим и потенциометрическим
  3. методом Кьельдаля
  4. рефрактометрическим
  5. реакцией с серноокислой медью.
- Ответ: 2

Какие методы используют для определения степени свежести мяса?

1. серологические, биохимические.

2. органолептическое, методы химического и микробиологического анализа.
3. биопроба, органолептические, рН, проба варкой.
4. органолептические, лабораторные, серологические, биохимические.
5. органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.

Ответ: 5

Какие различают степени свежести мяса?

1. свежее и не свежее.
2. свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее.
3. свежее, сомнительной свежести и не свежее.
4. очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее.
5. высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная.

Ответ: 3

Как поступают с яйцами при отсутствии ветеринарного свидетельства.

1. проваривают при температуре 100° С, 13 минут
2. проваривают при 85° С, 30 минут
3. отправляют на утилизацию
4. используют без ограничений.
5. уничтожают.

Ответ: 1

Что относится к техническим порокам яиц?

1. красюк, кровяное кольцо, большая присушка, тумак
2. тек, бой, тумак
3. тугость, бескорлупность
4. красюк, тек
5. тумак, быдкость, бескорлупность

Ответ: 1

Каким методом контролируют зараженность рыбы описторхозом?

1. наружный осмотр
2. микроскопирование
3. методом высушивания
4. методом компрессорного исследования
5. биопробой

Ответ: 4

Показатель рН мяса свежей рыбы:

1. 5,6-6,2
2. 5,8-7
3. 4,5-5,7
4. 6,8-7,2
5. 6,5-6,8

Ответ: 5

При приемке живой рыбы и сырца для выборки отбирают продукции по массе:

1. 5 – 10 ящиков
2. до 3% продукции по массе
3. до 5% продукции по массе
4. 3 кг.

Ответ: 2

Контроль органолептических показателей мороженой рыбы включает осмотр:

1. жабр, глаз, внутренних органов, консистенции
2. – слизи, чешуи, мышечной ткани, наружных покровов
3. наружных покровов, жабр, мышечной ткани

4. внутренних органов

(E) – консистенции

Ответ: 1

Как можно определить видовую принадлежность не замороженного мяса?

1. по ГОСТу 7290-85

2. по анатомическому строению внутренних органов

3. по химическому составу шкуры

4. с помощью реакции на пероксидазу

Ответ: 2

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

1. формальной реакцией

2. реакцией преципитации

3. посевом на среду Эндо

4. реакцией с  $\text{Cu}_2\text{SO}_4$

Ответ: 2

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

1. оранжевый

2. желтый

3. вишнево-красный

4. не имеет цвета

Ответ: 3

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

1. 46-48

2. 20-28

3. 37-45

4. 47-52

Ответ: 4

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

1. 22- 23

2. 20-22

3. 29-35

4. 35-40

Ответ: 1

С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

1. с месячного

2. с трехнедельного

3. с двухмесячного

4. с трехмесячного

5. с 1 года

Ответ: 2

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

1. 20 гр

2. 30 гр

3. 100 гр

4. 10 гр

5. 1 кг

Ответ: 1

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

1. 25% водный раствор хлорида кальция
2. сахар
3. поваренная соль
4. нитрит натрия
5. фосфаты

Ответ: 4

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

1. t 14 - 16° С, влажность 60-68%
2. t 18-20° С, влажность 72-75 %
3. t 10-12° С, влажность 75%
4. t 6-9 ° С, влажность 56-65%

Ответ: 3

Какими документами руководствуются при отборе проб колбасных изделий для исследований?

1. «Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов»
2. ГОСТами на соответствующие анализы
3. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса
4. Согласно ГОСТ 9792-73

Ответ: 4

Технологический процесс производства вареных колбас включает операции:

1. обвалка, жиловка, посол, копчение, варка
2. обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, варка, охлаждение
3. обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, осадка, обжарка, варка, охлаждение
4. обвалка, жиловка, посол, копчение, осадка, варка, охлаждение

Ответ: 3

### **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%:

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

**Комплект вопросов к экзамену по дисциплине (модулю)**Вопросы к экзамену для оценки компетенции (УК-2; ОПК-5; ПК-2; ПК-4):

