

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 24.10.2023 11:24:49
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e0e9170fe0ad024c

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

Утверждаю

Проректор по учебной, воспитательной работе
и молодежной политике

**ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.
Скрябина**
С.Ю. Пигина



«28» июня 2023 г.

Кафедра

*анатомии и гистологии животных имени профессора А.Ф. Климова,
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения

направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования


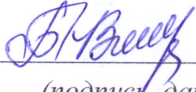
магистратура

форма обучения: очная / очно-заочная


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки (специальности) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования - программы магистратуры, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 № 982 (далее – ФГОС ВО);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 - «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень магистратура);
- Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от 23 августа 2018 № 547н (далее профстандарт).

РАЗРАБОТЧИКИ:

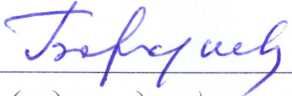
Доцент <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Э.О. Оганов <i>(ФИО)</i>
Профессор <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.М. Бачинская <i>(ФИО)</i>

РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры диагностики болезней, терапии, акушерства и репродукции животных ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	В.Н. Денисенко <i>(ФИО)</i>
--	---	--------------------------------

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры анатомии и гистологии животных имени профессора А.Ф. Климова
Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Е.Н. Борхунова <i>(ФИО)</i>
---	--	--------------------------------

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

Председатель комиссии <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Слесаренко <i>(ФИО)</i>
---	---	---------------------------------

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	С.А. Захарова <hr/> <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <hr/> <i>(ФИО)</i>
Декан факультета ветеринарной медицины <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	П.Н. Абрамов <hr/> <i>(ФИО)</i>
Декан факультета заочного, очно-заочного образования <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	А.А. Дельцов <hr/> <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <hr/> <i>(должность)</i>	 <hr/> <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <hr/> <i>(ФИО)</i>

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 освоения дисциплины:

- обучить магистратов основным теоретическим и практическим навыкам по структурному контролю качества сырья и продуктов животного происхождения.

Задачами дисциплины являются:

- общеобразовательная задача заключается в формировании у магистратов диалектико-материалистического мировоззрения, методологическую подготовленность к научной деятельности магистра по ветеринарно-санитарной экспертизе, а также изучить возрастные, половые, видовые, породные особенности морфологии домашних животных, которые необходимо учитывать при определении категории упитанности на живых животных и по туше, что позволяет своевременно распознать производственный брак;

- прикладная задача недопущение брака продукции на переработку, включая осмотр туш и органов; получить навыки определения вида, категории упитанности, сорта мяса, полноценности отруба с учётом вида, возраста и пола животных при разделке туш, полутуш и четвертин;

- специальная задача состоит в изучении возрастных, видовых, половых особенностях морфологии домашних животных, которые необходимо учитывать при определении категории упитанности на живом животном и по туше, определении вида и возрастных групп животных, при распознавании фальсификаций; недопущение брака продукции на переработку, включая осмотр туш и органов; структурный контроль при определении вида, категории упитанности, сорта мяса, полноценности отруба с учётом вида, возраста и пола животных; выявлять фальсификации при торговле мясом, что особенно важно в профилактике распространения инфекционных болезней; ознакомить с методами подготовки и осмотра органов животных при ветеринарно-санитарной и товароведческой оценке на мясокомбинатах, магазинах, оптовых и розничных рынках.

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-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.

	системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.
		УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
2	УК-3. Способен организовывать и руководить работой команды, выработывая командную стратегию для достижения поставленной цели	УК-3.1. Знать: проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.	Знать: проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации.
		УК-3.2. Уметь: определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Уметь: определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.
		УК-3.3. Владеть: организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	Владеть: организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.
3	ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1. Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.

		ОПК-6.2. 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: 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.
		ОПК-6.3. Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска
4	ПК-1. Способен принимать участие в разработке нормативно-правовых документов в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	ИД 2 ПК-1. Знать: Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Знать: Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении
		ИД 5 ПК 1. Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.
5	ПК-4. Способен принимать участие в разработке нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок для животных	ИД 1 ПК-4. Знать: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Знать: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.
		ИД 4 ПК 4. Уметь: определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности.	Уметь: определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности.

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения» относится к Б1.В.03 ОПОП по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (направление подготовки магистратура) и осваивается:

- по очной форме обучения в 1 и 2 семестрах.
- по очно-заочной форме обучения в 1 и 2 семестрах.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		1	2	-	-
Общий объем дисциплины	216	108	108	-	-
Контактная работа (аудиторная):	104,95	52,3	52,65	-	-
лекции	28	14	14	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	72	36	36	-	-
семинары	36	18	18	-	-
коллоквиумы	-	-	-	-	-
практические занятия	-	-	-	-	-
практикумы	-	-	-	-	-
лабораторные работы	36	18	18	-	-
другие виды контактной работы	4,95	2,3	2,65	-	-
Контактная работа (внеаудиторная)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	102,05	55,7	46,35	-	-
изучение теоретического курса	41,05	23,25	17,8	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	34,6	19,6	15	-	-
другие виды самостоятельной работы	26,4	12,85	13,55	-	-
Промежуточная аттестация:	9	-	9	-	-
зачет	+	+	-	-	-
зачет с оценкой		-		-	-
экзамен	9	-	9	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		1	2	-	-
Общий объем дисциплины	216	108	108	-	-
Контактная работа (аудиторная):	158,05	24,3	24,65	-	-
лекции	16	8	8	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	28	14	14	-	-
семинары	16	8	8	-	-
коллоквиумы	-	-	-	-	-
практические занятия	-	-	-	-	-
практикумы	-	-	-	-	-
лабораторные работы	12	6	6	-	-
другие виды контактной работы	4,95	2,3	2,65	-	-
Контактная работа (внеаудиторная)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	158,05	83,7	74,35	-	-
изучение теоретического курса	66,9	36,8	30,1	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	55,95	27,9	28,05	-	-
другие виды самостоятельной работы	35,2	19	16,2	-	-
Промежуточная аттестация:	9	-	9	-	-
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				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СРС, час.	
			Семинары, практические занятия и др.	Практикумы, лабораторные работы		
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (морфологический контроль)	14	18	18	55,7	УК-1; УК-3; ОПК-6; ПК-1; ПК-4
2.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (лабораторный контроль)	14	18	18	46,35	УК-1; УК-3; ОПК-6; ПК-1; ПК-4
Итого:		28	36	36	102,05	УК-1; УК-3; ОПК-6; ПК-1; ПК-4

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СРС, час.	
			Семинары, практические занятия и др.	Практикумы, лабораторные работы		
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (морфологический контроль)	8	14	6	83,7	УК-1; УК-3; ОПК-6; ПК-1; ПК-4
2.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (лабораторный контроль)	8	14	6	74,35	УК-1; УК-3; ОПК-6; ПК-1; ПК-4
Итого:		16	28	12	158,05	УК-1; УК-3; ОПК-6; ПК-1; ПК-4

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (морфологический контроль)	Структурный контроль качества (СКК) тканей организма животных, как сырья. Определение упитанности на живых и тушах. Категории упитанности животных. Сортная разделка туш, полутуш и четвертин.	14	8
2.	Структурный контроль	Морфология и химия мяса убойных животных. ВСЭ колбас и	14	8

	качества сырья и продуктов животного происхождения (лабораторный контроль)	ветчинно-штучных изделий, молока, субпродуктов, пищевого жира и кишечного сырья, пищевого жира, птицы, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.		
--	--	--	--	--

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (морфологический контроль)	Структурный контроль качества (СКК) тканей организма животных, как сырья. Определение упитанности на живых и тушах. Категории упитанности животных. Сортная разделка туш, полутуш и четвертин.	36	14
2.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (лабораторный контроль)	Морфология и химия мяса убойных животных. ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий, молока, субпродуктов, пищевого жира и кишечного сырья, пищевого жира, птицы, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	36	14

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (морфологический контроль)	Структурный контроль качества (СКК) тканей организма животных, как сырья. Определение упитанности на живых и тушах. Категории упитанности животных. Сортная разделка туш, полутуш и четвертин.	36	14
2.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (лабораторный контроль)	Морфология и химия мяса убойных животных. ВСЭ колбас и ветчинно-штучных изделий, молока, субпродуктов, пищевого жира и кишечного сырья, пищевого жира, птицы, рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.	36	14

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

1. Слесаренко, Н. А. Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения : учебник / Н. А. Слесаренко, Э. О. Оганов, В. В. Степанишин. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-4319-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122161> (дата обращения: 23.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зеленевский, Н. В. Анатомия животных : учебник для вузов / Н. В. Зеленевский, М. В. Щипакин. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 484 с. — ISBN 978-5-8114-7269-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156938> (дата обращения: 23.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Климов, А. Ф. Анатомия домашних животных : учебник / А. Ф. Климов, А. И. Акаевский. — 8-е изд. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 1040 с. — ISBN 978-5-8114-0493-3. — Текст :

электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/167818> (дата обращения: 23.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 23.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1. Боев, В. И. Анатомия животных : учебник / В. И. Боев, И. А. Журавлева, Г. И. Брагин. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 352 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-006826-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1060344> (дата обращения: 23.06.2021). – Режим доступа: по подписке.

2. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология) : учебник / М.В. Сидорова, В.П. Панов, А.Э. Семак [и др.] ; под общ. ред. М.В. Сидоровой. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 307 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — www.dx.doi.org/10.12737/24497. - ISBN 978-5-16-012309-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/935485> (дата обращения: 23.06.2021). – Режим доступа: по подписке.

3. Криштофорова, Б. В. Практическая морфология животных с основами иммунологии : учебно-методическое пособие / Б. В. Криштофорова, В. В. Лемещенко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-8114-2093-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168917> (дата обращения: 23.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
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

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

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

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	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 СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа № 1	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, анатомические препараты различных животных
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 102	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, анатомические препараты различных животных
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 103	Комплект специализированной мебели, интерактивная доска, экран, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, анатомические препараты различных животных
4	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 104	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, анатомические препараты различных животных
5	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 105	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, демонстрационные стенды, анатомические препараты различных животных
6	Помещение для самостоятельной работы № 218	Комплект специализированной мебели (в том числе мебели, для хранения анатомических препаратов), компьютер,

		подключенный к сети «Интернет» и обеспеченный доступом в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина
--	--	---

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

Кафедра
анатомии и гистологии животных имени профессора А.Ф. Климова,
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
магистратура

форма обучения: очная / очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет
2. 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
УК-1			
Знать: методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Глубокие знания о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления знаний о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о методах критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Отлично	Высокий
	Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта.	Неудовлетворительно	Не сформирован

<p>Владеть: исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	<p>Полное овладение исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	Отлично	Высокий
	<p>Владение исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарное владение исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие практических навыков исследования проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций.</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
УК-3			
<p>Знать порядок предубойного ветеринарного осмотра животных</p>	<p>Глубокие знания о порядке предубойного ветеринарного осмотра животных</p>	Отлично	Высокий
	<p>Не существенные ошибки в знании о порядке предубойного ветеринарного осмотра животных</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарные представления знаний о порядке предубойного ветеринарного осмотра животных</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие знаний о порядке предубойного ветеринарного осмотра животных</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p>	<p>Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p>	Отлично	Высокий
	<p>Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Уметь определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умение определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p>Знать: проблемы подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами; нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений;</p>	<p>Глубокие знания о проблемах подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений;</p>	Отлично	Высокий

ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации		
	Не существенные ошибки в знании о проблемах подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления знаний о проблемах подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о проблемах подбора эффективной команды; основные условия эффективной командной работы; основы стратегического управления человеческими ресурсами, нормативные правовые акты, касающиеся организации и осуществления профессиональной деятельности; модели организационного поведения, факторы формирования организационных отношений; стратегии и принципы командной работы, основные характеристики организационного климата и взаимодействия членов команды в организации	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Отлично	Высокий
	Уметь определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию; применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение определять стиль управления и эффективность руководства командой; выработать командную стратегию;	Неудовлетворительно	Не сформирован

	применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования профессиональных практических задач.		
Владеть: организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	Полное овладение организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	Отлично	Высокий
	Владение организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие практических навыков организацией и управлением командным взаимодействием в решении поставленных целей; созданием команды для выполнения практических задач; участием в разработке стратегии командной работы; умением работать в команде.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-6			
Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Глубокие знания о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления знаний о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о существующих программах профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая	Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий	Отлично	Высокий

импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.		
	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.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично 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.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение 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.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Полное овладение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Отлично	Высокий
	Владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие практических навыков проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ПК-1			
Знать: Формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Глубокие знания о формах и правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании о формах и правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления знаний о формах и правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании	Удовлетворительно	Пороговый

	(обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении		
	Отсутствие знаний о формах и правилах оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Отлично	Высокий
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Хорошо	Повышенный
	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Знать: требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Глубокие знания о требованиях ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании о требованиях ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления знаний о требованиях ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о требованиях ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: определять допустимость	Уметь определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных	Отлично	Высокий

(недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности.	пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности		
	Уметь определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности	Хорошо	Повышенный
	Уметь определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно- санитарной и пищевой безопасности	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.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (морфологический контроль)	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1. ИД – 1; ПК-1.ИД – 4
2.	Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения (лабораторный контроль)	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1. ИД – 1; ПК-1.ИД – 4

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

Общая трудоемкость составляет: 6 з.е. / 216 ч.

(из них 102,05 ч. – самостоятельная работа обучающихся).

Контактная работа включает: 104,05 ч.

- лекции: 28ч.

- практические занятия: 72 ч.

- другие виды учебной работы: 4,95 ч.

Форма контроля – зачет, экзамен:

- зачет проводится в 1 семестре 1 курса;
- экзамен проводится в 2 семестре 1 курса.

Очно-заочная форма обучения:

Общая трудоемкость составляет: 6 з.е. / 216 ч.

(из них 158,05 ч. – самостоятельная работа обучающихся).

Контактная работа включает: 48,95 ч.

- лекции: 16ч.
- практические занятия: 28 ч.
- другие виды учебной работы: 4,95 ч.

