

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по УР и ЦТ
Ширяев С.Г.
«29» августа 2023 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность _ 36.05.01 Ветеринария
Направленность (профиль) программы _ Болезни животных
Форма обучения _ Заочная

Программа разработана:

Гак Ю.М.

(подпись)

ДОЦЕНТ к. вет. н. ДОЦЕНТ
(должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры Паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 28.08.2023 №1 И.о. зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.
(подпись)

п. Персиановский, 2022 г.

1. 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:

Общекультурные компетенции (ОК):

- способность использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-10).

Профессиональные компетенции (ПК):

- способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8);

- способность и готовность организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9);

- способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12).

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

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
<i>Знание</i>	
-приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-10
- принципов и методов проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ПК-8
- ветеринарно-санитарных требований по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	ПК-9
- нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	ПК-12
<i>Умение</i>	
-использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-10
- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ПК-8
- организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного	ПК-9

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компетенция
происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	
- использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	ПК-12
Навык	
-использования приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	ОК-10
- использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	ПК-12
Опыт деятельности	
- проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	ПК-8
-организация и проведение экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	ПК-9

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

2.1 Дисциплина относится к базовым дисциплинам.

2.2 В таблице приведены предшествующие и последующие дисциплины (элементы программы), направленные на формирование компетенций, заявленных в разделе «Планируемые результаты обучения»:

№ п/п	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины / элементы программы	Последующие дисциплины / элементы программы
Общекультурные компетенции			
1	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-10).	Безопасность жизнедеятельности	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
Профессиональные компетенции			
2	способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)	—	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

№ п/п	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины / элементы программы	Последующие дисциплины / элементы программы
3	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9)	Гигиена животных	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
4	способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12)	Психология инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья Ветеринарная экология Лекарственные и ядовитые растения Управление и экономика фармации	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудовой З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточно й аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций , час.	Лабораторны х. занятий, час.	Контактная работа на промежуточно ую аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2018 год набора						
10	4/144	6	8	0,2	129,8	зачет,
11	3/108	4	8	1,3	94,7	курсовая работа, экзамен

4. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

4.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины

Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно- санитарной экспертизы	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной вет-санэкспертизы мяса и мясных продуктов	ел 4. Учение о мясе
Раздел 5. Ветеринарное клеймение мяса	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порчемеяса	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	Раздел 12. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов
Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Раздел 15. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Раздел 16. Сертификация пищевых продуктов

4.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения
			заочно
			2018
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1.Определение дисциплины. Вопрос 2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	0,6
	Раздел 2. Заготовка,	Вопрос 1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. <i>Визуализация</i>	

2.	транспортировка и переработка животных на мясо	Вопрос 2. Ветеринарно- санитарный контроль при транспортировке животных. <i>Визуализация</i>	0,6
		Вопрос 3. Боевские предприятия по переработке животных. <i>Визуализация</i> Вопрос 4. Порядок приемки животных и их первичная переработка.	
3.	Раздел 3. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Вопрос 1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. <i>Визуализация</i> Вопрос 3. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных. <i>Визуализация</i>	0,6
4.	Раздел 4. Учение о мясе	Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. <i>Визуализация</i>	0,6
5.	Раздел 5. Ветеринарное клеймение мяса	Вопрос 1. Клеймение и маркировка мяса. <i>Визуализация</i>	0,6
6.	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.	0,6
7.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных	0,6
		Вопрос 2. Ветеринарно- санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. <i>Визуализация</i>	
		Вопрос 3. Ветеринарно- санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Лекция «пресс-конференция»	0,6
		Вопрос 6. Ветеринарно- санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.	0,6
		Вопрос 7. Ветеринарно- санитарная экспертиза при вынужденном убое животных	0,6

8.	Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	<p>Вопрос 1.Современные методы консервирования мяса и мясныхпродуктов.</p> <p>Вопрос2. Консервирование мясанизкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.</p>	0,6
9.	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	<p>Вопрос 1. Общие сведения, химический состав и экспертизасвежей рыбы.</p> <p>Вопрос.2. ветеринарно-санитарнаяэкспертиза рыбы при инвазионных болезнях.</p> <p>Визуализация</p>	0,6
10	Раздел 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	<p>Вопрос 1. Классификация пищевых отравлений. Пищевыеотравления, вызванные анаэробными микроорганизмами</p>	0,6
		<p>Вопрос 2. Ветеринарно- санитарная экспертиза припищевых токсикоинфекциях и токсикозах.</p>	
		<p>Вопрос 3. Ветеринарно- санитарная экспертиза приотравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами.</p> <p>Визуализация</p>	0,6
11	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убояживотных при радиационных поражениях	<p>Вопрос 1. Ветеринарно- санитарная экспертиза мясапродуктивных животных при внешнем облучении.</p> <p>Вопрос 2. Ветеринарно- санитарная экспертиза мясапродуктивных животных при инкорпорированном загрязнении радионуклидами</p>	0,6
12	Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молокаи молочных продуктов	<p>Вопрос 1.Пищевое значение, физико-химические и технологические свойства молока.</p> <p>Требования ГОСТа к заготавливаемому молоку.<i>Визуализация</i></p>	0,6
		<p>Вопрос 2.Санитарно- гигиенический режим полученияветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка.</p> <p><i>Визуализация</i></p>	
		<p>Вопрос 3.Ветеринарно-санитарнаяэкспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока.</p> <p>Вопрос 4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.</p>	

13	Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	<p>Вопрос 1. Требования, предъявляемые к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВС) на продовольственных рынках.</p> <p>Визуализация</p> <p>Вопрос 2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках.</p>	0,4
14	Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	<p>Вопрос 1. Способы и правила добычи.</p> <p>Вопрос 2. Морфологический и химический состав.</p> <p>Вопрос 3. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.</p>	0,2
15	Раздел 15. Транспортировка скоропортящихся продуктов	<p>Вопрос 1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.</p> <p>Вопрос 2. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним.</p> <p>Вопрос 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация</p>	0,2
16	Раздел 16. Сертификация пищевых продуктов	<p>Вопрос 1. Сущность сертификации.</p> <p>Вопрос 2. Правовые основы сертификации.</p> <p>Вопрос 3. Российские системы сертификации</p>	0,2
ИТОГО			10

4.3 Содержание лабораторных занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / элементы практической подготовки.	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения
				заочно 2018
1.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Лабораторное занятие №1</p> <p>Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы. Краткая характеристика основных нормативных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе</p>	Вопрос на зачете	0,6

		Лабораторное занятие №2 Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП) <i>Визуализация</i>	Вопрос на зачете	0,6
2.	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	Лабораторное занятие №3 Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота. <i>Визуализация</i>	Вопрос на зачете	0,6
		Лабораторное занятие №4 Основы технологии первичной переработки свиней и птицы. <i>Визуализация</i>	Вопрос на зачете	0,6
3.	Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Лабораторное занятие №5 Организация и методика проведения предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и птицы Лабораторное занятие №6 Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней Лабораторное занятие №7-8 Особенности послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы.	Вопрос на зачете Контрольная работ Контроль-ная работа	1,6
4	4. Учение о мясе	Лабораторное занятие №9-10 <i>Элементы практической подготовки:</i> определение видовой принадлежности мяса (органолептический, сравнительно анатомический, физико-химические и другие методы исследования).	Вопрос на зачете	0,6
5	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	Лабораторное занятие №11-12 <i>Элементы практической подготовки:</i> определение свежести мяса (органолепка, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение рН мясного экстракта, аминокислотного азота, летучих жирных кислот)	Контрольная работа	0,6

