

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 08.11.2023 10:06:52  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

**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*

*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»**

**специальность**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**профиль подготовки**

Технология производства продукции животноводства

**уровень высшего образования**

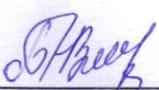
бакалавриат

**форма обучения:** очная

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

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

**РАЗРАБОТЧИКИ:**

Заведующий кафедрой		Ф.И. Василевич
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Профессор		В.М. Бачинская
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Ст. преподаватель		Д.В. Гончар
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

Зав. кафедрой вирусологии и микробиологии, к.б.н., доцент  
ФГБОУ ВО МГАВМиБ –  
МВА имени К.И. Скрябина

		Т.Е. Денисенко
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

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

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

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

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

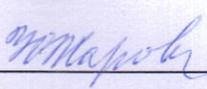
- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения

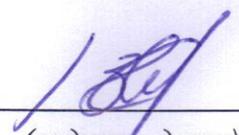
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

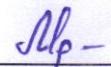
Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**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 биотехнологии и экологии		М.В. Новиков
(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):

- приобретение обучающимися способностей проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения и осуществлять контроль за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучение основ санитарно-гигиенических методов исследования продуктов животного происхождения, а также правил и методик ВСЭ и стандартизации продуктов животноводства; нормативных документов, определяющих порядок уоя, переработки животных, колбас и колбасных изделий, молока и молочных продуктов;

- формирование у обучающихся практических навыков и умения проводить предубойный ветеринарный осмотр животных и птиц; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; отбирать пробы, консервировать материал и отправлять в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследований;

- развитие логического мышления, способности обрабатывать результаты проводимых исследований, составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

## **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.	<b>ОПК-5</b> Способен организовывать и контролировать производство продукции из сырья животного происхождения	<b>ОПК-5.1</b> Знает нормативно-правовую базу, регулирующую деятельность промышленных предприятий по производству продукции из сырья животного происхождения; теоретические основы маркетинга продуктов питания животного происхождения; основные национальные и международные законодательные акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	Знать: основную нормативно-правовую документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы (правила, ГОСТы, ТР ТС и т.д.)
		<b>ОПК-5.2</b> Умеет проводить экономические расчеты и моделировать экономические процессы; анализировать и совершенствовать методики современных биотехнологических производственных операций на производстве, работающим с сырьем животного происхождения.	Уметь: анализировать и обрабатывать получаемые результаты, вносить предложения по совершенствованию производства направленного на выработку сырья животного происхождения
		<b>ОПК-5.3</b> Обладает знаниями об основных принципах менеджмента; навыками межличностной коммуникации в коллективах; о практических приемах анализа нормативно-правовой документации.	Владеть: знаниями должностных обязанностей, прав и ответственности врача ветеринарно-санитарной экспертизы
2.	<b>ПК-8</b> Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<b>ИД-1</b> ПК-8 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знать: устройство и специфику работы предприятий, направленных на переработку сырья животного происхождения, возможные причины и виды технологического брака
		<b>ИД-2</b> ПК-8 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности	Уметь: проводить органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические исследования продукции животного происхождения на соответствия её доброкачественности и безопасности
		<b>ИД-3</b> ПК-8 Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и	Владеть: навыками обработки полученных результатов и уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку продуктов животного происхождения, давать заключение об использовании сырья при

	надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	производстве готовых продуктов
--	--	--------------------------------

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

Дисциплина (модуль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» относится к обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 «Продукты питания животного происхождения», профиль «Технология производства продукции животноводства» (уровень бакалавриата):

- по очной форме обучения в 6 семестре на 3 курсе;

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### Очная форма обучения:

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 часов

Вид учебной работы	Всего, час
<b>Общий объем дисциплины</b>	108
<b>Контактная работа:</b>	<b>59</b>
Лекции	18
Занятия семинарского типа, в том числе:	36
Практические занятия, включая коллоквиумы	36
Лабораторные занятия	-
Другие виды контактной работы	5
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>49</b>
Изучение теоретического курса	
Выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и др.)	
Подготовка курсовой работы	
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>6</b>
Зачет	6
Зачет с оценкой	
Экзамен	
Другие виды промежуточной аттестации	

#### 6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

##### Разделы дисциплины (модуля)

##### Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практ.	Лаб.		
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных, послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов	2	6	-	9	ОПК-5; ПК-18
2.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не	4	8	-	10	ОПК-5; ПК-18

	заразной этиологии					
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	4	8	-	10	ОПК-5; ПК-18
4.	ВСЭ колбасных изделий и консервов	2	4	-	6	ОПК-5; ПК-18
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4	6	-	8	ОПК-5; ПК-18
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	2	4	-	6	ОПК-5; ПК-18
Итого:		18	36	-	49	ОПК-5; ПК-18

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

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов	Убойные животные. Убой с/х животных	2
2.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии.	2
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2
4.	ВСЭ колбасных изделий и консервов	Производство колбасных изделий. Основы технологии изготовления мясных стерилизованных и пастеризованных консервов.	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Приемка, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных предприятиях	2
		Основы технологии переработки молока.	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	Болезни птиц заразной и не заразной этиологии.	2

#### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
-----------	---------------------------------	----------------------------------	-------------

			<b>очно</b>
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов	Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных. Клеймение мяса.	2
		Изменения в мясе при хранении. Виды порчи мяса. Определение степени свежести мяса по ГОСТ.	2
2.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии.	2
		Бактериологический контроль мяса	2
		Комплексная оценка качества мяса	2
		Определение мяса больных животных.	2
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	4
4.	ВСЭ колбасных изделий и консервов	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза консервов и готовой продукции. Виды брака консервов.	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	6
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	Определение степени свежести и качества переработки мяса птицы и птицепродуктов	4

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины	Тема занятия	Объем, час.
			очно
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов	Транспортировка животных на перерабатывающие предприятия.	2
		Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Основные патологоанатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии.	3

		Морфология и химия мяса животных. Основы товароведения и стандартизации.	2
2.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Учение о мясе. Сорта разруб туш и его обоснование.	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2
		Комплексная оценка качества мяса	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, кишечного сырья, крови и эндокринного сырья.	2
		Правила ветеринарной сертификации мяса и мясных продуктов на соответствие требованиям безопасности	2
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	5
		Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.	5
4.	ВСЭ колбасных изделий и консервов	Производство колбасных изделий, продуктов из свинины, говядины, баранины	2
		Основы технологии изготовления мясных стерилизованных и пастеризованных консервов. Приемка сырья	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении консервов и готовой продукции. Виды брака консервов.	2
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Приемка, переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных заводах	2
		Основы технологии переработки молока.	4
		Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока	2
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	Убой и переработки птицы. ВСЭ продуктов убоя. ВСЭ готовой выпускаемой продукции	3
		Работа птицекомбината, структура. Заготовка и транспортировка птицы. Технология переработки птицы. Приемка и предубойный осмотр.	3

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> — Режим доступа: для авториз. пользователей

### Дополнительная литература

1. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) : учебное пособие / О. А. Ковалева, Е. М. Здравова, О. С. Киреева [и др.] ; под общей редакцией О. А. Ковалевой. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. —

444 с. — ISBN 978-5-8114-3304-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130575> — 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 Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	Режим доступа: свободный доступ
<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
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

**Методическое обеспечение:**

Отсутствует

**8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

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

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

**9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА**

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине(модулю) «Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и

перерабатывающей промышленности» представлены в виде фонда оценочных средств (далее-ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплин(модулей).

### **10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ(МОДУЛЯ)**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>	<b>Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы</b>
1.	Занятия лекционного типа проводятся в лекционной аудитории № 4 учебно-лабораторного корпуса	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном. Посадочных мест 44
2.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 305 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 11, стулья для обучающихся - 22, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, стол лабораторный - 2, доска - 1, кафедра - 1, ноутбук Asus - 1, интернет телевизор - 1, мультимедийный проектор - 1, демонстрационные стенды- 2, микроскоп с осветителем Ломо Микмед - 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед -2 монокуляр - 1, рН-метр - термометр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер ВN - 120 - 11, весы лабораторные - 1, овоскоп - 1, шкаф вытяжной - 1, шкаф для хранения инвентаря - 1, огнетушитель - 1
3.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 306 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 12, посадочных мест - 24, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, столы для лабораторных работ - 3, кафедра - 1, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе - 38, компьютер - 1, телевизор - 1, доска учебная - 1, стол смотровой - 1, , экран - 1, мультимедийный проектор - 1, ноутбук Asus -1. микроскоп с осветителем Ломо Микмед - 1- 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед -2 монокуляр - 1, рН - метр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер ВN - 1201 - 1, весы лабораторные - 1, анализатор качества молока Клевер -2М - 1, люминоскоп Филин - 1, огнетушитель - 1
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран - 1 с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, библиотека, демонстрационный материал - 24.

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

*Кафедра*  
*паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»**

**специальность**

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**профиль подготовки**

Технология производства продукции животноводства

**Уровень высшего образования**

Бакалавриат

**форма обучения:** очная

**год приема:** 2022

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

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

1. Опрос
2. Тест

**Промежуточная аттестация по дисциплине(модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет

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

Показатели компетенции	Критерий оценивания	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
ОПК-5			
<b>Знать:</b> основную нормативно-правовую документацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы (правила, ГОСТы, ТР ТС и т.д.)	Глубокие знания о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, согласно нормативно-правовой документации	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, согласно нормативно-правовой документации	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, согласно нормативно-правовой документации	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продукции животного происхождения для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований, согласно нормативно-правовой документации	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> анализировать и обрабатывать получаемые результаты, вносить предложения по совершенствованию производства направленного на выработку сырья животного происхождения	Уметь анализировать полученные результаты и давать ветеринарно-санитарную оценку сырью и продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Уметь с несущественными ошибками анализировать полученные результаты и давать ветеринарно-санитарную оценку сырью и продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично анализировать полученные результаты и давать ветеринарно-санитарную оценку сырью и продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый

	Не умение анализировать полученные результаты и давать ветеринарно-санитарную оценку сырью и продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> знаниями должностных обязанностей, прав и ответственности врача ветеринарно-санитарной экспертизы	Полное овладение знаниями работы врача ветеринарно-санитарной экспертизы, его прав, обязанности и ответственности	Отлично	Высокий
	Владение знаниями работы врача ветеринарно-санитарной экспертизы, его прав, обязанности и ответственности	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение знаниями работы врача ветеринарно-санитарной экспертизы, его прав, обязанности и ответственности	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний работы врача ветеринарно-санитарной экспертизы, его прав, обязанности и ответственности.	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-8</b>			
<b>Знать:</b> устройство и специфику работы предприятий, направленных на переработку сырья животного происхождения, возможные причины и виды технологического брака	Глубокие знания о работе перерабатывающих предприятий, контроля качества и безопасности сырья и продукции на производстве	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о работе перерабатывающих предприятий, контроля качества и безопасности сырья и продукции на производстве	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о работе перерабатывающих предприятий, контроля качества и безопасности сырья и продукции на производстве	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о работе перерабатывающих предприятий, контроля качества и безопасности сырья и продукции на производстве	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Уметь:</b> проводить органолептические, физико-химические, микробиологические и паразитологические исследования продукции животного происхождения на соответствия её доброкачественности и безопасности	Уметь проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Отлично	Высокий
	Уметь с несущественными ошибками проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>Владеть:</b> навыками обработки полученных результатов и уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку продуктов животного происхождения, давать заключение об использовании сырья при производстве готовых продуктов	Полное овладение навыками осуществления контроля сырья и продукции животного происхождения	Отлично	Высокий
	Владение навыками осуществления контроля сырья и продукции животного происхождения	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение навыками осуществления контроля сырья и продукции животного происхождения	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний навыков осуществления контроля сырья и продукции животного происхождения	Неудовлетворительно	Не сформирован

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

**Текущий контроль успеваемости обучающихся:**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Основы технологии и гигиены убоя животных. послеубойная ВСЭ туш и внутренних органов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5; ПК-8
2.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5; ПК-8
3.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5; ПК-8
4.	ВСЭ колбасных изделий и консервов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5; ПК-8
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5; ПК-8
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы и птицепродуктов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ОПК-5; ПК-8

### **Промежуточная аттестация:**

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### **Очная форма обучения:**

- Зачет проводится в 6 семестре 3 курса.

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

1. Банк вопросов к зачету

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

### **Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:**

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 60 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 35 шт. (Приложение 2).

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

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

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине(модулю)**Перечень вопросов для оценки компетенций (ОПК-5; ПК-8):

1. Требования, предъявляемые к убойным животным.
2. Как осуществляется транспортировка животных на убойное предприятие?
3. Что включает предубойная подготовка животных?
4. Технология первичной переработки убойных животных.
5. Методика проведения ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов на предприятиях.
6. Понятие о мясе, характеристика мяса различных видов животных.
7. Классификация мяса по полу, возрасту и упитанности.
8. Сортовой разруб туш разных видов животных.
9. Этапы биохимических процессов созревания мяса животных.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза на производстве колбасных изделий.
11. Сертификация мясной продукции.
12. Что включает первичная обработка туш?
13. Приемка и предубойный осмотр птицы.
14. Технология переработки птицы.
15. Методы послеубойного осмотра тушек и продуктов убоя сельскохозяйственной птицы.
16. Какова особенность проведения ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов разных видов животных?
17. Химический состав и физико-химические свойства мяса.
18. Основы технологии изготовления мясных стерилизованных и пастеризованных консервов.
19. Технохимический анализ готовой продукции.
20. Санитарно-гигиенические требования получения молока.
21. Правила приемки молока. Отбор проб и подготовка к анализу.
22. Методы органолептического, физико-химического и микробиологического исследования молока.
23. Методы определения фальсификации молока.
24. Технология и режимы пастеризации молока.
25. Технология и режимы стерилизации молока.
26. Технология изготовления кисломолочных продуктов.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов переработки молока.
28. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при незаразных заболеваниях?
29. В каких случаях запрещен убой животных на мясо?
30. Какими инвазионными болезнями может заразиться человек через мясо?
31. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при инвазионных заболеваниях?
32. Перечислите инфекционные болезни, передающиеся через мясо.
33. Какова ветеринарно-санитарная оценка туш при сибирской язве?
34. Оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты, а также с учетом выраженности патологоанатомических изменений и стойкости возбудителя.
35. Подразделение инвазионных болезней животных по степени опасности для людей.
36. Локализация возбудителя в тканях и органах животных, источники и пути распространения.
37. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся (трихинеллез, цистицеркоз КРС и свиней) и не передающихся

- через мясо людям (эхинококкоз, фасциоз, дикроцелиоз, саркоцистоз, пироплазмидозы и др.).
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой мочеполовой систем, маститах, при септических процессах и патологий обмена веществ (истощение, гидремии, уремии).
  39. Какими органолептическими методами определяют свежесть мяса?
  40. Что относится к лабораторным методам определения доброкачественности мяса?
  41. Чему равно рН свежего мяса?
  42. Каково содержание ЛЖК в мясе?
  43. Как оценивают свежесть мяса по пробе варкой?
  44. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при гниении, плесневении, ослизнении, загаре.
  45. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при фосфоресценции и изменении окраски, запаха и вкуса мяса.
  46. Влияние температуры и влажности на хранение пищевых продуктов.
  47. Санитарная оценка мяса при нарушении режимов хранения.
  48. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас с основами технологии производства.
  49. Характеристика современного колбасного производства.
  50. Сырье, его подготовка для колбасного производства.
  51. Технология производства, полукопченых, сырокопченых (твердокопченых) и других видов колбас.
  52. Условия хранения, упаковки, способы транспортировки колбас и ветчинно-штучных изделий, их ветеринарно-санитарная экспертиза.
  53. Пороки колбас ветчинно-штучных изделий.
  54. Органолептические, физико-химические и микробиологические методы исследований колбасных изделий.
  55. Классификация колбасных изделий.
  56. Технология изготовления вареных и варено-копченых колбас.
  57. Технология производства баночных консервов.
  58. Гигиена консервного производства.
  59. Методы исследования и санитарная оценка мясных баночных консервов.
  60. Виды бомбажа и методы его распознавания.

### **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**Примерные тестовые задания для оценки компетенций (ОПК-5; ПК-8):

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

Е. реакцией с сернокислой медью.

7. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?

- А. серологические, биохимические;
- В. органолептическое, методы химического и микробиологического анализа;
- С. биопроба, органолептические, рН, проба варкой;
- Д. органолептические, лабораторные, серологические, биохимические;
- Е. органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.**

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

- А. формольной реакцией;
- В. реакцией преципитации;**
- С. посевом на среду Эндо;
- Д. реакцией с  $\text{Cu}_2\text{SO}_4$ .

8. Какие различают степени свежести мяса?

- А. свежее и не свежее;
- В. свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее;
- С. свежее, сомнительной свежести и не свежее;**
- Д. очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее;
- Е. высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная.

9. С какого возраста туши свиней исследуют на трихинеллез?

- А. с месячного;
- В. с трехнедельного;**
- С. с двухмесячного;
- Д. с трехмесячного;
- Е. с 1 года.

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

- А. 20 гр;**
- В. 30 гр;
- С. 100 гр;
- Д. 10 гр;
- Е. 1 кг.

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

- А. 25% водный раствор хлорида кальция;
- В. сахар;
- С. поваренная соль;
- Д. нитрит натрия;**
- Е. фосфаты.

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

- А.  $t$  14 - 16° С, влажность 60-68%;
- В.  $t$  18-20° С, влажность 72-75 %;
- С.  $t$  10-12° С, влажность 75%;**

- D.  $t$  6-9 ° C, влажность 56-65%.
13. Какими документами руководствуются при отборе проб колбасных изделий для исследований?
- A. «Правилами ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов»;
  - B. ГОСТами на соответствующие анализы;
  - C. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса;
  - D. Согласно ГОСТ 9792-73.**
14. Технологический процесс производства вареных колбас включает операции:
- A. обвалка, жиловка, посол, копчение, варка;
  - B. обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, варка, охлаждение;
  - C. обвалка, жиловка, измельчение, посол, формовка в колбасных оболочках, осадка, обжарка, варка, охлаждение;**
  - D. обвалка, жиловка, посол, копчение, осадка, варка, охлаждение.
15. Что определяет формольная реакция?
- A. видовую принадлежность мяса;
  - B. промежуточные и конечные продукты белкового обмена;**
  - C. бактериальную обсемененность мяса;
  - D. промежуточные и конечные продукты углеводного обмена.
16. Степень обескровливания определяют:
- A. потенциометрическим методом;
  - B. визуально, с помощью фильтровальной бумаги;**
  - C. с помощью фотоколориметра;
  - D. визуально и просматривают мышечные срезы под микроскопом.
17. Дифференцировать трихинеллез следует от:
- A. цистицеркоза свиней;
  - B. аскаридоза;
  - C. эхинококкоза;
  - D. мишероных мешочков.**
18. При трихинеллоскопии мороженого мяса срезы обрабатывают:
- A. раствором глицерина, разведенного пополам с водой;
  - B. 5% раствором едкого натра;
  - C. 0,5% раствором соляной кислоты или р-ром метиленового голубого;**
  - D. 1% раствором метилового сини, затем 5% р-ра молочной кислоты.
19. Мясо несвежее, если:
- A. содержание летучих жирных кислот не превышает 4 мг КОН;
  - B. содержание летучих жирных кислот не превышает 5 мг КОН;
  - C. содержание летучих жирных кислот не превышает 3 мг КОН;
  - D. содержание летучих жирных кислот составляет 10 мг КОН.**
20. На конвейере по убою мелкого рогатого скота для осмотра организуют:
- A. 5 рабочих мест врача-ветсанэксперта;
  - B. 4 рабочих места врача-ветсанэксперта;**
  - C. 3 рабочих места врача-ветсанэксперта;

- D. 2 рабочих места врача-ветсанэксперта.
21. Для осмотра на цистицеркоз на голове крупного рогатого скота делают:
- A. 2 разреза наружных жевательных мышц, 1 разрез языка с каждой стороны;
  - B. 2 разреза наружных жевательных мышц, 1 разрез крыловой мышцы с каждой стороны;
  - C. 2 разреза языка, 1 разрез наружных жевательных мышц с каждой стороны;
  - D. 4 разреза наружных жевательных мышц, 2 разреза крыловой мышцы.**
22. С каким ветеринарным клеймом разрешается прием мяса в тушах предприятиям торговли?
- A. Треугольной формы;
  - B. Прямоугольной формы;
  - C. Овальной формы;**
  - D. Круглой формы.
23. В каких случаях туша подлежит утилизации при цистицеркозе свиней и цистицеркозе крупного рогатого скота?
- A. При обнаружении 2-3 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц;
  - B. При обнаружении 4-5 цистицерков на 40 см<sup>2</sup> разреза мышц;**
  - C. При обнаружении 2-3 цистицерков в сердце;
  - D. При обнаружении 1-2 цистицерков в массетерах.
24. Какие цистицеркозы, опасны для человека?
- A. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз крупного рогатого скота;**
  - B. Цистицеркоз свиней, цистицеркоз овец, цистицеркоз оленей;
  - C. Цистицеркоз овец, цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз свиней;
  - D. Цистицеркоз крупного рогатого скота, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей.
25. Какие болезни птиц передаются человеку через продукты убоя?
- A. Инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, туберкулез, пастереллез, пситтакоз;
  - B. Грипп, туберкулез, сальмонеллез, орнитоз, стрептококкоз;**
  - C. Оспа, аспергиллез, пуллороз, болезнь Ньюкасла, парша;
  - D. Лейкоз, болезнь Марека, ботулизм, чесотка ног, туберкулез;
26. Мясо каких животных исследуют на трихинеллез?
- A. Свинья, барсук, енот, нутрия, медведь, кабан;**
  - B. Свинья, нутрия, лошадь, верблюд, утки, гуси;
  - C. Свинья, кабан, страус, крупный рогатый скот, кит, тюлень;
  - D. Свинья, морж, кабан, медведь, рыба, куры.
27. Каких животных не допускают к убою на мясо?
- A. В возрасте 30 сут.;
  - B. Положительно реагирующих на туберкулез, лейкоз и бруцеллез;
  - C. Подозрительных по заболеванию сибирской язвой;**
  - D. С травматическими повреждениями.

28. Через какое время разрешают убой вакцинированных против сибирской язвы животных?
- A. через 5 часов;
  - B. через 2 суток;
  - C. через 7 суток;
  - D. через 10 суток.**
29. Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции?
- A. Salmonella, E.coli, Proteus, Cl.perfringens, Bacillus cereus;**
  - B. Cl. Perfringens, Bacillus cereus, Cl. Botulinum;
  - C. Streptococcus faecalis, Vibrio para haemolyticus, Listeria monocytogenes, Campylobacter;
  - D. Salmonella, E.coli, Proteus, Bacillus antracis, Cl. Botulinum.
30. Что такое токсикоинфекция?
- A. Заболевание, вызываемое клостридиями, сальмонеллами, эшерихиями;
  - B. Заболевание, вызываемое микроорганизмами и их токсинам;**
  - C. Заболевание невыясненной этиологии;
  - D. Пищевое отравление, вызванное токсинами микроорганизмов.
31. Какова классификация мяса по способу первичной обработки?
- A. мясо на костях, охлажденное, замороженное;
  - B. обваленное, жилованное, мясо на костях;**
  - C. мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное;
  - D. парное, охлажденное, замороженное, дефростированное;
  - E. столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке;
32. Какое мясо называют охлажденным?
- A. мясо, выдержанное в дефростерах;
  - B. подвергнутое 2-3 сут выдержке в остывочных камерах и приобретающее в толщине мышц  $T 0 - +4^{\circ}C$ , имеющее корочку подсыхания;**
  - C. мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретающее  $T 0 - +4^{\circ}C$ ;
  - D. мясо, находящееся в остывочной камере;
  - E. мясо, находящееся в холодильнике не менее 6 ч и приобретающее  $T$  в толще мышц не менее  $6^{\circ}C$ ;
33. Как определяют запах в глубине батона колбасы?
- A. сразу после разреза оболочки и поверхностного слоя;**
  - B. сразу после разреза батона колбасы на половину;
  - C. сразу после разреза колбасы по всей длине;
  - D. после снятия с батона колбасы шпагата.
34. Для исследования на вкус колбасы режут толщиной:
- A. вареные и фаршированные 4 – 4,5 мм, полукопченые 2,5 – 3 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 6 мм;
  - B. вареные и фаршированные 3 – 4,5 мм, полукопченые 2,5 – 3,4 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 5 мм;

- С. вареные и фаршированные 5 – 6 мм, полукопченые 3 – 4 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 10 мм;
- Д. вареные и фаршированные 3 – 4 мм, полукопченые 2 – 3 мм, сырокопченые 1,5 – 2,0 мм, ливерные 5 мм;**

35. Какими методами на перерабатывающих предприятиях выявляют молоко бруцеллезных коров?

- А. флотационным, микроскопией;
- В. кольцевая проба, РА, ИФА;**
- С. бакпосевы, кольцевая проба, флотацией;
- Д. ИФА, ТСХ, микроскопией;
- Е. бактериоскопией.
- А. 1 кг.

### **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

Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-5; ПК-8):

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

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

- конвейерных линиях мясокомбинатов и на скотобойных пунктах.
46. Распознавание мяса различных видов животных.
  47. Структура и содержание нормативного документа «Инструкция по ветеринарному клеймению мяса».
  48. Меры борьбы и профилактика трихинеллеза животных.
  49. Технология изготовления вареных колбасных изделий. Технохимический и санитарный контроль.
  50. Технология изготовления и ветсанэкспертиза сырокопченых колбас.
  51. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
  52. Классификация колбасных изделий.
  53. Технология изготовления мясных баночных консервов. Пороки готовых консервов.
  54. Понятие промышленной стерильности консервов.
  55. Методы исследования мясных баночных консервов. Технохимический и санитарный контроль.
  56. Методы исследования мяса птиц на свежесть.
  57. Технология приготовления и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
  58. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных.
  59. Технология производства молока на с\х предприятиях. Химический состав и свойства молока.
  60. Технология производства сыра и масла. Ветеринарно-санитарная экспертиза.

### 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

**Бально-рейтинговая система оценки успеваемости и знаний обучающихся**  
 3 курс, 6 семестр, очная форма обучения, 2023/2024 учебный год  
 Дисциплина: «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»  
 Специальность: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Форма промежуточной аттестации: зачет

Критерии оценивания учебной работы	Количество единиц учебной работы	Балл за единицу	Итого баллов
<b>Посещение обучающимися учебных занятий</b>			
Количество лекций	18	1	18
Количество практических занятий	30	0,50	15
<b>Текущий контроль</b>			
Число коллоквиумов	1	6	6
Число тестов	2	5	10
<b>Творческий рейтинг</b>			
Активность на учебных занятиях	-	5	До 5
Подготовка презентаций (реферат)	-	1	До 10
<b>Промежуточная аттестация</b>			
Зачет	10-30		
Итоговая сумма баллов	<b>До 100</b>		

Минимальное количество баллов для допуска к промежуточной аттестации: 50

Обучающиеся обязаны сдавать зачет

## ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»

**Направление подготовки:** 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

**Форма обучения:** очная

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

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

\_\_\_\_\_  
Заведующий кафедрой

(должность)

\_\_\_\_\_

(подпись, дата)

\_\_\_\_\_  
Ф.И. Василевич

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения