Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 01:44:57
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Специальность **36.05.01 Ветеринария**
Направленность (профиль) программы **Ветеринарная медицина**
Форма обучения **Очная, заочная**

Программа разработана:
Гак Ю.М. _____ доцент (должность) канд. с-х. наук (степень) _____. (звание)
(подпись)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры Паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 г. № 7 Зав. кафедрой_____ Тамбиев Т.С.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

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

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза» направлен на формирование общепрофессиональных компетенций (ОПК)

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

Индикаторы достижения компетенции:

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

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

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

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

Семестр	Трудо-емкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Форма промежу-точной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лабораторные, час	Практические, час	Контактная работа на промежу-точную аттестацию, час.		
очная форма обучения 2026 год набора							
8	3/108	32	16	16	0,2	43,8	зачет
9	5/180	14	28	-	1,3	136,7	КР. экз
Заочная форма обучения 2026 год набора							
10	3/108	4	6	4	0,2	93,8	зачет
11	5/180	6	8	-	1,3	164,7	КР. экз

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

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины
Раздел 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы
Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо
Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов
Раздел 4. Учение о мясе
Раздел 5. Ветеринарное клеймение мяса
Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса
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

3.2. 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	Очно
			2026	2026
1.	Раздел 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1.Определение дисциплины. Вопрос 2. История развития отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы	1	1
2.	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	Вопрос 1. Характеристика убойных животных и основные требования, предъявляемые к ним. Визуализация Вопрос 2. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных. Визуализация Вопрос 3. Боенские предприятия по переработке животных. Визуализация Вопрос 4. Порядок приемки животных и их первичная переработка.	1	4
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. Вопрос 2. Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов. *Визуализация* Вопрос 3. Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения лимфатической системы у различных видов животных. *Визуализация*	1	3
4.	Раздел 4. Учение о мясе	Вопрос 1. Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. *Визуализация*	0,5	1
5.	Раздел 5. Ветеринарное клеймение мяса	Вопрос 1. Клеймение и маркировка мяса. Визуализация	0,5	1
6.	Раздел 6. Ветеринар-носанитарная 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	0,5	4

		обезвреживания мяса и мясных продуктов.		
7.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	Вопрос 1. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Визуализация Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Лекция «пресс-конференция» Вопрос 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Вопрос 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных	0,5	10
8.	Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	Вопрос 1.Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов. Вопрос2. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.	0,5	2
9.	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	Вопрос 1. Общие сведения, химический состав и экспертиза свежей рыбы. Вопрос.2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях. Визуализация	0,5	2
10.	Раздел 10 Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	Вопрос 1. Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления, вызванные анаэробными микроорганизмами Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Вопрос 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных не бактериальной природы и обработке ветеринарными препаратами. Визуализация	0,5	**4**
11.	Раздел 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях	Вопрос 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при внешнем облучении. Вопрос 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса продуктивных животных при инкорпорированном загрязнении радионуклидами	0,5	2
12	Раздел 12. Гигиена	Вопрос 1.Пищевое значение, физико-	0,5	2

	производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	химические и технологические свойства молока. Требования ГОСТа к заготовляемому молоку. *Визуализация* Вопрос 2.Санитарно-гигиенический режим получения ветеринарно-санитарная экспертиза молока в хозяйствах, хранение и транспортировка. *Визуализация*		
		Вопрос 3.Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Способы и режимы обезвреживания молока. Вопрос 4. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.	0,5	2
13.	Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	Вопрос 1.Требования, предъявляемые к государственным лабораториям ветеринарно-санитарной экспертизы (ГЛВС) на продовольственных рынков. Визуализация Вопрос 2. Порядок проведения ветеринар-но-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения ГЛВСЭ на продовольственных рынках.	0,5	2
14.	Раздел 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Вопрос 1.Способы и правила добычи. Вопрос 2.Морфологический и химический состав. Вопрос 3.Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.	0,5	2
15.	Раздел 15. Транспортировка скоропортящихся продуктов	Вопрос 1. Организация перевозок скоропортящихся продуктов. Вопрос 2.Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним. Вопрос 3. Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация	0,5	2
16.	Раздел 16. Сертификация пищевых продуктов	Вопрос 1. Сущность сертификации. Вопрос 2. Правовые основы сертификации. Вопрос 3. Российские системы сертификации	0,5	2
ИТОГО			**10**	**46**

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

№	Наименование раздела (темы)	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ /	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				Заочно	Очно

	дисциплины	коллоквиумов. Элементы практической подготовки:.		2026	2026
1.	Раздел 1. История развития и нормативные правовые акты в области ветеринарно-санитарной экспертизы	**Практическое занятие № 1** Нормативные правовые акты в области ветеринарии. Краткая характеристика основных нормативных правовых актов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе	Вопрос на зачете	0,5	2
		Практическое занятие № 2 Система ХАССП (значение и основные принципы при реализации системы ХАССП*) Визуализация*	Вопрос на зачете	0,5	2
2.	Раздел 2. Заготовка, транспортировка и переработка животных на мясо	**Практическое занятие № 3** Основы технологии первичной переработки крупного и мелкого рогатого скота. *Визуализация*	Вопрос на зачете	0,5	2
		Практическое занятие № 4 Основы технологии первичной переработки свиней и птицы. *Визуализация*	Вопрос на зачете	0,5	2
3.	Раздел 3. Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	**Практическое занятие № 5** Организация и методика проведения предубойного осмотра животных **Элементы практической подготовки** отработка методики предубойного осмотра.	Вопрос на зачете	0,5	2
		Практическое занятие № 6 Организация и методика проведения послеубойного осмотра мяса и продуктов убоя крупного рогатого скота и свиней.	Вопрос на зачете	0,5	2
		Практическое занятие № 7 Особенности послеубойного осмотра мяса и продуктов убоя лошадей, мелкого рогатого скота, кроликов, нутрий и домашней птицы.	Вопрос на зачете	0,5	2
4.	Раздел 4. Учение о мясе	**Практическое занятие № 8** Определение видовой принадлежности мяса (органолептический, сравнительно анатомический, физико-химические и другие методы исследования).	Контрольная работа	0,5	2
5.	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	**Лабораторное занятие № 1, 2** Определение свежести мяса (органолептика, бактериоскопия, реакция на пероксидазу, реакция с серно-кислой медью в бульоне, определение pH мясного экстракта, аминоаммиачного азота, летучих жирных кислот)	Контрольная работа	1	4

		Элементы практической подготовки отработка приемов лабораторных методов ВСЭ:.			
6.	Раздел 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	**Лабораторное занятие № 3** Распознание мяса больных животных (органолептический, патологоанатомический и физико-химические методы исследования, бактериоскопия)	Контрольная работа	1	2
		Лабораторное занятие № 4, 5 Исследование мяса на трихинеллез (компрессорный и метод переваривания мяса в искусственном желудочном соке) **Элементы практической подготовки** отработка приемов лабораторных методов ВСЭ:.	Опрос	1	4
7.	Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированных мясных продуктов	**Лабораторное занятие № 6** Посол мяса и исследования солонины (методы посола, исследования солонины и рассола)	Опрос	1	2
8.	Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	**Лабораторное занятие № 7, 8** Органолептическое и лабораторное исследование рыбы.	Опрос	1	4
9.	Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами	**Лабораторное занятие № 9** Бактериологическое исследование мяса (отбор проб, посев на питательные среды, оценка результатов)	Опрос	2	2
10.	Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	**Лабораторное занятие № 10, 11, 12** Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. **Элементы практической подготовки** отработка приемов лабораторных методов ВСЭ:.	Контрольная работа	1	6
		Лабораторное занятие № 13 Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.	Контрольная работа	1	2
11.	Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринар-носанитарной	**Лабораторное занятие № 14** Порядок отбора проб, проведения лабораторных исследований и ведение документации в государственных лабораториях	Опрос	0,5	2

	экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках	ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках			
		Лабораторное занятие № 15 Исследование растительных и животных жиров. **Элементы практической подготовки** отработка приемов лабораторных методов ВСЭ:.	Опрос	1	2
		Лабораторное занятие № 16 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы.	Опрос	0,5	2
		Лабораторное занятие № 17 Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы. **Элементы практической подготовки** отработка приемов лабораторных методов ВСЭ:.	Контрольная работа	1	2
		Лабораторное занятие № 18, 19 Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.	Вопрос на экзамене	1	4
		Лабораторное занятие № 20, 21 Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов **Элементы практической подготовки** отработка приемов лабораторных методов ВСЭ:.	Вопрос на экзамене	0,5	4
		Лабораторное занятие № 22 Сбор биологических отходов и проведение санитарных мероприятий в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.	Вопрос на экзамене	0,5	2
ИТОГО				**18**	**60**

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

3.4. 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	очно
			2026	2026
1	Раздел 1. История развития и нормативные правовые акты в области 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. Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Государственные и межгосударственные стандарты на животных и мясо. Требования технических регламентов таможенного союза к процессам переработки, хранению и транспортировке животноводческой продукции	20	18

2	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. 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. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.	20	18
3	Раздел 3. Организация и проведение преубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов	Особенности проведения после убойного осмотра туш и ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов различных видов животных включая диких промысловых животных	20	13
4	Раздел 4. Учение о мясе	Морфология, химический состав и особенности созревания мяса различных видов животных. Изменение мяса в процессе хранения.	20	13
5	Раздел 5. Ветеринарное клеймение мяса	Особенности клеймения мяса различных видов продуктивных и диких животных, птицы и субпродуктов. Маркировка мяса различных видов животных.	20	13
6	Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пороках и порче мяса	Условия возникновения различных видов порчи мяса, их распознание, ветеринарно-санитарная экспертиза и мероприятия направленные по недопущению их возникновения. Ветеринарно-санитарный контроль и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов, колбасных изделий и животных жиров при различных видах порчи.	20	13

7	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	20	13
8	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.	20	13
9	Раздел 12 . Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.	20	13
10	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	20	13
11.	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	20	13

12	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.	20	13
13	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).	18,5	14,5
КАт			**1,5**	**1,5**
Итого:			**260**	**182**

4. 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Раздел 2.Ветеринарно-санитарный контроль при заготовке, транспортировке и переработке животных на мясо		
Раздел 3.Организация и проведение предубойного осмотра животных и послеубойной ветсанэкспертизы мяса и мясных продуктов		
Раздел 4. Учение о мясе	Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —	https://e.lanbook.com/book/516772
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	URL: https://e.lanbook.com/book/516772 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 7. Ветеринарно- санитарная экспертиза при болезнях животных различной этиологии	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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 8. Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясных продуктов и экспертиза консервированныхмясных продуктов		
Раздел 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных		https://e.lanbook.com/book/211973
Раздел 12 . Гигиенапроизводства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148581. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148581
Раздел 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях и обработке животных ветеринарными препаратами		
Раздел 13. Основные требования и порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственныхрынках	Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с. — ISBN 978-5-507-53989-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/504417 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/504417
	Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7030-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173067. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/173067

5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

Код компетенции/ Индикатор достижения компетенции	**Содержание компетенции (или ее части)**	**Наименование индикатора достижения компетенции**	**В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:**		
			I этап Знать	**II этап Уметь**	**III этап Навык и (или) опыт деятельности**
ОПК-6/ ОПК- 6.1	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК- 6.1 - анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

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

5.2.1. Описание шкалы оценивания сформированности компетенций Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются 4-балльной шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.2.2. 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»
I этап Знать опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии / Отсутствие знаний	Неполные знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Сформированные, но содержащие отдельные фрагменты знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Сформированные и систематические знания опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии
II этап Уметь выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	Фрагментарное умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии	Успешное и систематическое умение выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии
III этап Владеть опытом в выявлении опасных факторов и идентификации	Фрагментарное владение опытом в	В целом успешное, но не	В целом успешное, но	Успешное и систематическое

оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. (ОПК-6/ ОПК-6.1)	выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии. / Отсутствие опыта	систематическое владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	сопровождающееся отдельными ошибками владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.	владение опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

5.3. 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. Боенские 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 ветеринарносанитарный 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 медов Ростовской области.

Содержание: требования, предъявляемые при реализации меда на рынках, сопроводительные документы, физико-химические показатели различных медов получаемых в Ростовской области; основные виды фальсификации, их распознание 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 распознание, 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, санитарногигиенические 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-разделачного 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

ОПК-6/ ОПК- 6.1

Знать опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии**.**

1. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животных.
2. Случаи, требующие запрета убоя животных на мясо
3. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
4. Технический регламент таможенного союза «О безопасности мяса и мясной Продукции»
5. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперта

Уметь выявлять опасные факторы и идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии.

1. Каков порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия?.
2. Как организовать и провести предубойный осмотр животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства?
3. Какие основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных?
4. Основные документы, регламентирующие работу ветеринарно-санитарного эксперт.
5. Каков порядок сдачи-приемки животных на мясоперерабатывающие предприятия?

Владеть опытом в выявлении опасных факторов и идентификации оценки опасности риска возникновения и распространения болезней незаразной этиологии

1. Дайте характеристику убойным животным и основным требованиям, предъявляемым к ним.
2. Дайте характеристику боенским предприятиям по переработке животных и ветеринарносанитарным требованиям предъявляемым к ним.
3. Охарактеризуйте предубойное содержание животных и подготовку их к убою.
4. Охарактеризуйте основы технологии переработки животных и ветеринарно-санитарный контроль за технологическими процессами.

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

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКЗАМЕННАЦИОННЫЙ 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 №_____от_____

*Зав. кафедрой*_____

Вопросы экзамена

(реализуемые ОПК-6/ ОПК- 6.1).

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. Боенские 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 технохимический 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 PSE. 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. Экспертиза солонины.
29. Классификация, технология и ветсанконтроль на производстве колбасных изделий и баночных консервов.
30. Понятие об условно-годном мясе и методы его обезвреживания.
31. Значение, организация и проведение предубойного осмотра животных. Заболевания, при которых животные не допускаются к убою.
32. Лимфатическая система и её значение для ветсанэкспертизы. Особенности строения у различных видов животных.
33. Значение, организация и проведение послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов на мясоперерабатывающих предприятиях и в условиях хозяйств.
34. Методика осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота.
35. Методика осмотра продуктов убоя свиней
36. Особенности осмотра туш и внутренних органов лошадей и мелкого рогатого скота.
37. Методика послеубойного осмотра продуктов убоя кроликов, нутрий и домашней птицы.
39. Ведение документации по ветсанэкспертизе.
40. Распознание 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 заготовляемому молоку.
88. Санитарно-гигиенический режим получения и первичная обработка молока.
89. Санитарная обработка молочной посуды, технологического оборудования и ветеринарносанитарный 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 и Сертификация 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 холодильник
101. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении продуктивных животных и птиц.
102. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при особо опасных инфекционных болезнях.
103. Методики определения биологической ценности молока.
104. Техника безопасности при проведении лабораторных исследований пищевых продуктов.
105. Ваши действия, если при проведении послеубойного осмотра установлено, что продукты убоя получены от животного больного сибирской язвой.

ОПК -6 Способен анализировать, идентифицировать и осуществлять оценку опасности риска возникновения и распространения болезней
ОПК -6.1 *Идентифицирует и анализирует опасность риска возникновения и распространения заболеваний заразной этиологии*
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. 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 убоя и инфекционной болезнью в соответствии с Ветеринарными правилами назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации.
Порядок использования продуктов убоя:
1) На утилизацию.
2) На уничтожение.
3) На обезвреживание.
Инфекционные болезни:
А) брадзот;
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 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.

Задания открытого типа:

1. Порядок убоя животных в РФ регламентируют _____ убоя животных.
Правильный ответ: Ветеринарные правила.

2. Информация о ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и других пищевых продуктов на рынках представляется в отчетной форме _____:
Правильный ответ: № 5 -вет.

3. При транспортировке сырья животного происхождения выдают ветеринарное свидетельство (форма № ___)?
Правильный ответ: 2.

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

5. 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.

6. Процедура отнесения пищевой продукции к объектам технического регулирования технического регламента это _____ пищевой продукции.
Правильный ответ: идентификация.

7. 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.

8. 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 исключающее неблагоприятное воздействие ее на человека, животных и окружающую среду - это _____ пищевой продукции.
Правильный ответ: утилизация

9. 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

10. Ветеринарные _____ назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, предназначенных для переработки или для реализации на розничных рынках (далее -_____), устанавливают обязательные для исполнения требования при назначении и проведении ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов (далее - ветеринарно-санитарная экспертиза)
Правильный ответ: правила.

11. 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, втом числе правила отбора образцов, необходимые для применения и исполнения требований технического регламентаТаможенного союза "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011) и осуществления оценки соответствияобъектов технического регулирования.
Правильный ответ: *перечень.*

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. Положение о ветеринарно-санитарной экспертизе закона «О ветеринарии» содержится в ____ разделе.
Правильный ответ: 5.

14. 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.

15. 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.

5.4 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

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

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

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

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

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

практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

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

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

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

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

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

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

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

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Не-	«неудовлетворительно»
верные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семи-наре	
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»

Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

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

Критерии и шкалы оценивания тестов

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

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
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	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	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 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.

Оформле-ние	Не использованы информацион ные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемо й информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 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 привидением 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 опорнодвигательного 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» проводятся 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 четырехбальной 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 ниже	Курсовая работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с темой курсовой работы вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале.	Письменно оформленная курсовая работа представлена со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в содержании и оформлении.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОВНОЙ 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 / 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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/516772
Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
Шахбазова, О. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебное пособие / О. П. Шахбазова, Н. А. Соловьев, Т. Ю. Животова. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 143 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148581. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148581
Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 84 с. — ISBN 978-5-507-53989-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/504417 (дата обращения: 13.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/504417
Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока : учебное пособие для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 96 с. — ISBN 978-5-8114-7030-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/173067. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/173067

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. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211973
Ветеринарно-санитарная экспертиза : методические рекомендации по выполнению и оформлению курсовой работы / Донской ГАУ; сост. Н.А. Соловьев, Ю.М. Гак, Н.М. Федоров, Т.Ю. Животова. - Персиановский : Донской ГАУ, 2022. - 22 с. - специалитет. - URL: http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35528&idb=3. - 10-00. - Текст : электронный.	http://biblio.dongau.ru/MegaPro/UserEntry?Action=Link_FindDoc&id=35528&idb=3

7. 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).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

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
Unreal Commander , лицензия freeware OpenOffice, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Skype Google Chrome, лицензия freeware; 7-zip, GNU Lesser General Public License;
Перечень программного обеспечения отечественного производства
Yandex Browser 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»

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

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

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

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебнонаглядными 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.

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

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)). Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации,	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: 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), люминоскоп 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), pH-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).	
Аудитория 410 - 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). Переносное оборудование: 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), люминоскоп 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), pH-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).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
Аудитория № 429 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии; Лаборатория акушерства и гинекологии, анестезиологии и дерматологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (40), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - экран (1), проектор (1), ИБП (1), кронштейн (1), ноутбук (переносной); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп 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), pH-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). 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; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	
Аудитория № 430 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья) Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования – ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - лазерный аппарат(1) (переносное), дрель медицинская (1) (переносное), зажим для обрезки ушей(1) (переносное), набор для остеосинтеза(1) (переносное), облучатель(1) (переносное), отоскоп (1) (переносное), угловая шлиф машинка (1) (переносное), тонометр внутриглазного давления(1) (переносное), Фиксатор Герцена(1) (переносное), чашка шлифовальная(1) (переносное), стетоскоп (переносное), набор трубок эндотрахеальных (1) (переносное), набор хирургических инструментов(1) (переносное), муляжи швов (переносное); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам Переносное оборудование: 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), люминоскоп 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), pH-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). 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	
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. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex 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 №773-23 от 13.01.2023 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №2789-24 от 16 мая 2024 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №2789-24 от 16 мая 2024 г.г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА01140022 от «16» Января 2025 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27