6	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Лабораторное занятие №13 <i>Элементы практической подготовки:</i> распознавание мяса больных животных (органолептический, патологоанатомический и физико-химические методы исследования, бактериоскопия)	Контрольная работа	0,6
		Лабораторное занятие №14-15 <i>Элементы практической подготовки:</i> исследование мяса натрихинеллез (компрессорный и метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке)	Вопрос на зачете	0,6
7	Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Лабораторное занятие №16 Посол мяса и ветсанэкспертиза солонины (методы посола, ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и рассола)		0,6
	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Лабораторное занятие №17 <i>Элементы практической подготовки:</i> органолептическое и лабораторное исследование рыбы.	Опрос	0,6
9	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	Лабораторное занятие №18-19 <i>Элементы практической подготовки:</i> бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)	Контрольная работа	0,6
10	Раздел 12. Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Лабораторное занятие №20-22 Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	Контрольная работа	0,6
		Лабораторное занятие №23 <i>Элементы практической подготовки:</i> ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	Контрольная работа	0,6

11	Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Лабораторное занятие №24-25 Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение документации в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках	Вопрос на экзамене	1,6
		Лабораторное занятие №26 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных и животных жиров.	Вопрос на экзамене	0,6
		Лабораторное занятие №27 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы	Вопрос на экзамене	0,6
		Лабораторное занятие №28 Ветеринарно-санитарная экспертиза и работа домашней птицы.	Контрольная работа	0,6
		Лабораторное занятие №29 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Вопрос на экзамене	0,6
		Лабораторное занятие №30 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	Вопрос на экзамене	0,6
		Лабораторное занятие №31-32 <i>Элементы практической подготовки:</i> сбор биологических отходов и проведение санитарных мероприятий в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	Вопрос на экзамене	2
ИТОГО			16	

**Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе в УНПК Учхоз Донское.*

4.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения
			заочно
			2018
1. 2.	Раздел 1. История развития и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	20,5
		Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.	20,5
		Государственные и межгосударственные стандарты на животных и мясо.	10,5
		Требования технических регламентов таможенного союза к процессам переработки, хранению и транспортировке животноводческой продукции	10,5
	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	Ветеринарно- санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии переработки крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота и свиней.	24,5
		Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья. Ветеринарно- санитарные условия сбора и транспортировки эндокринного сырья.	10,5
		Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.	10,5
		Ветеринарно- санитарные требования при приемке и переработке больной птицы.	10,5
		Ветеринарно- санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов.	10,5
		Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.	10,5
3.	Раздел 3. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Особенности проведения послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов различных видов животных	10,5

4.	Раздел 7. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях овец и коз Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях кроликов Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях нутрий Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях не регистрируемых на территории России	10,5
5.	Раздел 9. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Анатомо- морфологические особенности основных семейств промысловых рыб. Ветеринарно- санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях. Ветсанэкспертиза мяса морских млекопитающих.	10,5
6.	Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно- санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов молока других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно- санитарная экспертиза молока в комплексах специализированных молочных хозяйствах.	10,5
7.	Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Отбор проб животноводческой и растениеводческой продукции в условиях ГЛ ВСЭ продовольственных рынков. Порядок проведения экспертизы и методы исследования. Классификация меда и его химический состав и товароведческая оценка. Пищевая ценность и экспертиза растительных продуктов. Санитарная экспертиза грибов	10,5
8.	Раздел 14. Ветеринарно- санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Пищевое значение, морфология, химический состав. Особенности послеубойной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Болезни, регистрируемые у диких промысловых животных и пернатой дичи. Особенности экспертизы мяса промысловых животных и пернатой дичи в зависимости от способов добычи	10,5
9.	Раздел 15. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения. Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Правила погрузки скоропортящихся продуктов в рефрижераторные и изотермические вагоны. Условия и допустимые сроки транспортировки скоропортящихся продуктов. Документация на продукты, подлежащие транспортировке. Ветеринарно- санитарный контроль на холодильном транспорте.	10,5

10.	Раздел 16. Сертификация пищевых продуктов	Стандартизация пищевых продуктов и животного сырья. Сертификация пищевых продуктов (общие сведения о сертификации, правовые основы сертификации, Российские системы сертификации, система обязательной сертификации, система добровольной сертификации).	12
Курсовая работа			36
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,5
ИТОГО			226

5. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / сост. В. Г. Урбан ; под ред.: Е.С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529
Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. —	https://e.lanbook.com/book/143135
Раздел 4. Учение о мясе		
Раздел 5. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных изделий		
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса		
Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии		

<p>Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов</p>	<p>ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211973</p>
<p>Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных</p>	<p>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, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211973</p>
<p>Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов</p>	<p>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, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/211973</p>
<p>Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>		
<p>Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами</p>		
<p>Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках</p>		

6 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Навык и (или) опыт деятельности
ОК-10	способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	использования приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК-8	способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	принципы и методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
ПК-9	способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного	ветеринарно-санитарные требования по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного	организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологически х процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения,	организации и проведения экспертной оценки и контроля технологически х процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения,

Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Навык и (или) опыт деятельности
	и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	зданий и сооружений для содержания животных	зданий и сооружений для содержания животных
ПК-12	способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)

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

6.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

6.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-10)	Фрагментарные знания приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций /Отсутствие знаний	Неполные знания приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Сформированные и систематические знания приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
II этап Уметь использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-10)	Фрагментарное умение использовать приемы первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций. Отсутствия умения	В целом успешное, но не систематическое умение использовать приемы первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать приемы первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Успешное и систематическое умение использовать приемы первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
III этап Владеть использованием приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОК-10)	Фрагментарное владение использованием приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций Отсутствия владения	В целом успешное, но не систематическое владение использованием приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение использованием приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций	Успешное и систематическое владение использованием приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций
I этап Знать принципы и методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства	Фрагментарные знания принципов и методов проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного	Неполные знания принципов и методов проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания принципов и методов проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции	Сформированные и систематические знания принципов и методов проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
и водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)	промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе. Отсутствия знаний	промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	а, пчеловодства и водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
II этап Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)	Фрагментарное умение Отсутствия умения проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	В целом успешное, но не систематическое умение проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе	Успешное и систематическое умение проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе
III этап Владеть проведением ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием	Фрагментарное владение проведением ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила перевозки грузов,	В целом успешное, но не систематическое владение проведением ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла,	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение проведением ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и	Успешное и систематическое владение проведением ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла,

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК-8)	подконтрольных ветеринарной службе.	правилами перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.	правилами перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.
I этап Знать ветеринарно-санитарные требования по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9)	Фрагментарные знания ветеринарно-санитарных требований по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных знания Отсутствие знаний	Неполные знания ветеринарно-санитарных требований по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы ветеринарно-санитарных требований по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных знания	Сформированные и систематические знания ветеринарно-санитарных требований по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных знания
II этап Уметь организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений	Фрагментарное умение организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	В целом успешное, но не систематическое умение организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения,	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного	Успешное и систематическое умение организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
для содержания животных (ПК-9)	Отсутствие умений	зданий и сооружений для содержания животных	происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	сооружений для содержания животных
III этап Владеть навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных (ПК-9)	Фрагментарное владение навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных/ Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое владение навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	Успешное и систематическое владение навыками организации и проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных
I этап Знать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные	Фрагментные знания нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении: законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний, терминологии, действующей международной классификации/ Отсутствие	Неполные знания нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении: законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний, терминологии, действующей международной классификации	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении: законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний,	Сформированные и систематические знания нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении: законов Российской Федерации, технических регламентов, международных и национальных стандартов, приказов, правил, рекомендаций, указаний, терминологии,

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
е классификации) (ПК-12)	знаний		терминологии, действующей международной классификации	действующей международной классификации
II этап Уметь использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) (ПК-12)	Фрагментарное умение использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации) /отсутствия умения	В целом успешное, но не систематическое умение использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)	Успешное и систематическое применение умение использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)
III этап Владеть навыками использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты,	Фрагментарные знания по владению навыками использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила,	В целом успешное, но не систематическое владение навыками использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные	В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками владение навыками использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты,	Успешное и систематическое владение навыками использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации (ПК-12)	рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации / Отсутствие навыков	стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации	международные национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации	стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации

6.3 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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Определение дисциплины и история развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта.
3. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним.
4. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
5. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
6. Боевские предприятия по переработке животных и ветеринарно-санитарные требования предъявляемые к ним.
7. Порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
8. Предубойное содержание животных и подготовка их к убою.
9. Основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.
10. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
11. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
12. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
13. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
14. Клеймение и маркировка мяса.
15. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
17. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов
18. Сбор, утилизация и уничтожение биологических отходов
19. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).

22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и пастереллезе (определение болезни, характеристика возбудителя, предубойная диагностика, послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя).
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся через мясо.
30. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушении обмена веществ.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза при патологических изменениях отдельных органов
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза при новообразованиях, механических повреждениях, ожогах и гибели животных от случайных причин.
35. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
36. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
38. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
39. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
40. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
41. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней

Тематика и примерное содержание курсовых работ по ветеринарно-санитарной экспертизе

1. Первичная переработка животных (крупного рогатого скота, овец, свиней и птицы) на мясокомбинате.
Содержание: способы доставки животных (птицы), транспортная документация, правила сдачи (по живой массе или по количеству и качеству мяса), технология первичной переработки, товарная оценка туш (клеймение), самооценка продуктов убоя, потери мяса, их причины и способы устранения, порядок расчета.
2. Доставка животных на мясоперерабатывающие предприятия автотранспортом.
Содержание: подготовка животных к транспортировке, транспортная документация, состояние и подготовка автотранспорта к перевозке животных, погрузка и размещение животных, расстояние и продолжительность транспортировки, травматизм, потери живой массы при транспортировке и от травматизма, санитарная оценка продуктов убоя.
3. Преимущества и недостатки промышленной и внутрихозяйственной первичной

переработки животных (крупного рогатого скота, овец, свиней)

Содержание: уровень механизации производственных процессов, соблюдение инструкций по технологии и гигиене первичной переработки, обработка, транспортировка и хранение продуктов убоя, ветеринарных и технологических конфискатов, качество кожевенно-мехового сырья, ветеринарный контроль.

4. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одном (конкретном) незаразном заболевании.

Содержание: предубойная диагностика, порядок направления животных на убой (документация), послеубойные изменения в тушах и внутренних органах, санитарная оценка продуктов убоя, способы утилизации конфискатов.

5. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одной (конкретной) незаразной болезни или при смешанном течении инфекционных болезней.

Содержание: предубойная диагностика, порядок направления животных на убой (документация), послеубойные изменения в тушах и внутренних органах, санитарная оценка продуктов убоя, порядок обезвреживания условно-годного мяса, утилизация или уничтожение ветеринарных конфискатов; ветеринарно-санитарные мероприятия по предотвращению распространению инфекции.

6. Санитарная оценка продуктов убоя животных при одной (конкретной) болезни паразитарной этиологии или при миксинвазии.

Содержание: послеубойная диагностика, изменения, вызываемые инвазионной болезнью, санитарная оценка продуктов убоя, порядок утилизации или уничтожения пораженных органов, ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на мясоперерабатывающем предприятии по предупреждению распространению инвазии.

7. Технология хранения мяса (говядины, баранины, свинины) в условиях хозяйства.

Содержание: оборудование складского помещения, тип и емкость холодильника, температурный режим, размещение продукта в холодильнике, естественная убыль мяса в зависимости от срока хранения, изменение органолептических и товарных качеств мяса, гигиена хранения, ветеринарно-санитарный контроль.

8. Анализ работы подразделения ветеринарного контроля на мясокомбинате.

Содержание: задачи, штат, организация и проведение предубойного осмотра животных, состояние рабочих мест ветсанэкспертов в убойном цехе, порядок проведения осмотра продуктов убоя, контроль за реализацией готовой продукции и санитарным состоянием оборудования, помещений, обезвреживанием отработанных вод, транспортных средств, оборудования производственной лаборатории, количество и качество проводимых исследований, ведение документации и отчетность, предложения по устранению недостатков.

9. Анализ работы лаборатории ветсанэкспертизы продовольственных рынков.

Содержание: задачи, штат, размещение лаборатории, оснащенность оборудованием и приборами, организация работы, отбор проб, пищевых продуктов, методы исследования, ведение документации, порядок обезвреживания условно-годного мяса и ветеринарных конфискатов, отчетность, предложения по устранению недостатков.

10. Организация переработки мяса в условиях хозяйства.

Содержание: устройство и оборудование предприятия, соответствие его санитарным требованиям, сырье и соответствие его требованиям ГОСТов, технология изготовления, оценка и качество получаемой продукции, ветеринарно-санитарный надзор за предприятием, охрана окружающей среды.

11. Первичная переработка животных (крупного рогатого скота, овец, свиней или птицы) в хозяйстве.

Содержание: способы доставки животных, подготовка животных к убою, технология первичной переработки, обработка субпродуктов, использование боенских отходов и ветеринарных конфискатов, соответствие продукции требованиям ГОСТов, ведение документации, техника безопасности, охрана окружающей среды, предложения по

устранению недостатков.

12. Мероприятия по улучшению санитарного качества молока в (конкретном) хозяйстве.
Содержание: причины снижения качества молока (содержание животных, подготовка вымени коров исследования на мастит, технология доения, фильтрация, охлаждение молока; санитарное состояние молочной посуды и оборудования; условия транспортировки), качество покупаемого молока; рекомендации по улучшению санитарного качества молока.

13. Сравнительная характеристика мёдов Ростовской области.

Содержание: требования, предъявляемые при реализации мёда на рынках, сопроводительные документы, физико-химические показатели различных мёдов получаемых в Ростовской области; основные виды фальсификации, их распознавание и санитарная оценка, оформление экспертиз.

14. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока реализуемого на (конкретном) рынке.

Содержание: требования, предъявляемые при реализации молока на рынках, сопроводительная документация, физико-химические и санитарные показатели молока в зависимости от сезона года, основные виды фальсификации в различные сезоны года, их распознавание, санитарная оценка, оформление экспертиз.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых куриных яиц и яичных продуктов на (конкретной) птицефабрике.

Содержание: сбор и сортировка яиц, технология приготовления яичных продуктов, санитарно-гигиенические условия; использование яиц и яичных продуктов при различных болезнях птицы, регистрируемые на птицефабрике, дезинфекция яиц, санитарная оценка, порядок реализации и сопроводительная документация.

16. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы в условиях (конкретного) рынка при обнаружении инфекционных и инвазионных болезней.

Содержание: способы доставки рыбы, сопроводительная документация, отбор проб, проведение исследований, диагностика болезней, санитарная оценка; методы обезвреживания, утилизация или уничтожение; оформление результатов исследования.

17. Предубойное содержание и методика осмотра животных (птицы) на (конкретном) мясоперерабатывающем предприятии.

Содержание: условия приема животных, сопроводительная документация, размещение, условия содержания, сроки предубойной выдержки, организация предубойного осмотра, методика осмотра, оформление результатов осмотра, порядок подачи животных на убой, критические замечания и рекомендации по их устранению. .

18. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов на (конкретном) мясокомбинате.

Содержание: состояние рабочих мест ветсанэкспертизы, обеспеченность спецодеждой и инструментами, количество точек ветсанэкспертизы, методика проведения, санитарная оценка продуктов убоя при регистрируемых заболеваниях, ведение документации, критические замечания и рекомендации по их устранению.

19. Гигиена переработки животных (птицы) на (конкретном) мясокомбинате

Содержание: подготовка животных к убою, способы оглушения и обескровливания, гигиена забеловки, окончательного снятия шкуры, ливеровки, нутровки, расчленения и обработки туши; санитарное состояние убойно-разделочного цеха и оборудования; уборка и дезинфекция. Критические замечания и рекомендации по их устранению.

20. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на (конкретном) рынке.