Форма контроля – зачет, экзамен:

- экзамен проводится в 1 семестре 1 курса;
- экзамен проводится в 2 семестре 1 курса.

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 – 30 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 15 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 122 шт. (Приложение 3);
- комплект вопросов к экзамену по дисциплине – 100 шт. (Приложение 4).

Комплект вопросов для опроса по дисциплине

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1. ИД – 1; ПК-1.ИД – 4):

1. Цель и задачи предмета, связь с другими дисциплинами. Основное и дополнительное сырьё мясной промышленности. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
2. Направления ведения скотоводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности крупного рогатого скота.
3. Направления ведения свиноводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности свиней.
4. Направления ведения овцеводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности мелкого рогатого скота.
5. Направления ведения козоводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности коз.
6. Направления ведения оленеводства, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности оленей.
7. Направления ведения птицеводства, основные породы кур, индеек и цесарок, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности зерноядных домашних птиц.
8. Направления ведения птицеводства, основные породы уток и гусей, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности водоплавающих домашних птиц.
9. Направления ведения кролиководства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса кроликов в зависимости от их упитанности.
10. Характеристика тканей организма, их классификация и использование в виде сырья в производственных целях.
11. Послойное строение тела, соединительнотканые пространства, заполненные рыхлой соединительной тканью между слоями и органы в области шеи.
12. Строение кожи, её возрастные, видовые и породные особенности.
13. Топографические участки шкуры крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Особенности половых и видовых признаков шкур продуктивных животных.
14. Подразделение шкур крупного рогатого скота и их краткая характеристика.
15. Подразделение шкур лошадей и их краткая характеристика.
16. Подразделение шкур свиней, их краткая характеристика и использование.
17. Подразделение шкур мелкого рогатого скота, меховое сырьё и их краткая характеристика.
18. Подразделение шкур мелкого рогатого скота, шубное сырьё и их краткая характеристика.
19. Подразделение шкур мелкого рогатого скота, кожевенное сырьё и их краткая характеристика.
20. Подразделение шкур оленей и верблюдов, их краткая характеристика.
21. Подразделение шкурок кроликов и их краткая характеристика.
22. Характеристика пороков шкур продуктивных животных.
23. Жировое сырьё. Видовая характеристика жира, топография отложения жира и их.
24. Мышечное сырьё. Строение, классификация, биологическая ценность мышечной ткани.
25. Органолептические особенности говядины (коров, волов, быков, нетелей, молодых бычков, телят) и мяса буйволов.
26. Органолептические особенности конины и верблюда, реакция Вебеля.
27. Органолептические особенности свинины и мяса дикого кабана.
28. Органолептические особенности баранины и козлятины.
29. Органолептические особенности мяса лося, северного оленя, косули.
30. Органолептические особенности крольчатины и зайчатины.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

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

Комплект тестовых заданий по дисциплине

Тестовые задания для оценки компетенции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1. ИД – 1; ПК-1.ИД – 4):

1. По продуктивности подразделяются на мясной, мясо-молочный, молочный, рабочий типы какой вид домашних продуктивных животных:

Ответ: крупный рогатый скот

2. По продуктивности подразделяются на мясной, мясо-молочный, молочный, рабочий типы какой вид домашних продуктивных животных:

1. свинья
2. овца
3. коза
4. крупный рогатый скот

Ответ: 4

3. По продуктивности подразделяются на мясной, сальный, мясо-сальный типы какой вид домашних продуктивных животных:

1. свинья
2. овца
3. коза
4. крупный рогатый скот

Ответ: 1

4. По продуктивности подразделяются на тонкорунное, полутонкорунное, полугрубошерстное, грубошерстное направления какой вид домашних продуктивных животных:

1. свинья
2. овца
3. коза
4. крупный рогатый скот

Ответ: 2

5. По продуктивности подразделяются на мясное, молочное, шерстное, смешанное направления какой вид домашних продуктивных животных:

1. свинья
2. овца
3. коза
4. крупный рогатый скот

Ответ: 3

6. По продуктивности подразделяются на шкурно-мясное, мясо-шкурное, транспортное, пантовое направления какой вид домашних продуктивных животных:

1. овца
2. коза
3. северный олень

4. крупный рогатый скот

Ответ: 3

7. По продуктивности подразделяются на яичного, мясо-яичного, мясного, бойцового, декоративного направления какой вид домашней птицы:

1. куры
2. индейки
3. цесарки
4. утки

Ответ: 1

8. По продуктивности подразделяются на яичного, мясо-яичного, мясного направления какой вид домашней птицы:

1. куры
2. индейки
3. цесарки
4. утки

Ответ: 4

9. СКК жирового и костного сырья. В каком порядке расположены кожа, общие и частные фасции (снаружи-внутри):

1. специальные фасции, глубокие фасции, поверхностные фасции
2. поверхностные фасции, глубокие фасции, специальные фасции
3. глубокие фасции, специальные фасции, поверхностные фасции
4. поверхностные фасции, специальные фасции, глубокие фасции

Ответ: 2

10. СКК жирового и костного сырья. В каком порядке расположены соединительнотканное пространство между кожей, фасциями, мышцами (снаружи-внутри):

1. подкожное, межлифтовое, межфасциальное, подфасциальное
2. подфасциальное, подкожное, межфасциальное, межлифтовое
3. подкожное, межфасциальное, межлифтовое, подфасциальное
4. межлифтовое, подкожное, подфасциальное, межфасциальное

Ответ: 3

11. СКК жирового и костного сырья. Места отложения подкожного жира у лошади:

1. на крестце, корне хвоста, хвосте, пояснице, рёбрах грудине
2. под брюшиной, на рёбрах, над выйной связкой, в ягодичной области
3. у основания хвоста, коленной складке, седалищных буграх, на грудине
4. под кожей в первом соединительнотканном пространстве

Ответ: 2

12. СКК жирового и костного сырья. Места отложения подкожного жира у коровы:

1. на крестце, корне хвоста, хвосте, пояснице, рёбрах грудине
2. под брюшиной, на рёбрах, над выйной связкой, в ягодичной области
3. у основания хвоста, коленной складке, седалищных буграх, на грудине

4. под кожей в первом соединительнотканном пространстве

Ответ: 3

13. СКК жирового и костного сырья. Места отложения подкожного жира у овцы:

1. на крестце, корне хвоста, хвосте, пояснице, рёбрах грудине
2. под брюшиной, на рёбрах, над выйной связкой, в ягодичной области
3. у основания хвоста, коленной складке, седалищных буграх, на грудине
4. под кожей в первом соединительнотканном пространстве

Ответ: 1

14. СКК жирового и костного сырья. Места отложения подкожного жира у свиньи:

1. на крестце, корне хвоста, хвосте, пояснице, рёбрах грудине
2. у основания хвоста, коленной складке, седалищных буграх, над выйной связкой
3. у основания хвоста, коленной складке, седалищных буграх, на грудине, на рёбрах
4. под кожей в первом соединительнотканном пространстве

Ответ: 4

15. СКК жирового и костного сырья. Места отложения внутреннего рубашечного жира:

1. между серозными листками средней брыжейки
2. между серозными листками сальника
3. под серозной оболочкой брюшной стенки
4. под серозной оболочкой в поясничной области

Ответ: 2

Ответ: 4

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

Вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1. ИД – 1; ПК-1.ИД – 4):

1. Цель и задачи предмета, связь с другими дисциплинами. Основное и дополнительное сырьё мясной промышленности. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
2. Направления ведения скотоводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности крупного рогатого скота.
3. Направления ведения свиноводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности свиней.
4. Направления ведения овцеводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности мелкого рогатого скота.
5. Направления ведения козоводства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности коз.
6. Направления ведения оленеводства, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности оленей.
7. Направления ведения птицеводства, основные породы кур, индеек и цесарок, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности зерноядных домашних птиц.
8. Направления ведения птицеводства, основные породы уток и гусей, показатели живой массы и убойного выхода мяса в зависимости от упитанности водоплавающих домашних птиц.
9. Направления ведения кролиководства, основные породы, показатели живой массы и убойного выхода мяса кроликов в зависимости от их упитанности.
10. Характеристика тканей организма, их классификация и использование в виде сырья в производственных целях.
11. Послойное строение тела, соединительнотканное пространства, заполненные рыхлой соединительной тканью между слоями и органы в области шеи.
12. Строение кожи, её возрастные, видовые и породные особенности.
13. Топографические участки шкуры крупного и мелкого рогатого скота, свиней. Особенности половых и видовых признаков шкур продуктивных животных.
14. Подразделение шкур крупного рогатого скота и их краткая характеристика.
15. Подразделение шкур лошадей и их краткая характеристика.
16. Подразделение шкур свиней, их краткая характеристика и использование.
17. Подразделение шкур мелкого рогатого скота, меховое сырьё и их краткая характеристика.
18. Подразделение шкур мелкого рогатого скота, шубное сырьё и их краткая характеристика.
19. Подразделение шкур мелкого рогатого скота, кожевенное сырьё и их краткая характеристика.
20. Подразделение шкур оленей и верблюдов, их краткая характеристика.
21. Подразделение шкурок кроликов и их краткая характеристика.
22. Характеристика пороков шкур продуктивных животных.
23. Жировое сырьё. Видовая характеристика жира, топография отложения жира и их.
24. Мышечное сырьё. Строение, классификация, биологическая ценность мышечной ткани.
25. Органолептические особенности говядины (коров, волов, быков, нетелей, молодых бычков, телят) и мяса буйволов.
26. Органолептические особенности конины и верблюда, реакция Вебеля.

27. Органолептические особенности свинины и мяса дикого кабана.
28. Органолептические особенности баранины и козлятины.
29. Органолептические особенности мяса лося, северного оленя, косули.
30. Органолептические особенности крольчатины и зайчатины.
31. Органолептические особенности мяса медведя и барсука.
32. Органолептические особенности мяса домашней и дикой птицы.
33. Костное сырьё, классификация костей скелета, виды костного сырья, использование и сортировка костей.
34. Кровеносная система. Сердце, главные артериальные и венозные магистрали организма животных. Доступы к сосудам при прижизненном взятии крови и при обескровливании животных.
35. Кровь, его состав, использование крови для лечебных, лечебно-питательных, пищевых, кормовых и технических целей.
36. Характеристика лимфатической системы. Видовые особенности центральных и периферических паренхиматозных органов лимфатической системы.
37. Основные лимфатические сосуды и состав лимфы.
38. Подкожные лимфатические узлы, их топография и корни.
39. Топография и корни лимфатических узлов головы и шеи.
40. Топография и корни лимфатических узлов грудной и тазовой конечностей.
41. Топография и корни лимфатических узлов грудной полости.
42. Топография и корни лимфатических узлов брюшной и тазовой полостей.
43. Состав и строение нервной системы. Её использование в мясоперерабатывающем производстве.
44. Нутровка и ливеровка. Топография внутренних органов грудной и брюшной полостей. Фиксирование внутренних органов в полостях.
45. Характеристика субпродуктов, их деление на мякотные, шерстные и слизистые. Пищевая ценность субпродуктов (категории), их использование.
46. Определение упитанности у живых крупного рогатого скота.
47. Определение упитанности у живых мелкого рогатого скота.
48. Определение упитанности у живых свиней.
49. Определение упитанности у живых лошадей.
50. Определение упитанности у живых оленей.
51. Определение упитанности у живых верблюдов.
52. Определение упитанности у живых кроликов и нутрий.
53. Определение возраста и пола по туше рогатого скота, свиней и лошадей.
54. Определение упитанности туши крупного рогатого скота.
55. Определение упитанности туши мелкого рогатого скота.
56. Определение упитанности туш свиней.
57. Определение упитанности туш лошадей.
58. Определение упитанности туш оленей.
59. Определение упитанности туш верблюдов.
60. Определение упитанности туш кроликов.
61. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
62. Сортная разрубка говяжьих туш, полутуш, четвертинок на отрубы.
63. Морфологический состав зареза и шейного отрубов говядины.
64. Морфологический состав лопаточного отруба говядины.
65. Морфологический состав спинного отруба говядины.
66. Морфологический состав грудного отруба и пашины говядины.
67. Морфологический состав филейного отруба и оковалка говядины.
68. Морфологический состав огузка и костреца говядины.
69. Морфологический состав передней и задней голяшки говяжьей туши.
70. Фальсификации говяжьего мяса.

71. Особенности сортовой разрубki телятины.
72. Сортовая разрубka туш баранины и козлятины на отрубы, исключение фальсификаций.
73. Сортовая разрубka свиных туш, полутуш, четвертинок на отрубы, её особенности.
74. Сортовая разрубka туш, полутуш, четвертинок конины на отрубы.
75. Сортовая разрубka туш, полутуш, четвертинок верблюдов на отрубы.
76. Сортовая разрубka туш оленей на отрубы.
77. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов говядины.
78. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов свинины.
79. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов баранины и телятины.
80. Скелет, определение возраста и видовой принадлежности по нижнечелюстной кости продуктивных животных.
81. Определение возраста крупного рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти.
82. Определение возраста лошадей по резцовым зубам нижней челюсти.
83. Определение возраста мелкого рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти.
84. Определение возраста свиней по резцовым зубам нижней челюсти.
85. Морфологические признаки определения видовых и возрастных особенностей лицевого отдела черепа.
86. Морфологические признаки определения видовых и возрастных особенностей мозгового отдела черепа.
87. Мягкие ткани области головы у рогатого скота, свиней, лошадей.
88. Видовые особенности строения головного мозга крупного рогатого скота, лошадей, свиньи, мелкого рогатого скота, собак, кроликов.
89. Строение, топография, доступы к извлечению желёз внутренней секреции домашних животных, расположенных в области головы.
90. Морфология, топография, видовые особенности языка и гортани домашних животных, способы извлечения и использование языка.
91. Определение сортности по костям и видовая принадлежность мяса шейного отруба.
92. Видовые особенности шейных позвонков крупного и мелкого рогатого скота, лошадей, свиней, оленей, собак, кошек, кроликов и нутрий.
93. Топография (послойное расположение) фасций, мышц и сухожилий шейного отруба, их видовые особенности.
94. Топография, морфология кровеносных и лимфатических сосудов, лимфатических узлов, органов и желёз в области ярёмного желоба шеи, их значение и использование.
95. Видовые, возрастные, половые особенности скелета грудной полости домашних животных.
96. Мышцы и сухожилия области грудной полости, их видовые, возрастные и половые особенности, их прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
97. Основные кровеносные и лимфатические сосуды, нервы, лимфатические узлы грудной полости.
98. Осмотр и ВСЭ органов грудной полости. Видовые особенности сердца и лёгких. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясной продукции.
99. Видовые, возрастные, половые особенности скелета брюшной полости домашних животных (костная основа и ориентиры).
100. Фасции, мышцы и сухожилия области брюшной полости, их видовые, возрастные и половые особенности, их прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
101. Основные кровеносные и лимфатические сосуды, нервы, лимфатические узлы брюшной полости.

102. Строение, топография, видовые особенности паренхиматозных органов брюшной полости.
103. Строение, топография, видовые особенности органов желудочно-кишечного тракта. Характеристика кишечного сырья.
104. Видовые, возрастные, половые особенности скелета тазовой полости домашних животных (костная основа и ориентиры).
105. Лимфатические узлы, кровеносные сосуды и нервы в области тазовой полости.
106. Строение, топография, видовые различия, использование в производстве органов тазовой полости.
107. Видовые, возрастные, половые особенности скелета поясов конечностей животных. Строение плечевого и тазобедренного суставов. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
108. Видовые, возрастные, половые особенности скелета стилоподия конечностей животных. Строение локтевого и коленного суставов. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
109. Видовые, возрастные, половые особенности скелета предплечья и голени животных. Строение запястного и заплюсневого суставов. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
110. Видовые, возрастные, половые особенности скелета кисти и стопы конечностей животных. Строение пальцевых суставов. Прикладное значение для ветеринарно-санитарной экспертизы мясо-молочной продукции.
111. Мышцы, фасции, сухожилия, сосудистые магистрали, нервы и лимфатические узлы ягодичной и переднебедренной областях тазовой конечности.
112. Мышцы, фасции, сухожилия, сосудистые магистрали, нервы и лимфатические узлы заднебедренной области тазовой конечности.
113. Мышцы, фасции, сухожилия, сосудистые магистрали, нервы и лимфатические узлы области голени и стопы тазовой конечности.
114. Мышцы, фасции, сухожилия, сосудистые магистрали, нервы и лимфатические узлы лопаточной и плечевой областях грудной конечности.
115. Мышцы, фасции, сухожилия, сосудистые магистрали, нервы и лимфатические узлы области предплечья, запястного сустава и кисти грудной конечности.
116. Видовые, возрастные, половые особенности скелета домашних птиц (костная основа и ориентиры).
117. Кожный покров, подкожный жир, мышечная ткань домашних птиц.
118. Кровеносная и лимфатическая системы птиц, способы обескровливания.
119. Нервная система, топография эндокринных органов и их строение, органы чувств птиц.
120. Особенности, топография и видовые отличия органов пищеварительной системы, органов мочеотделения и половой системы птиц.
121. Определение возраста у кур, индеек, цесарок, гусей и уток.
122. Определение упитанности живой птицы и тушек (категории тушек).

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 (ОПК-1.1; ОПК-1.2; ОПК-1.3; ПК-1. ИД – 1; ПК-1.ИД – 4)

1. Определение упитанности у живых крупного и мелкого рогатого скота.
2. Определение упитанности у живых свиней, лошадей, оленей, верблюдов, кроликов и нутрий.
3. Определение возраста и пола по туше рогатого скота, свиней и лошадей.
4. Определение упитанности туши крупного рогатого скота.
5. Определение упитанности туши мелкого рогатого скота.
6. Определение упитанности туш свиней.
7. Определение упитанности туш лошадей и верблюдов.
8. Определение упитанности туш оленей.
9. Определение упитанности туш кроликов.
10. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
11. Сортная разрубка говяжьих туш, полутуш, четвертинок на отрубы. Особенности сортной разрубке телятины.
12. Морфологический состав зареза и шейного отрубов говядины.
13. Морфологический состав лопаточного отруба говядины.
14. Морфологический состав спинного отруба говядины.
15. Морфологический состав грудного отруба и пашины говядины.
16. Морфологический состав филейного отруба и оковалка говядины.
17. Морфологический состав кострица и огузка говядины.
18. Морфологический состав передней и задней голяшки говяжьей туши.
19. Определение фальсификации говяжьего мяса.
20. Сортная разрубка туш баранины и козлятины на отрубы, исключение фальсификаций.
21. Сортная разрубка свиных туш, полутуш, четвертинок на отрубы, её особенности.
22. Сортная разрубка туш, полутуш, четвертинок конины на отрубы.
23. Сортная разрубка туш, полутуш, четвертинок верблюдов на отрубы.
24. Сортная разрубка туш оленей на отрубы.
25. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов говядины.
26. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов свинины.
27. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов баранины и телятины.
28. Скелет, определение возраста и видовой принадлежности по нижнечелюстной кости продуктивных животных.
29. Определение возраста крупного рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти.
30. Определение возраста лошадей по резцовым зубам нижней челюсти.
31. Определение возраста мелкого рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти.
32. Определение возраста свиней по резцовым зубам нижней челюсти.
33. Осливание, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
34. Химический состав мяса различных видов животных.
35. Виды порчи мяса при длительном хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
36. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
37. Послеубойные изменения, в мясе происходящие при созревании.
38. Виды «ненормального мяса».
39. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
40. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
41. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.

42. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
43. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках.
44. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Санитарная оценка тушек при этих болезнях.
45. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
46. Правила доставки мяса и мясопродуктов на холодильники. Документация.
47. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
48. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
49. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
50. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб и режимы обезвреживания.
51. Органолептические и лабораторные методы исследования, на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
52. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него.
53. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
54. Контроль качества мяса и мясных полуфабрикатов из птицы.
55. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
56. Распознавание мяса различных видов животных по анатомическому строению внутренних органов.
57. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
58. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
59. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
60. Ветсанэкспертиза тушек рыбы при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума щук и раков).
61. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
62. Требования ГОСТ Р 52054-2003. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
63. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования.
64. Дезинфекция и дезинсекция шкур.
65. Пороки шкур крупного рогатого скота.
66. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов.
67. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.
68. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
69. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. GDR на холодильниках.
70. Дезинфекция и дератизация в холодильниках.
71. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.
72. Болезни, при которых птицу не допускают к убою.
73. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней птицы (Ньюкаслская болезнь, грипп птиц).
74. Методы определения свежести мяса.

75. Производственные пороки колбасных изделий.
76. Виды дефектов колбасных изделий и причины их возникновения.
77. Отбор проб колбасных и ветчинно-штучных изделий для микробиологического контроля.
78. Сроки проведения исследований колбасных изделий на показатели безопасности.
79. Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий.
80. Технология производства ветчинно-штучных изделий.
81. Технология производства сырокопченых колбас.
82. Требования нормативных документов к качеству колбасных изделий.
83. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы.
84. Схема отбора проб мяса (говядины, баранины, свинины) для лабораторного контроля.
85. Органолептические и лабораторные методы исследования мяса на свежесть. Порядок отбора и оформления проб.
86. Ветеринарно-санитарные правила соблюдаемые при перевозке мяса и мясопродуктов.
87. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, хранении и транспортировке сырья животного происхождения.
88. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при заболеваниях животных различной этиологии.
89. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и птицепродуктов.
90. Состав и свойства основных компонентов мясного сырья. Белки. Жиры. Липиды. Витамины. Вода.
91. Ветеринарно-санитарный контроль при первичной переработке животных. Отбор проб для лабораторных исследований
92. ВСО рыбы при инвазионных болезнях представляющих опасность для потребителя.
93. Виды консервирования рыбы.
94. Отбор проб рыбы и нерыбных объектов для лабораторных исследований.
95. ВСО рыбы при инфекционных болезнях.
96. Требования, предъявляемые Таможенным союзом к качеству и безопасности пищевых продуктов.
97. Санитарные нормы, предъявляемые к перерабатывающим предприятиям.
98. Биохимические изменения, происходящие в мясе при заморозке?
99. Характеристика пороков шкур продуктивных животных.
100. Жир-сырец. Видовая характеристика и топография мест отложения.

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: «Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения»

Специальность: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма промежуточной аттестации: зачет

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

Минимальное количество баллов для допуска к промежуточной аттестации: 50

Обучающиеся обязаны сдавать зачет

Балльно-рейтинговая система оценки успеваемости и знаний обучающихся

1 курс, 2 семестр, очная форма обучения, 2023/2024 учебный год

Дисциплина: «Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения»

Специальность: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма промежуточной аттестации: экзамен

Критерии оценивания учебной работы	Количество единиц учебной работы	Балл за единицу	Итого баллов
Посещение обучающимися учебных занятий			
Количество лекций	7	2,1	15
Количество ЛПЗ	18	2,1	38,65
Текущий контроль			
Число коллоквиумов	1	5	5

Число тестов	4	3	12
Творческий рейтинг			
Активность на учебных занятиях	-	4	До 4
Подготовка презентаций (реферат)	-	2	До 4
Промежуточная аттестация			
Экзамен	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)**

Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения

Специальность: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры анатомии и гистологии животных имени профессора А.Ф. Климова

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

Заведующий кафедрой

(должность)

(подпись, дата)

Н.А. Слесаренко

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения