

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Кудрявцев М.Г. ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

Должность: Проректор по образовательной деятельности МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Дата подписания: 28.03.2024 «РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА

Уникальный программный ключ:

790a1a8df2525774421adc1fc96453f0e902bfb0

**ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**

**(Университет Вернадского)**

Кафедра зоотехнии, производства и  
переработки продукции животноводства

Принято Ученым советом  
Университета Вернадского  
«28» марта 2024 г. протокол № 9



### **Рабочая программа дисциплины**

### **Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы Технология производства и  
переработки сельскохозяйственной продукции

Квалификация бакалавр

Форма обучения заочная

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07  
Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа дисциплины разработана *доцентом кафедры зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства к.б.н. Першиной О.В.*

Рецензент: *д.с.-х.н., зав кафедрой зоотехнии, производства и переработки продукции животноводства ФГБОУ ВО РГУНХ им. В.И.Вернадского Федосеева Н.А.*

# 1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными в ОПОП ВО индикаторами достижения компетенций

## 1.1 Перечень компетенций, формируемых учебной дисциплиной

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции Планируемые результаты обучения
<b>Профессиональная компетенция</b>	
ПК- 3.1 Знать системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<p><b>Знать (З):</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла.</p> <p><b>Уметь (У):</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и происхождения; давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности.</p> <p><b>Владеть (В):</b> навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний.</p>

**Знать:** требования, предъявляемые к убойным животным, ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и других заболеваниях; клеймение и консервирование мяса и мясопродуктов; надежные способы обезвреживания мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов; рыбы и рыбопродуктов

**Уметь:** 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

**Владеть:** методикой предубойного ветеринарно-санитарного осмотра животных и птиц; методикой послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных, диких животных и птицы; методикой компрессорной трихинеллоскопии консервированного и неконсервированного мяса; методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных; методами исследования мяса животных, птиц и рыб на свежесть; методами исследования молока, яиц и меда

## 2. Цели и задачи освоения учебной дисциплины, место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина Основы ветеринарно-санитарная экспертизы продуктов животноводства и из пререработки входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока Б 1 (Б1.В.02.05)

**Цель:** подготовить специалиста, будущего технолога по переработке и хранению продуктов животного происхождения, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения, способного давать обоснованное заключение об их качестве.

**Задачи:**

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения возбудителей бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства;
- овладеть органолептическими и приборными методами оценки качественных показателей продуктов животного происхождения.

**3. Объем учебной дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

3.1 Заочная форма обучения

Вид учебной работы	4Курс
Общая трудоемкость дисциплины, зачетных единиц	4
<b>часов</b>	<b>144</b>
<b>Аудиторная (контактная) работа, часов</b>	<b>14,25</b>
в т.ч. занятия лекционного типа	6
занятия семинарского типа	8
<b>Самостоятельная работа обучающихся, часов</b>	<b>125,75</b>
в т.ч. курсовая работа	-
<b>Контроль</b>	<b>4</b>
Вид промежуточной аттестации	зачет

*Вид промежуточной аттестации указываем в соответствии с учебным планом!!!*

**4. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**4.1 Перечень разделов дисциплины с указанием трудоемкости аудиторной (контактной) и самостоятельной работы, видов контролей и перечня компетенций**  
Заочная форма обучения

Наименование разделов и тем	Трудоемкость, часов			Наименование оценочного средства	Код компетенции
	всего	в том числе			
		аудиторной (контактной) работы	Самостоятельной работы		
<b>Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса</b>	50	6	44		
1.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение	10	2	8		
1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях	20	2	18		
1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных	20	2	18		

болезнях					
<b>Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока</b>	50	4	46		
2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза качества молочного сырья поступающего на предприятия	25	2	23		
2.2. Требования нормативных документов к молочному сырью	25	2	23		
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов</b>	40	4	36		
3.1. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы контроля и показатели качества молочных продуктов	20	4	18		
3.2. Ветеринарно-санитарные требования к детским продуктам на основе молочного сырья	20	2	18		
<b>Итого за курс</b>	140	14	126		
<b>Промежуточная аттестация</b>	4	0.25	-0.25		
<b>ИТОГО по дисциплине</b>	144	14.25	125.75		

### ***Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости***

*преподаватель выбирает те оценочные средства, которые он использует в преподаваемой дисциплине.*

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий
2	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

### ***4.2 Содержание дисциплины по разделам***

#### **Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса**

*Цель* – формирование у студентов профессиональных компетенций, знаний и навыков по ветеринарно-санитарной экспертизе мясного сырья и продуктов его переработки в целях реализации качественной и безопасной продукции в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

*Задачи* - изучить:

- организацию и методику ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение;

- ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя животных при инфекционных болезнях;
- ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях
- ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при незаразных болезнях и отравлениях
- ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вынужденно убитых животных
- пищевые токсикоинфекции и токсикозы и их профилактика

#### **Перечень учебных элементов раздела:**

**1.1 Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных и ветеринарное клеймение.** Общие положения. Лимфатическая система. Особенности топографии лимфатических узлов у разных видов животных. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Оснащение рабочего места ветсанэксперта. Регистрация результатов ветсаносмотра. Уничтожение и утилизация трупов животных и ветеринарных конфискатов

**1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях.** Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека.

Ветеринарно-санитарная оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.

Охрана труда и техника безопасности обслуживающего персонала при обнаружении зооантропонозных болезней. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных. Дезинфекция помещений и оборудования.

**1.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях.** Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения.

Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.

## **Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока**

*Цель* – формирование профессиональных компетенций у студентов знаний и навыков по правилам ветеринарно-санитарной экспертизе молока.

*Задачи* - изучить:

- организацию и методику ветеринарно-санитарного экспертизы молока;
  - ветеринарно-санитарную экспертизу молока при инфекционных болезнях;
  - органолептические исследования молока,
- организацию и методику ветеринарно-санитарного экспертизы молочных продуктов;

#### **Перечень учебных элементов раздела:**

**1.1. Ветеринарно-санитарный контроль молочного сырья.** Изучить факторы влияющие на качество молочного сырья. Изучить ветеринарно-санитарную экспертизу получаемую от больных коров. Способы отбора средней пробы молока. Изучить ряд лабораторных исследований молока.

**1.2. Требования нормативных документов к молочному сырью.** Изучить требования приемки, передачи и учета. Способы оформления и удостоверения качества и безопасности молока. Изучить протоколы испытаний показателей безопасности. Изучить методику приема сдаточного контроля молока. Требования предъявляемые к транспорту при перевозке молока. Изучить методы обработки автомолцистерн и фляг. Требования предъявляемые к приемным отделениям молочных предприятий.

### **Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов**

*Цель* – формирование у студентов знаний и навыков по правилам ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов

*Задачи* - изучить:

- организацию и методику ветеринарно-санитарного экспертизы молочных продуктов;
- ветеринарно-санитарную экспертизу молочных продуктов при инфекционных болезнях;
- ветеринарно-санитарная экспертиза качества молочных продуктов;
- органолептические исследования молочных продуктов

#### **3.1. Методы ветеринарно-санитарной экспертизы контроля и показатели качества молочных продуктов**

Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках. Методики ветеринарно-санитарного экспертизы молочных продуктов. Органолептические исследования молочных продуктов

#### **3.2. Ветеринарно-санитарные требования к детским продуктам на основе молочного сырья**

Требования к качеству сырья и компонентов для производства продуктов детского питания на основе молока. Отбор проб готового продукта, подготовка к анализам. Изучение органолептических показателей, титруемой кислотности, массовой доли белка, массовую долю жира, индекс растворимости, величину насыпной массы.

### **5. Оценочные материалы по дисциплине**

Оценочные материалы по дисциплине представлены в виде фонда оценочных средств.

#### **6. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины**

##### **6.1 Перечень учебно-методического обеспечения по дисциплине**

№ п/п	Автор, название, место издания, издательство, год издания, количество страниц
1	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и их переработки: Методические указания по изучению дисциплины / Рос. гос. аграр. заоч. ун-т; Сост. Камалов Р.А. -М., 2016. 20 с.

##### **6.2 Перечень учебных изданий, необходимых для освоения дисциплины \*** Электронные учебные издания в электронно-библиотечных системах (ЭБС)\*\*:

№ п/п	Автор, название, место издания, год издания, количество страниц	Ссылка на учебное издание в ЭБС
<b>Основная</b>		
1	Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под редакцией М.Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. —	
2	Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 240 с.	
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург: Лань, 2015. — 304 с.	
4	Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 80 с.	
5	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан; под редакцией Е.С. Воронина. — Санкт-Петербург: Лань, 2010. — 384 с.	
6	Кравцов, А.П. Судебно-ветеринарная экспертиза: учебное пособие / А.П. Кравцов, Ю.С. Лушай, Л.В. Ткаченко. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 72 с.	
7	Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с.	
8	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова; под редакцией В.М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 316 с.	



#### **6.4 Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы и лицензионное программное обеспечение**

##### **Современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы, цифровые электронные библиотеки и другие электронные образовательные ресурсы**

1. Договор о подключении к Национальной электронной библиотеке и предоставлении доступа к объектам Национальной электронной библиотеки №101/НЭБ/0502-п от 26.02.2020 5 лет с пролонгацией
2. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 27.04.2016 бессрочно
3. Соглашение о бесплатном тестовом доступе к Polpred.com. Обзор СМИ 02.03.2020 бессрочно
4. Информационно-справочная система «Гарант» – URL: <https://www.garant.ru/>  
Информационно-справочная система Лицензионный договор № 261709/ОП-2 от 25.06.2021
5. «Консультант Плюс». – URL: <http://www.consultant.ru/> свободный доступ
6. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014).

##### **Доступ к электронной информационно-образовательной среде, информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

1. Система дистанционного обучения Moodle [www.portfolio.rgazu.ru](http://www.portfolio.rgazu.ru) (свободно распространяемое)
2. Право использования программ для ЭВМ Mirapolis HCM в составе функциональных блоков и модулей: Виртуальная комната. Стандартная лицензия до 1000 пользователей на 1 месяц (Лицензионный договор № 77/03/22 – К от 25 апреля 2022)
3. Инновационная система тестирования – программное обеспечение на платформе 1С (Договор № К/06/03 от 13.06.2017)
4. Образовательный интернет – портал Российского государственного аграрного заочного университета (свидетельство о регистрации средства массовой информации Эл № ФС77-51402 от 19.10.2012).

##### **Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение**

1. OpenOffice – свободный пакет офисных приложений (свободно распространяемое)
2. linuxmint.com <https://linuxmint.com/> (свободно распространяемое)
3. Электронно-библиотечная система AgriLib <http://ebs.rgazu.ru/> (свидетельство о государственной регистрации базы данных №2014620472 от 21.03.2014)
4. Официальная страница ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный заочный университет» <https://vk.com/rgazuru> (свободно распространяемое)
5. Портал Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Российский государственный аграрный заочный университет» (свободно распространяемое)  
<https://zen.yandex.ru/id/5fd0b44cc8ed19418871dc31>
6. Антивирусное программное обеспечение Dr. WEB Desktop Security Suite (Сублицензионный договор №13740 на передачу неисключительных прав на программы для ЭВМ от 01.07.2021).

#### **6.5 Перечень учебных аудиторий, оборудования и технических средств обучения**

Предназначение помещения (аудитории)	Наименование корпуса, № помещения (аудитории)	Перечень оборудования (в т.ч. виртуальные аналоги) и технических средств обучения*
Для занятий лекционного типа	436 442	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA
Для занятий семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы), групповых консультаций, индивидуальной работы, проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	436 442	Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN Проектор Acer P7270i Экран настенный рулонный PROJECTA Проектор Acer x1130p; Экран настенный моторизированный SimSCREEN
Для самостоятельной работы	№ 320 (инж. к.) Читальный зал библиотеки (учебно административный корпус)	ПК на базе процессора AMD Ryzen 7 2700X, Кол-во ядер: 8; Дисплей 24", разрешение 1920 x 1080; Оперативная память: 32Гб DDR4; Жесткий диск: 2 Тб; Видео: GeForce GTX 1050, тип видеопамяти GDDR5, объем видеопамяти 2Гб; Звуковая карта: 7.1; Привод: DVD-RW интерфейс SATA; Акустическая система 2.0, мощность не менее 2 Вт; ОС: Windows 10 64 18 бит, MS Office 2016 - пакет офисных приложений компании Microsoft; мышка+клавиатура

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
МИНИСТЕРСТВА СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ НАРОДНОГО ХОЗЯЙСТВА  
ИМЕНИ В.И. ВЕРНАДСКОГО»**  
(Университет Вернадского)

**Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и  
промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов  
животноводства и их переработки**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы технология производства и  
переработки продукции животноводства

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

Балашиха, 2023

## 1. Описание показателей и критериев оценивания планируемых результатов обучения по учебной дисциплине

Код и наименование компетенции	Уровень освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование оценочного средства
ПК- 3.1 Знать системы контроля качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<p><b>Знает:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.</p> <p><b>Умеет:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и происхождения; давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности.</p> <p><b>Владет:</b> навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний</p>	<p>Дневник прохождения практики</p> <p>Отчет о прохождении практики</p>
	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<p><b>Твердо знает:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.</p> <p><b>Уверенно умеет:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и происхождения; давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности.</p> <p><b>Уверенно владеет:</b> навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний</p>	
	<b>Высокий (отлично)</b>	<p><b>Сформировавшееся систематические знания:</b> о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое умение:</b> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного и происхождения; давать обоснованное заключение по итогам проведенной ветсанэкспертизы об их качестве и безопасности.</p> <p><b>Сформировавшееся систематическое владение:</b> навыками проведения комплекса общих и специальных ветеринарно-санитарных и организационно-хозяйственных мероприятий при обнаружении особо опасных заболеваний</p>	

## 2. Описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала оценивания на этапе текущего контроля

Форма текущего контроля	Отсутствие усвоения (ниже порогового)*	Пороговый (удовлетворительно)	Продвинутый (хорошо)	Высокий (отлично)
-------------------------	--	-------------------------------	----------------------	-------------------

Реферат	Реферат не подготовлен	Материал не систематизирован, оформлен не по правилам, студент в нем не ориентируется	Студент ориентируется в содержании реферата, но затрудняется вести дискуссию на выбранную тему	Студент демонстрирует глубокие знания вопроса реферата, отвечает на дополнительные вопросы
---------	------------------------	---	--	--

**2.2 Шкала оценивания на этапе промежуточной аттестации (экзамен в виде итогового теста)**

<b>Форма промежуточной аттестации</b>	<b>Отсутствие усвоения (ниже порогового)</b>	<b>Пороговый (удовлетворительно)</b>	<b>Продвинутый (хорошо)</b>	<b>Высокий (отлично)</b>
Выполнение итоговых тестов (не менее 15 вопросов на вариант)	Менее 51%	51-79%	80-90%	91% и более

### **3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **КОМПЛЕКТ примерных тем для написания рефератов для текущего контроля по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза молока»**

Написание реферата является важным элементом самостоятельной работы студентов в целях приобретения ими необходимой профессиональной подготовки, развития умения и навыков самостоятельного научного поиска: изучения литературы по выбранной теме, анализа различных источников и точек зрения, обобщения материала, выделения главного, формулирования выводов и т. п.

С помощью рефератов студенты глубже постигают наиболее сложные проблемы курса, учатся лаконично излагать свои мысли, правильно оформлять работу, докладывать результаты своего труда.

Объём реферата не менее 10 страниц.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Содержание.
- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, дается характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из ее сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение и выводы (подводятся итоги и даются обобщенные основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 10 различных источников.

Студенты представляют рефераты на контактных занятиях в виде выступления продолжительностью 5– минут и ответов на вопросы слушателей.

#### **Примерные темы рефератов**

- Характеристика убойных животных и птиц.
- Транспортировка убойных животных и птиц.
- Убой и переработка животных.
- Убой и ветеринарно-санитарная оценка органов и тушек птиц и кроликов..
- Послеубойная методика осмотра органов и туш животных.
- Документация на продукты подлежащие транспортировке.
- Пищевое значение молока и молокообразование.
- Первичная обработка и хранение молока.
- Контроль технологического процесса производства молока.
- Технический регламент на молоко и молочную продукцию.
- Требования к производству и специальным технологическим процессам при производстве, реализации продуктов переработки молока.
- Требования к реализации и утилизации молока и продуктов его переработки.
- Методы контроля и оценки молока и молочной продукции.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
- Эпидемиологическая роль различных молочных продуктов в возникновении заболеваний человека.
- Ветеринарно-сопроводительные документы на молоко и молочную продукцию.
- Методы обезвреживания молока.

Основы технологии и ветеринарно-санитарной экспертизы кисломолочных продуктов.

### **КОМПЛЕКТ ТЕСТОВ для промежуточной аттестации (зачет) по дисциплине**

Зачет проводится в виде итогового теста. Для выполнения теста отводится 45 минут.

#### **Примерные задания итогового теста**

##### **Примерные тесты**

##### **Выберите правильные ответы**

1. Как используют продукты убоя при сибирской язве?
  - а) утилизация;
  - б) пром. переработка;
  - в) уничтожают.
2. Как используют мясо к.р.с. при положительной реакции на бруцеллез овечьего козьего типа и отсутствии пат. изменений и клинических признаков?
  - а) свободная реализация;
  - б) утилизация;
  - в) пром. переработка.
3. При генерализованной форме туберкулеза как используют продукты убоя?
  - а) пром. переработка;
  - б) утилизация;
  - в) свободная реализация.
4. У свиней отмечается туберкулезное поражение подчелюстного лимфоузла. Как необходимо реализовать продукты убоя?
  - а) голова – пром. переработка, туша и органы – свободная реализация;
  - б) голова – утилизация, туша – пром. переработка;
  - в) все продукты убоя – пром. переработка.
5. У к.р.с. отмечается положительная реакция на бруцеллез, но нет пат. изменений и клинических признаков. Как использовать продукты убоя?
  - а) свободная реализация;
  - б) утилизация;
  - в) пром. переработка.
6. Как используют продукты убоя при туляремии?
  - а) пром. переработка;
  - б) уничтожение;
  - в) утилизация.
7. У к.р.с. установлен листериоз. Как поступают с продуктами убоя?
  - а) пром. переработка;
  - б) все направляют на утилизацию;
  - в) после браковки пат. измененных органов, все в свободную реализацию.
8. Имеются дегенеративные изменения в туше, желтушное окрашивание, не исчезающее в течение 48 часов. Как использовать продукты убоя?
  - а) пром. переработка;
  - б) утилизация;
  - в) решение принимать после бак. исследования.
9. Как используют кишки, пищевод, мочевые пузыри при ящуре?
  - а) промывка 0,5% раствором формальдегида или в подкисленном растворе поваренной соли;
  - б) утилизация;
  - в) свободная реализация.

10. У свиней обнаружена рожа. В мышцах дегенеративных изменений нет. Как использовать продукты убоя?

- а) пром. переработка без бак. исследования;
- б) утилизация;
- в) после бак. исследования на сальмонеллез, пром. переработка.

11. Свиньи вакцинированы против чумы. Как использовать продукты убоя?

- а) свободная реализация;
- б) пром. переработка;
- в) утилизация.

12. Как использовать животных больных сапом?

- а) в случае убоя, переработка
- б) в случае убоя, утилизация;
- в) не допускают на убой.

13. На серозных покровах туши обнаружены лейкозные бляшки. Как использовать продукты убоя?

- а) после бак. исследования, пром. переработка;
- б) все на утилизацию;
- в) внутренние органы на утилизацию, тушу на пром. переработку.

14. Установлены положительные результаты гематологического исследования на лейкоз. Как используют продукты убоя?

- а) свободная реализация;
- б) пром. переработка;
- в) внутренние органы на утилизацию, тушу на пром. переработку.

15. У птицы обнаружена Ньюкаслская болезнь. Как использовать продукты убоя?

- а) через сеть общественного питания;
- б) пром. переработку;
- в) утилизация.

16. Производственный контроль на предприятиях производящих молочную продукцию обеспечивается готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы, это:

- 1) контроль за качеством выпускаемой молочной продукции;
- 2) юридический контроль;
- 3) контроль упаковки.
- 4) технологический контроль.

17. Система качества, готовность реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы, это:

1) совокупность и взаимодействие организационной структуры, особой ответственности процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление руководства качеством;

- 2) технологическая ценность продуктов;
- 3) предупреждающие мероприятия.
- 4) качество продуктов.

18. Санитарно-гигиенический контроль в лабораторно-инструментальной ферме, характеризуется готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной законодательной базы:

- 1) юридическая оценка;
- 2) органолептическая оценка;
- 3) проверка документов на сырье;



4)использование лабораторных и инструментальных методов исследований.

19.. Программа производственного контроля:

1) внутренний документ утвержденный руководителем предприятия;

2)технологический контроль;

3) визуальный контроль;

4) инструкции и правила их применения.

20. Молоко натуральное – сырье, характеризуется готовностью реализовать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки с требованиями нормативной и законодательной базы, это:

1)без извлечений и добавок молочных и немолочных компонентов, подвергнутое очистке от механических примесей, охлажденное до температуры  $4 \pm 2$ ;

2) молоко подвергнутое термической обработке при температуре более чем  $400^{\circ}\text{C}$ .

3) молоко обладающее кислотностью менее 140Т.

4)молоко подвергнутое термической обработке при температуре менее чем  $40^{\circ}\text{C}$ .