Содержание: порядок доставки продуктов убоя животных, сопроводительная документация, порядок осмотра, санитарное состояние мест и условия осмотра, регистрируемые заболевания и санитарная оценка при них, методы обезвреживания условно-годного мяса, утилизация или уничтожение ветеринарных конфискатов. Критические замечания и рекомендации по их устранению.

Краткая характеристика.

Курсовая работа выполняется в условиях производства во время прохождения производственной практики. Излагается на 25-30 стандартных листах и может быть иллюстрирована таблицами, графиками, фотографиями. Кроме перечисленных вопросов она должна включать вводную часть, краткий обзор литературы с использованием данных не менее 5 авторов, а также список используемой литературы.

Задания для подготовки к экзамену

ОК-10

Знать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

1. Техника безопасности при проведении послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов животных с радиационными поражениями.

2. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов

Уметь использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

1. Как подготовить руки к проведению послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов?

2. Как организовать рабочее место для проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы?

Владеть приемами первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

1. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

2. Ваши действия при подозрении обсеменения мяса сальмонеллами.

ПК-8

Знать принципы и методы проведения ветеринарно-санитарной оценки и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, правила перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.

2. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо

Уметь проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, обладать знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе.

1. Дайте характеристику убойным животным и основным требованиям, предъявляемым к ним.

2. Дайте характеристику боенским предприятиям по переработке животных и ветеринарно-санитарным требованиям, предъявляемым к ним.

Владеть умением проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

1. Охарактеризуйте предубойное содержание животных и подготовку их к убою.

2. Охарактеризуйте основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.

ПК-9

Знать ветеринарно-санитарные требования по организации и проведению экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

1. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства

2. Клеймение и маркировка мяса.

Уметь организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процес-

сов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

1. Каков порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.

2. Как организовать и провести предубойный осмотр животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства

Владеть организацией и проведением экспертной оценки и контроля технологических процес-

сов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

1. Какие основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных

2. Каков порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия.

ПК-12

Знать – нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).

1. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной Продукции»

2. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта

Уметь использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)

1. Казовите требования технического регламента таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» к процессам производства.

2. Каковы способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов и в каком документе они отражены?

Владеть навыками использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и

здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации).

1. Охарактеризуйте требования при заполнении ветеринарно-сопроводительной документации на животных, предназначенных к убою
2. Каковы требования ГОСТ к свиньям, предназначенным для убои.

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0

По дисциплине Ветеринарно-санитарная экспертиза

Факультет Ветеринарной медицины

Специальность 36.05.01 Ветеринария Семестр 9 Курс 5

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.

Экзаменатор _ Утверждены на заседании кафедры *паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии* Протокол № __

Зав. кафедрой _

Вопросы экзамена

(реализуемые компетенции: ОК-10; ПК-8; ПК-9; ПК-12).

1. Определение дисциплины. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных. Связь с другими предметами.
2. Виды убойных животных и птиц, требования, предъявляемые к ним как к сырью мясной промышленности
3. Категории упитанности крупного рогатого скота.
4. Категории упитанности овец и коз.
5. Категории упитанности свиней.
6. Категории упитанности птиц и кроликов.
7. Транспортировка убойных животных. Ветнадзор на транспорте.
8. Боевские предприятия: классификация, структура и предъявляемые требования.
9. Убой, основы технологии и переработки крупного и мелкого рогатого скота.
10. Убой, основы технологии и переработки свиней.
11. Убой, основы технологии и переработки сухопутной и водоплавающей птицы.
12. Предубойное содержание и подготовка животных к убою.
13. Ветеринарно-санитарные мероприятия при подготовке животных к убою и при их переработке.
14. Технология и теххимический контроль пищевых животных жиров.
15. Технология кишок и ветсанэкспертиза кишечного сырья.
16. Технология и ветсанэкспертиза крови.
17. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
18. Эндокринное, ферментное и специальное сырьё. Обработка и ветсанэкспертиза.
19. Сбор, утилизация и уничтожение ветеринарных конфискатов.
20. Морфология, химический состав и созревание мяса.

21. Изменение мяса при хранении: загар, изменение окраски, сечение, ослезнение, плесневение, DFD и P3E. Санитарная оценка.
22. Разложение мяса (причины, условия, методы определения и санитарная оценка).
23. Основные факторы, вызывающие порчу мяса. Определение свежести мяса.
24. Классификация и краткая характеристика методов консервирования пищевых продуктов.
25. Современные методы консервирования мяса (сублимационная сушка, облучение УФЧ, СВЧ, ионизирующими лучами).
26. Консервирование мяса низкой температурой (механизм действия холода, классификация мяса по термическому состоянию, требования ГОСТов).
27. . Консервирование мяса низкой температурой (источники холода, способы охлаждения и ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках).
28. Консервирование мяса посолом. Ветсанэкспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанэкспертиза колбасных изделий.
30. Технология и ветсанэкспертиза баночных консервов. Ветсанконтроль на производстве
31. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания
32. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
33. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
34. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
35. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
36. Методика осмотра продуктов убоя свиней
37. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
38. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
- 39.. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознавание мяса здоровых, больных, погибших и убитых в агональном состоянии животных.
41. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса.
42. Взятие, упаковка и пересылка материала в ветеринарную лабораторию для бактериологического исследования мяса.
43. Пищевые сальмонеллезы (классификация, морфология и культуральные свойства сальмонелл).
44. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
45. Клеймение и маркировка мяса.
46. Общие введения о пищевых заболеваниях человека и животных. Классификация, эпидемиология и профилактика.
47. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой. Санитарная оценка мяса и других пищевых продуктов при них.
48. Пищевые токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками. Санитарная оценка мяса и других продуктов убоя при них.
49. Пищевые отравления, вызываемые анаэробными микроорганизмами. Ботулизм человека и его профилактика.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлении ядохимикатами и ядовитыми растениями.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.
54. Факторы, вызывающие порчу жиров, виды порчи их выявление и санитарная оценка.
55. Характеристика методов определения биологической ценности молока.
56. Методики определения санитарного качества молока.
57. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза кисломолочных продуктов.

58. Классификация, основы технологии и ветсанэкспертиза сыров.
59. Основы технологии и ветсанэкспертиза сливочного масла.
60. Бактериологическое исследования мяса.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов.
62. Основные принципы ветсанэкспертизы при инфекционных и паразитарных болезнях животных.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве продуктивных животных.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе продуктивных животных.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе продуктивных животных.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при листериозе и туляремии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе животных и птиц.
- 69.. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящуре продуктивных животных.
70. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастереллезе продуктивных животных.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме, роже, болезни Ауески и инфекционном атрофическом рините свиней.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птиц.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов и нутрий.
74. Ветеринарно-санитарная экспертиза при паразитарных и незаразных болезнях птиц.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе убойных животных.
76. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктикаулезе, метастронгиллезе и лингватулезе убойных животных.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистирцеркозах овец, оленей и кроликов.
79. Основные принципы ветсанэкспертизы при незаразных болезнях.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое продуктивных животных
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гнойно-гнилостных процессах.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при нарушении обмена веществ.
83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при механических поражениях и новообразованиях.
84. Особенности ветсанэкспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
85. Пищевое значение, химический состав и определение свежести мяса рыбы.
86. Пищевая ценность, физические свойства и химический состав молока различных видов животных.
87. Требования действующего ГОСТа к заготавливаемому молоку.
88. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
89. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарно-санитарный контроль за их состоянием.
90. Токсикозы и токсикоинфекции вызываемые инфицированным молоком и молочными продуктами.
91. Санитарная оценка молока при обнаружении у животных инфекционных и других болезней
92. Классификация и ветсанэкспертиза сыров и кисломолочных продуктов.
93. Стандартизация пищевых продуктов.
94. Организация перевозок скоропортящихся продуктов животного происхождения.
95. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих, раков и беспозвоночных животных.
96. Определение видовой принадлежности мяса.
97. Организация и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых продуктов на рынках.

98. Порядок отбора проб мяса для бактериологического исследования.
99. Основы технологии и первичная обработка и клеймение кожевенного сырья.
100. Дезинсекция, дезинфекция и дератизация на мясоперерабатывающих предприятиях и холодильниках
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при особо опасных инфекционных болезнях.
103. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясных продуктов».
104. Технический регламент таможенного союза «О безопасности пищевых продуктов».
105. Сертификация пищевых продуктов
106. Методики определения биологической ценности молока.
107. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов.
108. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

ОК-10 способностью использовать приемы первой помощи, методы защиты в условиях чрезвычайных ситуаций

Задания закрытого типа:

1. Ваши действия, если в ходе работы кислота попала на кожу человека?

- 1) промыть место ожога 0,5%-ным раствором борной кислоты
- 2) промыть место ожога обильным количеством воды
- 3) промыть место попадания кислоты слабым раствором пищевой соды
- 4) капли кислоты нейтрализовать тампоном, смоченным раствором пищевой соды и промыть проточной водой

Правильный ответ: 4

2. Ваши действия, если в ходе работы на кожу человека попала щелочь?

- 1) промыть место ожога 0,5%-ным раствором борной кислоты
- 2) промыть место ожога обильным количеством воды
- 3) промыть место попадания кислоты слабым раствором пищевой соды
- 4) капли кислоты нейтрализовать тампоном, смоченным раствором уксусной кислоты и промыть проточной водой

Правильный ответ: 4

3. К средствам личной профилактики относятся:

- 1) дезсредства
- 2) халат
- 3) инструменты
- 4) резиновые перчатки

Ответ: 2,4

4. Какова последовательность ваших действий, если в ходе работы на кожу человека попал инфицированный материал?

- 1) осторожно, не размазывая, снять материал ватным тампоном.
- 2) кожу обработать спиртом или раствором марганцовки
- 3) умыться с мылом
- 4) протереть насухо кожу, обработать спиртом

Правильный ответ: 1,2,3,4

5. Установите соответствия действий при обеззараживании объектов после работы с заразными больными животными?

Объекты:

- 1) использованные пипетки, предметные и покровные стекла, куски ваты

- 2) металлические предметы, бывшие в употреблении с заразным материалом
- 3) инструменты многоразового использования (шприцы, иглы, скальпели, пинцеты)
- 4) резиновые перчатки

Действия:

- А). ополаскивают под краном с водопроводной водой
- Б). помещают в сосуд с дезинфицирующим раствором (5% карболовой кислоты или лизола, 2–3% раствор хлорамина, едкого натра, формалина)
- В). обеззараживают прокаливанием над пламенем
- Г). промывают в дезрастворе и кипятят в стерилизаторе
- Д). обеззараживают дезжидкостью (2% раствором карболовой кислоты или хлорамином)

Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-Д

Задания открытого типа:

1. _____ предназначены для защиты рукавов халата и личной одежды работника от загрязнений и инфицирования при оказании ветеринарной лечебной помощи, при вскрытии трупов и предохранения от попадания на них химических веществ при изготовлении дезинфицирующих растворов и проведения дезинфекции.

Правильный ответ: нарукавники

2. Для фиксации волос и защиты головы от попадания на них патологического материала в эпизоотологической практике применяется _____

Правильный ответ: колпак, косынка

3. Выход из производственного помещения в спецодежде и обуви категорически _____

Правильный ответ: запрещен

4. Перед началом работы с особо опасным заразным материалом или больными животными ОН обязан проинструктировать работающих лиц о сущности предстоящей работы, проверить готовность их к работе (надеты ли защитная одежда, обувь и резиновых перчатки) Это _____

Правильный ответ: ветеринарный врач

5. Бактериологические петли обеззараживаются прокаливанием в _____.

Правильный ответ: пламени горелки.

6. Мазки отпечатки, обработанные фиксаторами в дальнейшем подвергаются режимному _____.

Правильный ответ: обеззараживанию.

7. При работе в лаборатории с патматериалом специалисты обязаны использовать средства _____ защиты.

Правильный ответ: индивидуальной

8. При смешивании воды и кислоты для приготовления растворов первой наливают _____.

Правильный ответ: воду.

9. Защита глаз и органов дыхания при проведении дезинфекции аэрозолями формалина, препаратами хлора и другими высокотоксичными веществами обеспечивается путем использования такого средства индивидуальной защиты как _____.

Правильный ответ: противогаз.

10. Работа с едкими и ядовитыми веществами, а также с органическими растворителями проводится только в _____.

Правильный ответ: вытяжных шкафах.

11. Запрещается набирать реактивы в пипетки _____, для этой цели следует использовать резиновую грушу или другие устройства.

Правильный ответ: ртом

12. Во избежание ожогов, поражений от брызг и выбросов нельзя _____ над посудой, в которой кипит какая-либо жидкость.

Правильный ответ: наклоняться

13. Запрещается эксплуатация _____ лабораторных и нагревательных прибором.

Правильный ответ: неисправных

14. Для всех принимаемых на работу лиц независимо от их образования, стажа работы и должности, а также для проходящих практику или производственное обучение, обязательно прохождение _____ .

Правильный ответ: инструктажа

15. При переводе сотрудника на новые виды работ, незнакомые операции, перед работой с новыми веществами, а также в случае нарушения работником правил техники безопасности проводится внеплановый _____ .

Правильный ответ: инструктаж

ПК-8 способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе

Задания закрытого типа:

1. Какой из нормативных документов содержит методики проведения лабораторного анализа пищевых продуктов?

1. Закон;
2. Технический регламент;
3. ГОСТ;
4. Правила.

Правильный ответ: 3.

2. Какие требования к пищевым продуктам регламентируются техническими регламентами?

- 1) химического состава;
- 2) пищевой ценности;
- 3) критериев идентификации;
- 4) показателей безопасности.

Правильный ответ: 3, 4

3. Определите последовательность разделов в которой они составляют содержание стандартов на пищевые продукты?

- 1) правила приемки;
- 2) технические требования;
- 3) требования к условиям и срокам хранения.
- 4) методы контроля;

Правильный ответ: 2, 1, 4, 3

4. Установите соответствие: между инвазионными болезнями животных и порядком использования туш в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Наименование инвазионной болезни:

1. Трихинеллез.
2. Цистицеркоз.

3. Эхинококкоз.

Порядок использования:

А. обеззараживание;

Б. зачистка;

В. утилизация;

Г. уничтожение.

Правильный ответ: 1 – Г; 2 – А; 3 – Б.

5. Установите соответствие: между нормативным документом и установленным в нем показателем.

Нормативный документ:

1) ГОСТ 31449-2013

«Молоко коровье сырое. Технические условия».

2) Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Показатели:

а) допустимые уровни содержания левомицетина (хлорамфеникола) – не допускается (менее 0,01);

б) кислотность, °Т – от 16,0 до 21,0 включ.;

в) содержание соматических клеток в 1 см³, не более – $4,0 \cdot 10^5$;

г) объем (масса) продукта, см³ (г), в которой не допускаются патогенные, в том числе сальмонеллы – 25 г.

Правильный ответ: 1 – Б, В; 2 – А, Г.

Задания открытого типа:

1. В соответствии с «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках» срок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока, предназначенного для переработки на пищевые цели, с момента отбора проб составляет не более ____ часов

Правильный ответ: 3.

2. В соответствии с "Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации" при поступлении на рынок туш (тушек), полутуш, четвертин и продуктов убоя непромышленного изготовления, не прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу в местах убоя животных, осуществляется исследование на _____ мяса лошадей, грызунов, свиней и иных всеядных животных.

Правильный ответ: трихинеллез.

3. В соответствии с «Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках»? содержание соматических клеток, массовая доля СОМО в молоке при реализации на рынках определяется с периодичностью не реже _____.

Правильный ответ: 1 раз в 10 дней.

4. Если срок годности подконтрольной продукции составляет более 3 лет, то заполненные корешки ВСД на бумажном носителе и информация в электронном виде в ФГИС ВетИС, хранятся в течение _____ подконтрольной продукции.

Правильный ответ: всего срока годности .

5. Информация о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и других пищевых продуктов на рынках представляется в отчетной форме _____:

Правильный ответ: № 5 -вет.

6. При транспортировке сырья животного происхождения выдают ветеринарное свидетельство (форма № ____)?

Правильный ответ: 2.

7. Порядок назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного и растительного происхождения утверждается _____ органом исполнительной власти в области нормативно-правового регулирования в ветеринарии.

Правильный ответ: федеральным.

8. Органом который выдает разрешения на ввоз в РФ и вывоз из РФ подконтрольной ветеринарной службе продукции, является _____ .

Правильный ответ: Россельхознадзор

9. В соответствии с "Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации", ветеринарно-санитарной экспертизе перед выпуском в обращение подлежат: яйца и яйцепродукция, предназначенные для переработки и реализации, в целях определения их пригодности к использованию для пищевых целей; яйца _____ изготовления, реализуемые на розничных рынках.

Правильный ответ: непромышленного.

10. По результатам списания проб (отработанного лабораторного материала) и ветеринарных конфискатов, образующихся в результате проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и лабораторных исследований продовольственного сырья и пищевых продуктов составляется _____ .

Правильный ответ: Акт

11. Органом который осуществляет надзор за соблюдением требований ветеринарного законодательства РФ на Государственной границе РФ и транспорте является _____ .

Правильный ответ: Россельхознадзор.

12. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» состояние пищевой продукции, свидетельствующее об отсутствии недопустимого риска, связанного с вредным воздействием на человека и будущие поколения - это « _____ ».

Правильный ответ: безопасность пищевой продукции.

13. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: идентификация.

14. Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц (далее - яйца) и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации (далее - Правила), устанавливают обязательные для исполнения физическими лицами и юридическими лицами _____ при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яйцепродукции (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза)

Правильный ответ: требования.

15. Приказ МСХ РФ от 18 декабря 2015 года N _____ Об утверждении перечня подконтрольных товаров, подлежащих сопровождению ветеринарными сопроводительными документами

Правильный ответ: 648.

ПК-9 способностью и готовностью организовывать и проводить экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных

Задания закрытого типа:

1. Каким нормативным правовым актом определяется порядок переработки и использования кожевенного, мехового и иного сырья животного происхождения?

1. техническим регламентом
2. ветеринарно-санитарными правилами
3. ГОСТом
4. ТУ

Правильный ответ: 2

2. Какие из нормативных правовых документов действуют на территории государств-членов Евразийского экономического союза?

1. Ветеринарные правила убой животных и Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убой (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации;
2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
3. ГОСТ 34159-2017 межгосударственный стандарт «Продукты из мяса. Общие технические условия»;
4. ГОСТ Р 52054-2003 государственный стандарт РФ «Молоко коровье сырое. Технические условия».

Правильный ответ: 2, 3

3. Укажите последовательность процедур по схеме декларирования 1д, при декларировании соответствия пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Таможенного союза в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»:

- 1) принятие и регистрация декларации о соответствии;
- 2) осуществление производственного контроля;
- 3) нанесение единого знака обращения продукции на рынке государств - членов Таможенного союза;
- 4) проведение испытаний образцов продукции;
- 5) формирование и анализ технической документации;

Правильный ответ: 5, 2, 4, 1, 3

4. Установите соответствие: между порядком использования продуктов убой и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убой (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Порядок использования продуктов убой:

- 1) На утилизацию.
- 2) На уничтожение.
- 3) На обезвреживание.

Инфекционные болезни:

- А) брэдзот;
- Б) туберкулез;
- В) африканская чума свиней;
- Г) сальмонеллезы птиц;
- Д) паратуберкулез;
- Е) бешенство.

Правильный ответ: 1 – А, Д; 2 – В, Е; 3 – Б, Г.

5. Установите соответствие: между продуктом и его описанием в соответствии с Техническим регламентом Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» (ТР ЕАЭС 040/2016).

Наименование продукта:

- 1) Рыба-сырец (свежая)».
- 2) «Подмороженная пищевая рыбная продукция».
- 3) «Пищевая рыбная продукция».

Определение продукта:

- а) рыба (в том числе живая рыба и рыба-сырец (свежая)), водные беспозвоночные (в том числе живые и свежие водные беспозвоночные), водные млекопитающие (в том числе свежие водные млекопитающие) и другие водные животные, а также водоросли (в том числе водоросли-сырец (свежие)) и другие

водные растения (в том числе свежие водные растения), в том числе продукция из них, в непереработанном или переработанном (обработанном) виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу;

б) рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие и другие водные животные, а также водоросли и другие водные растения, подвергнутые процессу замораживания до температуры на 1°C или 2°C ниже температуры замерзания тканевого сока внутри них;

в) рыба без признаков жизни, находящаяся при температуре не выше температуры среды обитания или охлаждаемая.

Правильный ответ: 1 – в; 2 - б; 3 – а.

Задания открытого типа:

1. В настоящее время на территории РФ действуют "Ветеринарные правила перемещения, хранения, переработки и _____ биологических отходов".

Правильный ответ: утилизации.

2. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.

Правильный ответ: Ветеринарные правила.

3. _____ пищевая продукция животного происхождения - не прошедшие переработку (обработку) туши (тушки) продуктивных животных всех видов, их части (включая кровь и субпродукты), молоко сырое, сырое обезжиренное молоко, сливки сырые, продукция пчеловодства, яйца и яйцепродукция, улов водных биологических ресурсов, продукция аквакультуры;

Правильный ответ: непереработанная

4. Порядок послеубойного осмотра туш убойных животных регламентируют Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы _____, предназначенных для переработки и (или) реализации.

Правильный ответ: мяса и продуктов убоя (промысла) животных

Ветеринарные правила.

5. _____ - тепловая обработка (кроме замораживания и охлаждения), копчение, консервирование, созревание, сквашивание, посол, сушка, маринование, концентрирование, экстракция, экструзия или сочетание этих процессов;

Правильный ответ: переработка.

6. Продовольственное (пищевое) _____ - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения и питьевая вода, используемые для производства (изготовления) пищевой продукции;

Правильный ответ: сырье.

7. _____ пищевая продукция - пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

Правильный ответ: скоропортящаяся

8. Период времени, в течение которого пищевая продукция должна полностью соответствовать предъявляемым к ней требованиям безопасности, установленным настоящим техническим регламентом и (или) техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, а также сохранять свои потребительские свойства, заявленные в маркировке, и по истечении которого пищевая продукция не пригодна для использования по назначению называется _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: срок годности

9. Определенное количество пищевой продукции одного наименования, одинаково упакованной, произведенной (изготовленной) одним изготовителем по одному региональному (межгосударственному) стандарту или национальному стандарту, и (или) стандарту организации, и (или) иным документам изготовителя в определенный промежуток времени, сопровождаемое товаросопроводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость пищевой продукции - это _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: партия.

10. Использование не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в целях, отличных от целей, для которых пищевая продукция предназначена и в которых обычно используется, либо приведение не соответствующей требованиям технических регламентов Таможенного союза пищевой продукции в состояние, не пригодное для любого ее использования и применения, а также исключаящее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это _____ пищевой продукции.

Правильный ответ: утилизация

11. Действие "Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации" _____ на: рыбу, водных беспозвоночных и рыбную продукцию, производимую гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах, а также процессы производства, хранения, перевозки и утилизации рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции, предназначенной только для личного потребления и не предназначенной для выпуска в обращение на территории Российской Федерации; водных млекопитающих, в том числе продукцию из них.

Правильный ответ: не распространяется

12. Отбор проб для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках осуществляется специалистами _____ при содействии их владельца в соответствии со стандартами, содержащими правила отбора образцов.

Правильный ответ: Госветслужбы.

13. Распространяется ли действие "Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы яиц сельскохозяйственных птиц (далее - яйца) и яйцепродукции, предназначенных для переработки и реализации (далее - Правила)" на яйца и яйце продукцию, полученные гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах и (или) гражданами, занимающимися животноводством, а также на процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации яиц и яйцепродукции, предназначенных только для личного потребления и не предназначенных для выпуска в обращение на территории Российской Федерации? _____

Правильный ответ: Нет.

14. Решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 24 декабря 2019 года N 236. был утвержден _____ международных и региональных (межгосударственных) стандартов, а в случае их отсутствия - национальных (государственных) стандартов, содержащих правила и методы исследований (испытаний) и измерений, в том числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствия объектов технического регулирования.

Правильный ответ: перечень.

15. Согласно ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»: документы, подтверждающие безопасность переработанного продовольственного (пищевого) сырья животного происхождения, подлежат хранению в течение _____ со дня их выдачи.

Правильный ответ: трех лет

ПК-12 способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации)

Задания закрытого типа:

1. Что относится к полномочиям РФ по закону «О ветеринарии»?

- 1) законодательство РФ в области ветеринарии
- 2) установление и отмена на территории РФ карантина и иных ограничений, направленных на предотвращение распространения и ликвидацию очагов заразных и иных болезней животных
- 3) охрана территории РФ от заноса заразных болезней животных из иностранных государств
- 4) все вышеперечисленные

Правильный ответ: 4

2. Какие из документов обязательны для исполнения должностными лицами?

- 1) Ветеринарные правила назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, водных беспозвоночных и рыбной продукции из них, предназначенных для переработки и реализации;
- 2) Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
- 3) ГОСТ 31450-2013 Межгосударственный стандарт «Молоко питьевое. Технические условия»;
- 4) ГОСТ Р 50380-2005 национальный стандарт РФ «Рыба, нерыбные объекты и продукция из них. Термины и определения».

Правильный ответ: 1, 2

3. В каких нормативных правовых актах представлены требования к маркировке мяса и мясопродуктов?

1. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
2. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки»;
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»;
4. ГОСТ 31476-2012 Межгосударственный стандарт «Свиньи для уоя свинина в тушах и полутушах. Технические условия»;

Правильный ответ: 1, 3.

4. Расположите нормативно правовые акты в соответствии с их юридической силой, начиная с наибольшей:

1. Конституция РФ;
2. Постановление Правительства РФ;
3. Федеральный закон;
4. Федеральный конституционный закон;

Правильный ответ: 1, 4, 3, 2

5. Установите соответствие: между термином и определением в соответствии с Техническим регламентом Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

Наименование продукта:

- 1) «Творог».
- 2) «Творожная масса».
- 3) «Творожный продукт».

Определение продукта:

А) молочный продукт, молочный составной продукт или молокосодержащий продукт произведенные из творога с добавлением или без добавления молочных продуктов, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, без добавления немолочных жиров и (или) немолочных белков, используемых для замены молочного белка и молочного жира, с последующей термической обработкой или без нее;

Б) кисломолочный продукт, произведенный с использованием заквасочных микроорганизмов

(лактококков или смеси лактококков и термофильных молочнокислых стрептококков) и методов кислотной или кислотно-сычужной коагуляции молочного белка с последующим удалением сыворотки путем самопрессования, и (или) прессования, и (или) сепарирования (центрифугирования), и (или) ультрафильтрации с добавлением или без добавления составных частей молока (до или после сквашивания) в целях нормализации молочных продуктов;

В) молочный продукт или молочный составной продукт, произведенный из творога с добавлением или без добавления сливочного масла, сливок, сгущенного молока с сахаром, сахаров и (или) соли, с добавлением или без добавления немолочных компонентов, вводимых не в целях замены составных частей молока.

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – В; 3 – А.

Задания открытого типа:

1. Выпуск _____ пищевой продукции - купля-продажа и иные способы передачи пищевой продукции на таможенной территории Таможенного союза, начиная с изготовителя или импортера;

Правильный ответ: в обращении.

2. Положение о ветеринарно-санитарной экспертизе закона «О ветеринарии» содержится в _____ разделе.

Правильный ответ: 5.

3. Пищевая продукция _____ - это пищевая продукция, полученная гражданами в домашних условиях и (или) в личных подсобных хозяйствах или гражданами, занимающимися садоводством, огородничеством, животноводством и иными видами деятельности;

Правильный ответ: непромышленного изготовления

4. Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 28 июня 2021 г. №421 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках» вступил в действие _____ г.

Правильный ответ: 1.03.2022.

5. Рыба, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, содержащиеся, разводимые, в том числе выращиваемые, в полувольных условиях или искусственно созданной среде обитания - это _____.

Правильный ответ: объекты аквакультуры

6. Согласно ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»: пищевая рыбная продукция, изготовленная из икры-зерна рыбы семейства лососевых или семейства осетровых, обработанная поваренной солью или смесью поваренной соли с пищевыми добавками, с добавлением или без добавления растительного масла это - «_____».

Правильный ответ: «Зернистая икра».

7. Приказ Министерства сельского хозяйства РФ от 28 июня 2021 г. №421 «Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках» действует до _____.

Правильный ответ: 1.03.2028 г.

8. _____ - продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу, в том числе специализированная пищевая продукция, упакованная питьевая вода (в том числе природная минеральная вода, купажированная питьевая вода, обработанная питьевая вода, природная питьевая вода, питьевая вода для детского питания, искусственно минерализованная питьевая вода), алкогольная продукция (в том числе пиво и напитки на основе пива), безалкогольные напитки, биологически активные добавки к пище (БАД),

жевательная резинка, закваски и стартовые культуры микроорганизмов, дрожжи, пищевые добавки и ароматизаторы, а также продовольственное (пищевое) сырье.

Правильный ответ: пищевая продукция.

9. Рыбы, водные беспозвоночные, водные млекопитающие, водоросли, другие водные животные и растения, находящиеся в естественной среде обитания (в состоянии естественной свободы) - это _____.

Правильный ответ: водные биологические ресурсы.

10. Ветеринарное законодательство РФ регулирует защиту _____ от болезней, общих для человека и животных.

Правильный ответ: населения

11. Положения закона «О ветеринарии» касаются ветеринарно-санитарной экспертизы отражены в статье _____.

Правильный ответ: 21.

12. В соответствии с действующим законодательством ответственность за реализацию на рынке продукции, не прошедшей ветеринарно-санитарную экспертизу несет _____.

Правильный ответ: администрация (владелец) рынка.

13. Ветеринарные _____ назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках, устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.

Правильный ответ: правила.

14. Орган исполнительной власти субъектов Российской Федерации - _____.

Правильный ответ: Госветслужба.

15. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства РФ регламентирует _____ раздел закона «О ветеринарии».

Правильный ответ: 6.

6.4 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 так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

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

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, 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, рабочих тетрадей 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

График контрольных мероприятий Весенний (8-й) семестр

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Дата проведения контрольного мероприятия	Баллы за контрольное мероприятие Оценка/баллы
1. Определение видовой принадлежности и мяса	ОК-10 ПК-8 ПК-9 ПК-12	I- III этап	Контрольная работа	март	5-8 4-6 3-4 2-0
2. Методика послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов	ОК-10 ПК-8 ПК-9 ПК-12	I- III этап	Контрольная работа	апрель	5-8 4-6 3-4 2-0
3. раздел 1-6	ОК-10 ПК-8 ПК-9 ПК-12	I- III этап	коллоквиум	май	5-9 4-7 3-5 2-0

График контрольных мероприятий на осенний (9-ый) семестр

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия	Дата проведения контрольного мероприятия	Баллы за контрольное мероприятие Оценка/баллы
1. Определение свежести мяса и больных животных	ОК-10 ПК-8 ПК-9 ПК-12	I- III этап	Контрольная работа	сентябрь	5-8 4-6 3-4 2-0
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОК-10 ПК-8 ПК-9 ПК-12	I- III этап	Контрольная работа	ноябрь	5-8 4-6 3-4 2-0
3. раздел 7-12	ОК-10 ПК-8 ПК-9 ПК-12	I- III этап	коллоквиум	декабрь	5-9 4-7 3-5 2-0

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, связанные 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 семинаре	«неудовлетворительно»
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	«отлично»

современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
---	--

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
5	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.
4	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.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	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.
2 и ниже	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

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
		недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
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 и/или

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), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. 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 университета, 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.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие

			практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

Курсовая работа. Примерная тематика. Краткая характеристика.

Курсовая работа рассматривается как завершающий этап обучения дисциплине и выступает одним из основных видов самостоятельной работы студентов. На выполнение курсовой работы выделяется 36 часов. Выполнение курсовой работы способствует закреплению теоретических знаний и практических навыков, полученных при изучении этой дисциплины, более глубокому совершенствованию профессионального мастерства, приобщению студента к научно- исследовательской работе.

В процессе выполнения курсовой работы студент должен: продемонстрировать умение работать с нормативными документами и специальной литературой; овладеть основными приемами, техникой и технологией; научиться выявлять ошибки и нарушения в работе хозяйствующих субъектов, составлять заключения.

Выполнение курсовой работы складывается из следующих этапов: выбор темы; подбор и изучение литературных источников (нормативных актов, монографий, учебников, учебных пособий, практических материалов); сбор и обработку исходной информации; составление плана курсовой работы; ее написание; представление работы на проверку; получение замечаний и рекомендаций ведущего преподавателя; устранение указанных недостатков; окончательная редакция курсовой работы и ее защита.

Тема курсовой работы выбирается студентом в соответствии с учебной программой курса и возможностями получения информации для осуществления аудита на избранном объекте исследования.

Студент самостоятельно может выбрать любую тему для исследования исходя из личных предпочтений или актуальности для изучаемого предприятия, в соответствии с перечнем тематики курсовых работ.

Курсовая работа

Введение

1. Обзор литературы
2. Собственные исследования
3. Заключение
4. Выводы и предложения по устранению недостатков
5. Список литературы
6. Приложения

Общий объем курсовой работы не должен превышать 35 страниц.

Во введении обосновывается выбор темы курсовой работы и её актуальность, формируется цель и задачи работы, дается характеристика объекта и предмета исследования. Объем введения – 2 страницы.

В первой главе «Обзор литературы» рассматриваются теоретические вопросы по теме курсовой работы, написанные с использованием литературных источников. Желательно данную главу назвать в соответствии с её содержанием.

В обязательном порядке при написании первой главы приводятся ссылки в тексте на цитируемый материал сразу после упоминания о нем (например, после окончания цитаты). Ссылка дается путем выделения ее в тексте квадратными скобками. Объем первой главы – до 10 страниц.

Вторая глава «Собственные исследования» проводится студентом непосредственно на объекте, подробно освещаются все вопросы, указанные в плане работы.

Объем второй главы не должен превышать 10 страниц.

В третьей главе «Заключение» проводится сравнительный анализ работы, отмечаются положительные и отрицательные моменты в работе конкретного объекта, либо действий сотрудников в конкретной ситуации. Объем третьей главы составляет не более 10 страниц.

Список использованных источников (библиографический список) содержит полные сведения обо всех источниках, использованных при написании курсовой работы. Рекомендуется использование не менее 10-15 наименований печатных изданий.

По результатам защиты курсовая работа оценивается дифференцированной отметкой по четырех бальной системе: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Положительная оценка по той дисциплине, по которой предусматривается курсовая работа, выставляется только при условии защиты курсовой работы на оценку не ниже «удовлетворительно».

Критерии оценивания курсовой работы представлены ниже.

Критерии и шкалы оценивания курсовой работы

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Курсовая 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 темой курсовой работы. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, полностью выполнена и оформлена в соответствии с требованиями.
4	Курсовая работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с темой курсовой работы, но недостаточно полно.	Письменно оформленная курсовая работа представлена в срок, выполнена и оформлена в соответствии с требованиями, но с некоторыми недоработками.
3	Курсовая работа выполнена на недостаточно высоком профессиональном уровне. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с темой курсовой работы.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в содержании и оформлении курсовой работы.
2 и	Курсовая работа выполнена на низком уровне.	Письменно оформленная

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
ниже	Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсовой работы вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255 (дата обращения: 03.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/322529 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/322529
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/143135 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/143135
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, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211973 (дата обращения: 11.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

9. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения
Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс
Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center
Перечень свободно распространяемого программного обеспечения
OpenOffice, лицензия Apache License 2.0, LGPL Adobe acrobat reader Skype 7-zip, GNU Lesser General Public License; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»
Перечень программного обеспечения отечественного производства
Zoom Тариф Базовый, ZoomVideoCommunications, Inc. Dr.Web Договора № РГА03060015 от 27.03.2019, № РГ01270055 от 27.01.2020 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ» Yandex Browser

Перечень профессиональных баз данных

1. 1.БД «AGROS» режим доступа:
<http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>
- 2.БД «AGRO» режим доступа <https://agro.ru/>

Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
Общероссийская сеть распространения правовой информации «Консультант Плюс»	http://www.consultant.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Высшей Аттестационной Комиссии(ВАК РФ)	http://vak.ed.gov.ru/
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитории для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитории для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).

Учебная аудитория для курсового проектирования (выполнения курсовых работ) -

укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 406 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, скамейки, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (ноутбук (переносной), аудио система, проекционный экран, проектор); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (переносное).</p> <p>MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Mozilla Firefox Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License, GNU General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>
<p>Аудитория № 360 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), шкафы (5), вешалка (1), доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних органов (16), раковина (1), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>

<p>ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 362 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория радиобиологии и безопасности товаров; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), этажерки (2), доска магнитно-маркерная (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), ноутбук (переносной), аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1); специализированное учебное оборудование: гамма-бета спектрометр - комплекс «Прогресс» (1), радиометр ДП-11В (1), прибор ПРХР (1), радиометр Б-2 (1), радиометр Б-4 (1), домики просвинцованные (1), прибор ДП-3Б (1), стекла просвинцованные (5), потенциометр МПИ-2 (1); раковина (1). Переносное оборудование: дозиметр-радиометр МКГ-01 (переносное), дозиметр "Квантум" (1) (переносное), фартук (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное) люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (3 шт.), плакаты (30) (переносное).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>

<p>Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС» Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №3724 от 28.10.2016 между ФГБОУ ВО Донской ГАУ и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Аудитория № 363 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория радиобиологии и безопасности товаров; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы , стулья (18), стол лабораторный (1), стол с ящиками (1), стол радиоманипуляционный РС-14 (1), шкаф (1), этажерки (4), доска меловая (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование - домики просвинцованные (2), радиометр Б-2 (1), радиометр Б-4 (1), дозиметр КИД (1), декадиосчетная установка (1), радиометр ДП-5В (1), прибор ИД-1 (1), радиометр ДП-11В (1), комплект ДП-22, радиометр ДП-5А (1), прибор КРБ-ЕМ (1), прибор ДП-3Б (1), дозиметр СРП-6801 (1), бокс Б-14 (1), весы торсионные (1), потенциометр МПИ-2 (1), бета-радиометр РУП-01П (1), стекла просвинцованные (11), раковина (1), дозиметр-радиометр МКГ-01 (переносное), дозиметр ""Квантум"" (1) (переносное), фартук (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой ""Digital"" (1) (переносное), микроскоп ""Биомед"" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное) люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп ""Филин"" (переносное), прибор ОЧМ ""Рекорд"" (1) (переносное), прибор ""Клевер-М"" (1) (переносное), анализатор качества молока ""Лактан 1-4 М"" (1) (переносное), аппарат гельминтологический ""Гастрос"" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный ""СТЭЙК"" (1) (переносное), компрессорный МИС-7 (2) (переносное), нитратомер ""Нитротест"" (1) (переносное), нитрат-тестер ""СОЭКС"" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная ""Loip LB-140"" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30), стенд (1).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ» Прага Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>

<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 359 Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования.</p> <p>Технические средства обучения: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминископ ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), рН-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).</p> <p>Windows 10 RUS OEM OLP NL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прагма Плюс»; Office Standard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>