1. Виды порчи мяса.
2. Органолептические и лабораторные показатели свежего мяса (ГОСТ).
3. Классификация мясных продуктов.
4. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на территорию Таможенного Союза и (или) перемещению мяса и другого пищевого мясного сырья.
5. Органолептический контроль колбасных изделий.
6. Физико-химический контроль колбасных изделий.
7. Техно-химический и микробиологический контроль колбасных изделий.
8. Категории свежести колбасных изделий. Показатели каждой категории.
9. Требования к безопасности колбасных изделий.
10. Ветеринарно-санитарный контроль крови и продуктов из крови.
11. Классификация продуктов из крови, пути использования.
12. Контроль сбора крови на пищевые и медицинские цели.
13. Ветеринарно-санитарный контроль кишечного сырья.
14. Пороки кишечного сырья. Пути их устранения и дальнейшего использования сырья.
15. Контроль предотвращения порчи рыбы и рыбных продуктов (температурный режим, качество обработки, хранение и транспортировка).
16. Контроль за ввозом рыбы и рыбной продукции на территорию РФ.
17. Органолептический контроль свежести рыбы. Категории свежести.
18. Лабораторный контроль свежести рыбы. Категории свежести.
19. Показатели безопасности рыбы и рыбных продуктов.
20. Методы паразитарного контроля за опасными для человека гельминтами, источником которых является рыба.
21. Ветеринарно-санитарный контроль морских млекопитающих и беспозвоночных.
22. Методика осмотра туш и органов китов по Блонскому.
23. Ветеринарно-санитарный контроль сырья для производства консервов.
24. Техно – химическое и микробиологическое исследование консервов.
25. Особенности контроля изготовления пастеризованных мясных консервов.
26. Показатели безопасности готовых консервов.
27. Классификация яиц.
28. Пороки яиц.
29. Методы контроля качества и безопасности яиц.
30. Классификация меда.
31. Ветеринарно-санитарный (фитосанитарный) контроль за импортом фруктов и овощей. Упаковка, маркировка, транспортировка.
32. Органолептическое исследование овощей и фруктов. Микробиологические показатели свежих овощей и фруктов.
33. Требования, предъявляемые к безопасности свежих овощей и фруктов.
34. Требования, предъявляемые к безопасности замороженных овощей и фруктов.
35. Требования, предъявляемые к безопасности квашенных, соленых и маринованных овощей.
36. Ветеринарно-санитарный контроль муки и крупы.
37. Методы органолептического контроля качества крупы и крупяных продуктов.
38. Методика приготовления мазков-опечатков. Окраска по Граму.
39. Методика определения продуктов первичного распада в бульоне.
40. Методика постановки пробы варкой.
41. Определение аммиака по методу Эбера в колбасных изделиях.
42. Методика определения сероводорода в продуктах.

43. Методика определения пероксидазы в рыбе.
44. Методика определения содержания аммиака в рыбе.
45. Методика постановки редуктазной пробы.
46. Определение примеси свекловичной патоки в меде.
47. Определение примеси крахмальной патоки в меде.
48. Определение примеси падевого меда.
49. Определение кислотности рассола.
50. Определение кислотности муки.
51. Определение амбарных вредителей и металлопримесей в муке.
52. Методы определения содержания нитритов и нитратов в овощах, фруктах и ягодах. Допустимые показатели.
53. Методы определения удельной радиоактивности и содержание радиоизотопов в сырье и продуктах животного и растительного происхождения.
54. Методы контроля безопасности грибов. Ядовитые грибы, методы определения.
55. Ветеринарно-санитарный контроль и клеймение кожевенного и мехового сырья.
56. Методы контроля качества и безопасности сухих кормов.
57. Пороки шкур.
58. Особенности контроля за качеством и безопасностью сырья и продуктов на рынке.
59. Методы выявления мяса больных 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 большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации

## Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости и знаний обучающихся

1 курс, 1 семестр, очная форма обучения, 2023/2024 учебный год

Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза при импорте и экспорте с/х продукции»

Специальность: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Критерии оценивания учебной работы	Количество единиц учебной работы	Балл за единицу	Итого баллов
<b>Посещение обучающимися учебных занятий</b>			
Количество лекций	7	2,14	15
Количество ЛПЗ	18	2,14	38,65
<b>Текущий контроль</b>			
Число коллоквиумов	1	5	5
Число тестов	4	3	12
<b>Творческий рейтинг</b>			
Активность на учебных занятиях	-	4	До 4
Подготовка презентаций (реферат)	-	2	До 4
<b>Промежуточная аттестация</b>			
Экзмен		10-30	
Итоговая сумма баллов		До 100	

Минимальное количество баллов для допуска к промежуточной аттестации: 50

Обучающиеся обязаны сдавать экзамен

### ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно – санитарная экспертиза при импорте и экспорте с/х продукции»

**Специальность:** 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Форма обучения:** очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Протокол заседания № \_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 2023 г.

\_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой

(должность)

\_\_\_\_\_  
Ф.И. Василевич

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения