

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:
Первый проректор

О.А. Удалых
(подпись)
2024 г.
МП

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.29. «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»**

Образовательная программа **Специалитет**

Укрупненная группа **36.00.00 Ветеринария и зоотехния**

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность (профиль): **Ветеринарная медицина**

Форма обучения **очная, очно-заочная**

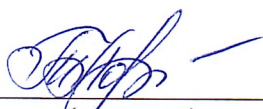
Квалификация выпускника **Ветеринарный врач**

Год начала подготовки: **2024**

Макеевка – 2024 год

Разработчик:

Старший преподаватель


(подпись)

Логвинова Т.А.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана в соответствии с:

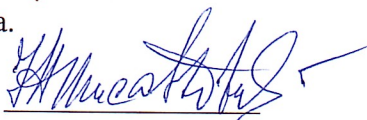
Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22 сентября 2017 г. № 974

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработана на основании учебного плана по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль) Ветеринарная медицина, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия» от 27.04.2024 г., протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-методической комиссии кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 10 от «01» апреля 2024 года.

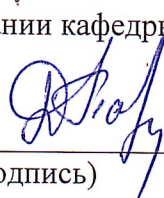
Председатель ПМК


(подпись)

Александров С.Н.
(ФИО)

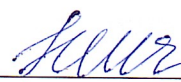
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей и частной зоотехнии
Протокол №10 от «09» апреля 2024 года

Заведующий кафедрой


(подпись)

Должанов П.Б.
(ФИО)

Начальник учебного отдела


(подпись)

Шевченко Н.В.
(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ	3
1.1. Наименование дисциплины	3
1.2. Область применения дисциплины	3
1.3. Нормативные ссылки	3
1.4. Роль и место дисциплины в учебном процессе	3
1.5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	4
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	5
2.1. Содержание учебного материала дисциплины	6
2.2. Обеспечение содержания дисциплины	7
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.1. Тематический план изучения дисциплины	8
3.2. Темы практических/семинарских занятий и их содержание	9
3.3. Самостоятельная работа студентов	10
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.1. Рекомендуемая литература	14
4.2. Средства обеспечения освоения дисциплины	16
4.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств)	16
4.4. Критерии оценки знаний, умений, навыков	16
4.5. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	28
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	36

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ

1.1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.О.29. «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА»

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является *дисциплиной обязательной части* учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль): Ветеринарная медицина.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базируется на компетенциях, приобретаемых в результате изучения следующих дисциплин «Анатомия», «Микробиология», «Паразитология и инвазионные болезни» и является основой для изучения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

1.3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Нормативно-правовую базу рабочей программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки;

Положение о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия»;

другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия».

1.4. РОЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Цель дисциплины - ознакомить обучающихся с вопросами теоретической и практической подготовки специалистов ветеринарно-санитарной экспертизы к профессиональному выполнению органолептических и лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации, а также с вопросами своевременного выявления опасных и инфекционных и инвазионных заболеваний, переносниками которых могут быть продукты животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

— Исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;

— Предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты боенского производства;

— организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства;

— подтверждение соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям;

— разработка и применение установленных методов ветеринарно-санитарной оценки.

Описание дисциплины

Укрупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния		
Направление подготовки / специальность	36.05.01 Ветеринария		
Направленность (профиль)	Ветеринарная медицина		
Образовательная программа	Специалитет		
Квалификация	Ветеринарный врач		
Дисциплина обязательной части образовательной программы	Обязательная часть		
Форма контроля	зачет, экзамен		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Год обучения	4,5	-	5,6
Семестр	8,9,10	-	10,11, 12
Количество зачетных единиц	9	-	9
Общее количество часов	324	-	324
Количество часов, часы:			
-лекционных	36	-	26
-практических (семинарских)	-	-	-
-лабораторных	72	-	36
-курсовая работа (проект)	1	-	1
-контактной работы на промежуточную аттестацию	6,3	-	6,3
-самостоятельной работы	208,7	-	254,7

1.5. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

- способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней (ОПК-6).

Индикаторы достижения компетенции:

- Идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии (ОПК-6.1)

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленности (профиль) Ветеринарная медицина, представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК - 6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1- идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии	Знание опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. Умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. Навык/ опыт выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

В процессе освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» используются следующие формы организации учебного процесса (образовательные технологии):

- лекции (Л);
- занятия семинарского типа (СЗ);
- самостоятельная работа студентов по выполнению различных видов работы (СР).

При проведении практических занятий используются мультимедийные презентации, деловые игры, раздаточные материалы.

В учебном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор ситуаций, дискуссия, коллоквиум), внеаудиторная самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение. Самостоятельная работа студентов предусматривает подготовку к практическим занятиям, подготовку конспектов по отдельным вопросам изучаемых тем, изучение учебной и методической литературы, научных статей, подготовку и защиту результатов собственных научных исследований.

2.1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Содержание темы в дидактических единицах	Формы организации учебного процесса
Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1.Определение дисциплины. Вопрос 2, История развития отечественной ветеринарно-санитарнойэкспертизы	Л, СЗ, СР

Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	Вопрос 1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. Визуализация Вопрос 2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. Визуализация Вопрос 3. Боевские предприятия по переработке животных. Визуализация Вопрос 4. Порядок приемки животных и их первичная переработка.	Л, СЗ, СР
Раздел 3. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Вопрос 1. Организация и проведение преубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Вопрос 2. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. Визуализация Вопрос 3. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных. Визуализация	Л, СЗ, СР
Раздел 4. Учение о мясе	Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. Визуализация	Л, СЗ, СР
Раздел 5. Ветеринарное клеймение мяса	Вопрос 1. Клеймение и маркировка мяса. Визуализация	Л, СЗ, СР
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	Вопрос 1. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи. Вопрос 3. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.	Л, СЗ, СР
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Визуализация Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Лекция «пресс-конференция» Вопрос 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.	Л, СЗ, СР

	Вопрос 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убойе животных	
Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Вопрос 1. Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Вопрос 2. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	Л, СЗ, СР
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Вопрос 1. Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы. Вопрос 2. ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях. Визуализация	Л, СЗ, СР
Раздел 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	Вопрос 1. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызванные анаэробными микроорганизмами Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами. Визуализация	Л, СЗ, СР
Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	Вопрос 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при внешнем облучении. Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при инкорпорированном загрязнении радионуклидами	Л, СЗ, СР
Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Вопрос 1. Пищевое значение, физико- химические и технологические свойства молока. Требования ГОС-та к заготавливаемому молоку. <i>Визуализация</i> Вопрос 2. Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно- санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка. <i>Визуализация</i> Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока. Вопрос 4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	Л, СЗ, СР
Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного	Вопрос 1. Требования, предъявляемые к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВС) на продовольственных рынках. Визуализация Вопрос 2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и	Л, СЗ, СР

происхождения на продовольственных рынках	растительного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках.	
Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Вопрос 1. Способы и правила добычи. Вопрос 2. Морфологический и химический состав. Вопрос 3. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	Л, СЗ, СР
Раздел 15. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Вопрос 1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов. Вопрос 2. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Вопрос 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	Л, СЗ, СР
Раздел 16. Сертификация пищевых продуктов	Вопрос 1. Сущность сертификации. Вопрос 2. Правовые основы сертификации. Вопрос 3. Российские системы сертификации	Л, СЗ, СР

Л – лекция;

СР – самостоятельная работа студента;

СЗ – занятия семинарского типа.

2.2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Литература
История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	О.1., О.4., Д.2., Д.4., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	О.2., О.4., Д.1., Д.6., Э.4, М.1., М.2., М.3., М.4.
Организация проведения преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса мясных продуктов	О.1., О.2., Д.2., Д.4., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Учение о мясе	О.4., О.5., Д.1., Д.2., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарное клеймение мяса	О.1., О.3., Д.3., Д.5., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	О.1., О.4., Д.4., Д.6., Э.2, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	О.2., О.5., Д.2., Д.4., Э.3, М.1., М.2., М.3., М.4.
Основы технологии, гигиены консервирования мяса мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	О.1., О.2., Д.1., Д.2., Э.4, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	О.4., О.5., Д.4., Д.6., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	О.3., О.5., Д.3., Д.5., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	О.1., О.3., Д.3., Д.5., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Гигиена производства и ветеринарно-	О.4., О.5., Д.1., Д.2., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.

санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	
Основные требования и порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	О.3., О.5., Д.3., Д.5., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	О.1., О.3., Д.3., Д.5., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Транспортировка скоропортящихся продуктов	О.1., О.4., Д.2., Д.4., Э.1, М.1., М.2., М.3., М.4.
Сертификация пищевых продуктов	О.2., О.5., Д.2., Д.4., Э.3, М.1., М.2., М.3., М.4.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Название разделов и тем	Количество часов																	
	очная форма						заочная форма						очно-заочная					
	всего	В том числе					всего	В том числе					всего	В том числе				
		лек	пр	лаб	контр оль	ср		лек	пр	лаб	контр оль	ср		лек	пр	лаб	контр оль	ср
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	17	1	н/п	2	-	14
Заготовка, транспортировка и переработка животных намясо	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	17	1	н/п	2	-	14
Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса мясных продуктов	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	19	1	н/п	2	-	16
Учение о мясе	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	19	1	н/п	2	-	16
Ветеринарное клеймение мяса	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	19	1	н/п	2	-	16
Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	19	1	н/п	2	-	16
Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	22	2	н/п	6	-	14	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	20	2	н/п	4	-	14	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	22	2	н/п	6	-	14	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Ветеринарно- санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	22	2	н/п	6	-	14	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	22	2	н/п	4	-	16	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных	24	4	н/п	4	-	16	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16

продуктов																		
Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	28,7	4	н/п	6	-	18,7	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	22	2	н/п	4	-	16	-	-	-	-	-	-	20	2	н/п	2	-	16
Транспортировка скоропортящихся продуктов	22	2	н/п	4	-	16	-	-	-	-	-	-	22	2	н/п	4	-	16
Сертификация пищевых продуктов	22	2	н/п	4	-	16	-	-	-	-	-	-	24,7	2	н/п	4	-	18,7
Курсовая работа (проект)	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	1	-
Контактная работа на промежуточную аттестацию	6,3	-	-	-	6,3	-	-	-	-	-	-	-	6,3	-	-	-	6,3	-
Всего часов	324	36	н/п	72	7,3	208,7	-	-	-	-	-	-	324	26	н/п	36	7,3	254,7

н/п – не предусмотрено учебным планом образовательной программы.

3.2. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ/СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы

Лабораторное занятие №1-2

1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Краткая характеристика основных нормативных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе

Лабораторное занятие №3 Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП) *Визуализация*

Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо

Лабораторное занятие №4 Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота. *Визуализация*

Лабораторное занятие №5 Основы технологии первичной переработки свиней и птицы. *Визуализация*

Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной Ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов

Лабораторное занятие №6-8 Организация и методика проведения предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и птицы **Элементы практической подготовки** отработка методики предубойного осмотра.

Лабораторное занятие №9-10 Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота.

Лабораторное занятие №11-12 Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы

Раздел 4. Учение о мясе

Лабораторное занятие №13-14 Определение видовой принадлежности мяса (органолептический, сравнительно анатомический, физикохимические и другие методы исследования).

Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса

Лабораторное занятие №15-18 Определение свежести мяса (органолепка, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение pH мясного экстракта, аминокислотного азота, летучих жирных кислот)

Элементы практической подготовки отработка приемов лабораторных методов ВСЭ.

Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии

Лабораторное занятие №19-20 Распознавание мяса больных животных (органолептический, патологоанатомический и физико-химические методы

исследования, бактериоскопия)

Лабораторное занятие №21 Исследование мяса на трихинеллез (компрессорный метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке)
Элементы практической подготовки отработка приемов лабораторных методов ВСЭ

Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза

Лабораторное занятие №22-23

Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины (методы посола, ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и рассола)

Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных

Лабораторное занятие №24-25 Органолептическое и лабораторное исследование рыбы.

Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами

Лабораторное занятие №26 Бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)

Раздел 12. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов

Лабораторное занятие №27-28

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.

Элементы практической подготовки отработка приемов лабораторных методов ВСЭ

Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках

Лабораторное занятие №29-35

1. Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение документации в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов

Элементы практической подготовки отработка приемов лабораторных методов ВСЭ

Лабораторное занятие №36 Сборбиологических отходов и проведение санитарных мероприятий в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

3.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» предусматривает выполнение коллективных и индивидуальных заданий.

Коллективные задания для самостоятельной работы выполняются всеми студентами и предусматривают обобщение учебного материала по отдельным вопросам дисциплины (по отдельным темам) в виде опорного конспекта. Выполнение этих заданий контролируется преподавателем во время проведения практических и семинарских занятий путем тестирования, участия в дискуссии, выполнения практических заданий и тому подобное, а также при проведении текущего контроля знаний по дисциплине.

Самостоятельная внеаудиторная работа студента предусматривает выполнение индивидуальных заданий – проработка периодических изданий, работа со статистическими материалами, самотестирование, подготовка реферата с его следующей презентацией в аудитории с целью закрепления, углубления и обобщения знаний, полученных студентами во время обучения.

В случае необходимости студенты могут обращаться за консультацией преподавателя согласно графику консультаций, утвержденного на заседании кафедры.

3.3.1. Тематика самостоятельной работы для коллективной проработки

№ п/п	Наименование темы
1.	История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы
2.	Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо
3.	Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
4.	Учение о мясе
5.	Ветеринарное клеймение мяса
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии
8.	Основы технологии, гигиены консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов
9.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных
10.	Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами
11.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях
12.	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
13.	Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
15.	Транспортировка скоропортящихся продуктов

16.	Сертификация пищевых продуктов
-----	--------------------------------

3.3.2. Виды самостоятельной работы

Название разделов и тем	Количество часов																	
	очная форма						заочная форма						очно-заочная форма					
	всего	В том числе					всего	В том числе					всего	В том числе				
		чт	чдл	пд	пспл	рз		чт	чдл	пд	пспл	рз		чт	чдл	пд	пспл	рз
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	14	8	6	н/п	н/п	н/п
Заготовка, транспортировка и переработка животных намясо	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	14	8	6	н/п	н/п	н/п
Организации проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса имясных продуктов	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Учение о мясе	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Ветеринарное клеймение мяса	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Ветеринар-носанитарная экспертизапри пороках и порче мяса	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животныхразличной этиологии	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Основытехнологии, гигиенаконсервирования мяса имясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	14	8	6	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	16	8	8	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	16	8	8	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Основные требования и порядок проведения	18,7	8	8,7	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п

ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках																		
Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	16	8	8	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Транспортировка скоропортящихся продуктов	16	8	8	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	16	8	8	н/п	н/п	н/п
Сертификация пищевых продуктов	16	8	8	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	18,7	10	8,7	н/п	н/п	н/п
Всего часов	208,7	128	80,7	н/п	н/п	н/п	-	-	-	-	-	-	254,7	130	124,7	н/п	н/п	н/п

Чт – чтение текстов учебников, учебного материала;

Чдл – чтение дополнительной литературы;

Под – подготовка доклада;

Пспл – подготовка к выступлению на семинаре, к практическим занятиям;

Рз – решение ситуационных профессиональных задач.

3.3.3. Контрольные вопросы для самоподготовки к зачету

1. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
2. Каков порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования?
3. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
4. Органолептическая характеристика мяса свежего и сомнительной свежести.
5. Постановка и оценка реакции на пероксидазу.
6. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?
7. Органолептическая характеристика мяса сомнительной свежести и несвежего.
8. Определение видовой принадлежности мяса реакцией преципитации.
9. Какие сопроводительные ветеринарные документы оформляют на подконтрольные госветнадзору грузы, транспортируемые в пределах территории РФ?
10. Определение видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира.
11. Категории свежести мяса. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
12. Какие сведения указывают в ветеринарном свидетельстве формы 1?
13. Как определяется степень обескровливания туши? Дать характеристику степеням обескровливания.
14. Перечислить методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.
15. Бактериоскопическое исследование мяса с целью определения степени свежести. Оценка результатов
16. Содержание поваренной соли и влаги в вареных, полукопченых и сырокопченых колбасах?
17. Бактериоскопическое исследование рыбы на свежесть. Оценка результатов.
18. Виды ветеринарных штампов.
19. Органолептическая характеристика рыбы несвежей. Санитарная оценка.
20. Ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе бовисном.
21. Ветеринарное клеймо овальной формы.
22. Санитарная оценка мяса и продуктов убоя при обнаружении трихинелл в мясе.
23. Постановка бензидиновой пробы с вытяжкой из жабр. Оценка результатов.
24. Метод компрессорной трихинеллоскопии.
25. Как проводится определение pH рыбы? Оценка результатов
26. В каких случаях проводится отбор проб для проведения бактериологических исследований (перечислить 7-8 случаев)?
27. Определение содержания нитритов в колбасах. Перечислить методы и указать допустимое содержание нитритов в колбасах
28. Органолептическая характеристика свежей рыбы. Постановка и оценка пробы варкой.
29. Органолептическое исследование колбасных изделий.
30. Порядок клеймения мясных продуктов.
32. Порядок отбора проб для проведения трихинеллоскопии.
33. Определение содержания поваренной соли в колбасных изделиях.
34. Режимы обеззараживания мяса при цистицеркозе.
35. Порядок отбора проб для бактериологического исследования мяса.
36. Составьте сопроводительную в лабораторию на мясо и др. продукты убоя, отобранные для бактериологического исследования.
37. Эпидемиолого-эпизоотические зоны по трихинеллезу.
38. Порядок исследования продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней для исключения цистицеркоза.
39. Органолептическая характеристика колбас сомнительной свежести и их санитарная оценка.
40. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы.
41. Перечислите технологические операции при производстве колбас.
42. Виды ветеринарных клейм.
43. Физико-химические методы, используемые для определения степени свежести колбас.
44. Бактериоскопический метод определения степени свежести рыбы. Проведение и оценка.
45. Лабораторные методы исследования колбас на свежесть.

46. Определение органолептических показателей молока. Требования ГОСТ к органолептическим показателям молока коровьего.
47. Пищевые неполноценные яйца: дать характеристику и указать пути использования.
48. Определение содержания воды в меде.
49. Методы установления прибавления к молоку воды.
50. Перечислить показатели, по которым исследуют мед в лабораториях ВСЭ рынков.
51. Отбор проб топленых животных жиров.
52. Дать характеристику разным категориям яиц.
53. Требования, предъявляемые к меду, реализуемому на рынках.
54. Определение степени чистоты молока. Группы чистоты.
55. Химический состав меда.
56. Реакция с нейтральным красным для определения степени свежести жиров.
57. Методы определения плотности молока. Пересчет показателей плотности молока к температуре 20°C.
58. Определение органолептических показателей меда.
59. Требования, предъявляемые к диетическим и столовым яйцам.
60. Способы консервирования проб молока.
61. Санитарная оценка жиров сомнительной свежести
62. Дать характеристику пороков яиц, относящихся к техническому браку.
63. Определение кислотности молока. Показатели кислотности молока для меда разных сортов.
64. Определение возраста яиц.
65. Определение диастазного числа меда.
66. Методы определения добавления соды и крахмала к молоку.
67. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°C. Какова истинная плотность молока?
68. Химический состав молока коровьего.
69. Определение кислотного числа жиров.
70. Определение добавления формальдегида и перекиси водорода к молоку.
71. Определение содержания белка в молоке.
72. Санитарная оценка несвежих жиров.
73. Идентификационные признаки молока коровьего сырого и молока сырого обезжиренного согласно ТР
74. Требования безопасности, предъявляемые к молоку согласно ТР.
75. Кольцевая проба на бруцеллез с молоком: постановка, результаты.
76. Определение ингибирующих веществ в молоке с индикатором резазурином.
77. Определение бактериологической обсемененности молока. Редуктазная проба с метиленовым синим.

Контрольные вопросы для самоподготовки к экзамену

1. Задачи Государственной ветеринарной службы РФ.
2. Каков механизм взаимодействия о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства с администрацией и производственными службами предприятия.
3. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.
4. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
5. Какова компетенция Госветслужбу РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы.
6. Каковы задачи предубойного отдыха.
7. Ветеринарно-санитарные правила использования и переработки импортного мяса.
8. Каковы ветеринарно-санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС.

9. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней.
10. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним.
11. Каковы ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
12. Опишите документ по форме 5-вет.
13. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ботулизме.
14. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
15. Какова ответственность за нарушение ветзаконодательства РФ и основания применения органами госветнадзора мер административной ответственности.
16. Порядок переработки мяса и мясопродуктов подлежащих обеззараживанию.
17. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 3».
18. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при сибирской язве.
19. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туберкулёзе.
20. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.
21. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
22. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для птиц.
23. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бешенстве.
24. Каковы принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления.
25. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.
26. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
27. 1 Каковы право и ответственность о подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
28. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при анаэробной дизентерии.
29. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 1».
30. Каковы задачи и обязанности подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
31. В чём суть соглашения о взаимодействии госстандарта РФ и госветинспекции РФ области сертификации.
32. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 2».
33. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 4».
34. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при некробактериозе.
35. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают.
36. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при листериозе.
37. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
38. Разъясните порядок представления и составления документа по форме 5-вет.
39. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения КРС.
40. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при роже свиней.
41. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при ящуре.
42. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения МРС.
43. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения свиней.
44. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при бруцеллёзе.
45. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при туляремии.

46. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения лошадей.
47. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при лептоспирозе.
48. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения птиц.
49. Какова ветеринарно–санитарная экспертиза при злокачественном отёке.
50. Описать методику послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения кроликов.
51. Каковы ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для МРС.
52. В чём суть системы сертификации пищевых продуктов и продовольственного сырья в РФ.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.1.1. Основная литература:

№	Наименование основной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
О.1.	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с http://znanium.com/bookread2.php?book=460795		+
О.2.	Литусов Н.В. Частная вирусология. Иллюстрированное учебное пособие. – Екатеринбург: Изд-во УГМУ, 2019. – 313 с. https://cloud.mail.ru/public/Q4Nd/LCjt3ESPc		+
О.3.	Руководство по ветеринарной паразитологии /А. И. Ятусевич [и др.]; под ред. В. Ф. Галата и А. И. Ятусевича. - Минск: ИВЦ Минфина, 2015. - 496 с.: ил. https://cloud.mail.ru/public/L3wZ/FbDArCLM9		+
О.4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (в двух частях). Часть 1. Ветеринарно-санитарный контроль первичной переработки убойных животных/ Методическое пособие/ В.М. Лемеш и др.; под общ. ред. В.М. Лемеша.-Витебск: УО ДУФДВ. 2010/-300 с https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
О.5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / Под ред. проф. М. Ф. Боровкова. 3-е изд., доп. и перераб. — СПб: Издательство «Лань», 2010. — 480 с.: ил. — (Учебники для вузов. Специальная литература). https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
Всего наименований: 5 шт.		0 печатных экземпляров	5 электронных ресурсов

4.1.2. Дополнительная литература

№	Наименование дополнительной литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
Д.1.	Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с.: http://znanium.com/bookread2.php?book=371904		+
Д.2.	Вирусные болезни животных [Текст] / В.Н.Сюрин [и др.]. – Москва: ВНИТИБП, 1998. – 928 с.: ил	+	
Д.3.	Лейкозы и злокачественные опухоли животных [Текст] / Л.Г.Бурба[и др.]; под ред. В.П.Шишкова, Л.Г.Бурбы. – Москва: Колос, 1977. – 376 с. : ил.	+	
Д.4.	Демидов, Н.В. Гельминтозы животных [Текст]: справочник /	+	

	Н.В.Демидов. – Москва: Агропромиздат, 1987. – 335 с.: ил.		
Д.5.	Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) от 18 июня 2010 г. № 317 https://cloud.mail.ru/public/7HbL/WEyKjXDxF		+
Всего наименований: 5 шт.		1 печатных экземпляра	5 электронных ресурсов

4.1.3. Периодические издания

№	Наименование периодической литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГР А	Наличие электронной версии научного-методического портала
П.1.	Промышленность и сельское хозяйство - рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - https://cloud.mail.ru/public/25PT/2gnXwqcT6/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D0%B8%20%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/		+
П.2.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал-рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - http://vestnik.vsau.ru/category/archive/god-izdaniya-2020/		+
П.3.	Журнал «Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал»-рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс.- https://www.elibrary.ru/title_about_new.asp?id=8604		+
П.4.	Журнал «Пищевая промышленность» -рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - http://www.foodprom.ru		+

4.1.4. Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
Scopus - база данных рефератов и цитирования	https://www.scopus.com/
Web of Science - международная база данных	http://login.webofknowledge.com/

4.1.5. Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/
Университетская библиотека ONLINE	http://biblioclub.ru/
ЭБС «Лань»	http://www.e.lanbook.com
Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU	http://elibrary.ru/

4.2. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Методические указания:

№	Наименование методических разработок
М.1.	Логвинова Т.А. Конспект лекций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль): Ветеринарная медицина) образовательного уровня специалитет / Т.А.Логвинова. – Макеевка: ДОНАГРА, 2023. – 116 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-методический портал ДОНАГРА.
М.2.	Логвинова Т.А. Методические рекомендации для проведения практических и семинарских занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль): Ветеринарная медицина) образовательного уровня специалитет / Т.А.Логвинова – Макеевка: ДОНАГРА, 2023. – 25 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-методический портал ДОНАГРА.
М.3.	Логвинова Т.А. Методические рекомендации по организации самостоятельной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» для студентов специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль): Ветеринарная медицина) образовательного уровня специалитет / Т.А.Логвинова. – Макеевка: ДОНАГРА, 2023. – 25 с. – [Электронный ресурс]. – Режим доступа: внутренний учебно-методический портал ДОНАГРА.

2. Материалы по видам занятий;

3. Программное обеспечение современных информационно-коммуникационных технологий (по видам занятий)

4.3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ)

Фонд оценочных средств по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» разработан в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донбасская аграрная академия» и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Критерии оценки формируются исходя из требований Положения о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

В процессе текущего и промежуточного контроля оценивается уровень освоения компетенций, формируемых дисциплиной, согласно этапам освоения дисциплины.

4.4.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-6/ ОПК- 6.1	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК- 6.1 - анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, мясного сырья и мясной продукции	Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности
Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:	Умение: использовать органолептические и лабораторные методы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции	Навык/ опыт деятельности: отбора проб и проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продукции растениеводства и кормов для определения показателей качества и безопасности продукции

			I этап Знать	Умение: проводить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов с использованием органолептических методов, патолого-анатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности и безопасности	Навык/ опыт деятельности: отбора проб, проведения ветеринарно-санитарного осмотра и лабораторных исследований пресноводной и морской рыбы, раков, икры и других гидробионтов для определения показателей их качества
--	--	--	---------------------	---	---

4.4.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «неудовлетворительно», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» в форме экзамена.

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	не зачтено	зачтено		
I этап Знать опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии / Отсутствие знаний	Неполные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Сформированные и систематические знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии
II этап Уметь выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментарное умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения	Успешное и систематическое умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии

		этиологии	болезней незаразной этиологии	
III этап Владеть опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментарное владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. / Отсутствие опыта	В целом успешное, но не систематическое владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	Успешное и систематическое владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

4.4.3. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)		Месяц проведения контрольного мероприятия Очная форма / заочная	
				Очная форма	Заочная форма		
1. Определение видовой принадлежности мяса	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Опрос	март	март
2. Методика послеубойного осмотра мясных продуктов	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Опрос	апрель	март
3. Разделы 1 - 6	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Опрос	май	март
4. Определение свежести мяса больных животных	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Опрос	ноябрь	октябрь
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап II этап III этап	Контрольная работа	Опрос	ноябрь	октябрь
6. Разделы 7-12	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап II этап III этап	Коллоквиум	Опрос	декабрь	ноябрь

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на	«неудовлетворительно»

семинаре	
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство тестовой формы контроля – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями
«хорошо»	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно. Уровень недостаточно высок. Допущены	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками

	существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	
«удовлетворительно»	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении
«неудовлетворительно»	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой

				информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена).

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена в устной форме.

Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников академии, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

4.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания:

- изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу;
- выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы.

Основными видами аудиторной работы обучающихся являются занятия лекционного типа и занятия семинарского типа.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское (практические) занятие и указания на самостоятельную работу.

Семинарские (практические) занятия завершают изучение тем учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Семинар предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам семинара, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения

своих мыслей преподаватель в ходе семинарских занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к семинару студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать и другие интересующие их темы.

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от студента требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует

более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Рекомендации по работе с литературой.

Работу с литературой целесообразно начать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т.е. просмотреть текст, выделяя его структурные единицы. При ознакомительном чтении закладками отмечаются те страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичный характер утверждений, давать оценку авторской позиции - это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу из-за сложности прошедших событий и явлений, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна.

Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ - это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и ремарок межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информация может быть использована при написании реферата или другого задания.

Таким образом, при работе с источниками и литературой важно уметь:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;
- обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное;
- фиксировать основное содержание сообщений; формулировать, устно и

письменно, основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы;

- готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада;
- работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом;
- пользоваться реферативными и справочными материалами;
- контролировать свои действия и действия своих товарищей, объективно оценивать свои действия;
- обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю, другим студентам.
- пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.);
- использовать при говорении и письме синонимичные средства, слова-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»;
- повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении понимания его высказывания или вопроса;
- обратиться за помощью к собеседнику (уточнить вопрос, переспросить и др.);
- использовать мимику, жесты (вообще и в тех случаях, когда языковых средств не хватает для выражения тех или иных коммуникативных намерений).

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации процесса обучения и контроля знаний обучающихся по дисциплине используются:

- учебная аудитория, оснащённая необходимым учебным оборудованием (доска аудиторная, столы и стулья ученические, демонстрационные стенды и др.);
- лаборатория, оснащенная необходимым лабораторным оборудованием;
- помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии.

Для обеспечения освоения дисциплины необходимы:

1. Учебники, учебно-методические пособия, справочные материалы и т.п.
2. Информационные стенды.
3. Слайды, презентации учебного материала, видеоматериалы.
4. Мультимедийное оборудование.
5. Компьютерное оборудование с лицензионным и свободно распространяемым программным обеспечением:

MS Windows 7

Офисный пакет приложений Microsoft Office

WinRAR

7-Zip

Adobe Acrobat Reader

Yandex Browser

Система электронного обучения MOODLE

Яндекс.Телемост

TrueConf Online

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Специальность: 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль): «Ветеринарная медицина»

Квалификация выпускника: Ветеринарный врач

Кафедра общей и частной зоотехнии

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - ознакомить обучающихся с вопросами теоретической и практической подготовки специалистов ветеринарно-санитарной экспертизы к профессиональному выполнению органолептических и лабораторных исследований продуктов животного и растительного происхождения при их получении, хранении, транспортировке, переработке и реализации, а также с вопросами своевременного выявления опасных и инфекционных инвазионных заболеваний, переносчиками которых могут быть продукты животного и растительного происхождения.

Задачи дисциплины:

- Исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- Предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты боенского производства;
- организация ветеринарно-санитарного контроля на всех этапах получения и переработки продукции животноводства и растениеводства;
- подтверждение соответствия объектов экспертизы ветеринарным требованиям;
- разработка и применение установленных методов ветеринарно-санитарной оценки.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является *дисциплиной обязательной части* учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность (профиль): Ветеринарная медицина.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» базируется на компетенциях, приобретаемых в результате изучения следующих дисциплин «Анатомия», «Микробиология», «Паразитология и инвазионные болезни» и является основой для изучения дисциплины «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

- способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней (ОПК-6).

Индикаторы достижения компетенции:

- Идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии (ОПК-6.1)

4. Результаты обучения

Планируемые результаты обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы по

специальности 36.05.01 Ветеринария, направленности (профиль) Ветеринарная медицина, представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК - 6	Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней	ОПК-6.1- идентифицирует этиологии	Знание опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. Умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. Навык/ опыт выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

5. Основные разделы дисциплины

История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов. Ветеринарное клеймение мяса. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов. Основные требования и порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. Сертификация пищевых продуктов

6. Общая трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 324 часов, 9 зачетные единицы. Дисциплина изучается студентами очной формы обучения на 4-5 курсе в 8,9,10 семестрах и очно-заочной формы обучения на 5-6 курсе в 10,11,12 семестрах. Промежуточная аттестация – зачет, экзамен.

Приложение Б

УТВЕРЖДЕНО

Протокол заседания кафедры

№ _____ от _____

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор

(ф.и.о.)

(подпись)

ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочей программе (модуле) дисциплины _____
(название дисциплины)

по направлению подготовки (специальности) _____

на 20__/20__ учебный год

1. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 1.1.;
- 1.2.;
- ...
- 1.9.

2. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 2.1.;
- 2.2.;
- ...
- 2.9.

3. В _____ вносятся следующие изменения:
(элемент рабочей программы)

- 3.1.;
- 3.2.;
- ...
- 3.9.

Составитель

подпись

расшифровка подписи

дата