Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 20.11.2026 09:57:24
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ
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 2026г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность программы **Ветеринарная санитария**
Форма обучения **очная, заочная**

Программа разработана:

Животова Т.Ю. _____ доцент канд. биол. наук -
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 № 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 направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1. – Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных.

ОПК-6. – Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-1.2. – Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции.

ОПК-6.1. – Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии.

ОПК-6.2. – Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующих этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность программы Ветеринарная санитария представлены в таблице:

Код компетенции	**Содержание компетенции**	**Планируемые результаты обучения**	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	**Формируемые знания, умения и навыки**
ОПК-1	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-	ОПК-1.2 – Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции	*Знание* данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции. *Умение* использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции. *Навык/ опыт деятельности* использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
	гигиенических показателей содержания животных		
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1. – Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	*Знание* опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. *Умение* проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии. *Навык/ опыт деятельности* выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии.
		ОПК-6.2. – Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	*Знание* методов выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии. *Умение* проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии. *Навык/ опыт деятельности* выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной 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	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Семинар. занятий, час.	Кат, час.		
заочная форма обучения 2024							
2	4/144	8	16	-	1.3	118.7	Экзамен
заочная форма обучения 2025							
2	4/144	8	16	-	1.3	118.7	Экзамен
очная форма обучения 2025							

2	4/144	14	28	-	1.3	100.7	Экзамен
очная форма обучения 2026							
2	4/144	14	28	-	1.3	100.7	Экзамен
заочная форма обучения 2026							
2	4/144	8	16	-	1.3	118.7	Экзамен

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 3 разделов (тем):

Дисциплина «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»		
Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства и растениеводства.

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. Вид инновационных форм занятий**	**Кол-во часов/ форма обучения**	
			заочная	**очная**
			2024 2025 2026	**2025 2026**
1	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопрос 1.Федиральные законы и Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»,« О безопасности мяса и мясной продукции», «Положение по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения», «Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов». Вопрос 2. Современные проблемы в области сертификации и стандартизации продукции животного происхождения *Визуализация*	4	6

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочная	очная
			2024 2025 2026	2025 2026
2	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения.	Вопрос 1. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. Вопрос 2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных. Вопрос 3. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных. Вопрос 4. Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Вопрос 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы *Визуализация*	2	4
3	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства и растениеводства	Вопрос 1 Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и государственных ветеринарных лабораториях продовольственных рынков. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в оснащенности лабораторий оборудованием приборами и реактивами. Использование современных приборов и научных изобретений при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, молока, яиц, меда и растительных продуктов	2	4
	Итого		**8**	**14**

3.3. Содержание практических занятий по дисциплине, в том числе элементов практической подготовки, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий.

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. ***Элементы практической подготовки.***	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочная	очная
			2024 2025 2026	2025 2026
1	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	**Практическое занятие №1** Источники информации об использовании научных разработок и изобретений в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарные съезды, конгрессы, международные научно-практические конференции, семинары по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы и производственно-ветеринарного контроля. Научные разработки лабораторий	7	10

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочная	очная
			2024 2025 2026	2025 2026
		ветеринарно-санитарной экспертизы, научно-исследовательских ветеринарных институтов, отделения ветеринарной медицины РАСХН и их реализация на производстве. Основные журналы, публикующие использование новых методов и методик в ветеринарно-санитарной экспертизе. Сайты интернета. Рекламная продукция предприятий и объединений по выпуску приборов и оборудования для ветеринарно-санитарной экспертизы. *Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с источниками информации.* **Практическое занятие №2** Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оформлении различных форм ветеринарной сопроводительной и отчетной документации. *Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с ВСД.* **Практическое занятие №3** Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении федеральных законов по ветеринарно-санитарной экспертизе. *Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.* **Практическое занятие № 4** Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при изучении технических регламентов по ветеринарно-санитарной экспертизе. *Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с ТР ТС.* **Практическое занятие № 5** Ознакомление и изучение системы ХАССП		
2	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения.	**Практическое занятие № 6** Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оценке животных, как сырья мясной промышленности Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке убойных животных. **Практическое занятие № 7-8** Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при убое и переработке животных на мясо **Практическое занятие № 9** Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации контроля на предприятиях по переработке животных	5	10
3	Раздел 3.	**Практическое занятие №10**	4	8

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Элементы практической подготовки.*	Кол-во часов/ форма обучения	
			заочная	очная
			2024 2025 2026	2025 2026
	Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства и растениеводства	Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации контроля в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков, супер и гипермаркетах. *Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.* **Практическое занятие №11-12** Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при исследовании животноводческой и растениеводческой продукции. Изучение новейших разработок и технологий в области исследования животноводческой и растениеводческой продукции. *Элементы практической подготовки: отработка приемов поиска необходимой информации.*		
	Итого		**16**	**28**

**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	Краткое содержание раздела. Вид инновационных форм занятий	Кол-во часов/ форма обучения		
			заочная	очная	
			2024 2025 2026	2025	2026
1	Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы.	Изучение и накопление информации об использовании научных разработок и изобретений в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы. Ветеринарные съезды, конгрессы, международные научно-практические конференции, семинары по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы и производственно-ветеринарного контроля. Научные разработки лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы, научно-исследовательских ветеринарных институтов, отделения ветеринарной медицины РАСХН и их реализация на производстве. Основные журналы, публикующие использование новых методов и методик в ветеринарно-санитарной экспертизе. Сайты интернета. Рекламная продукция предприятий и объединений по выпуску приборов и оборудования для ветеринарно-санитарной экспертизы.	40	38	38

		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. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Государственные и межгосударственные стандарты на животных и на мясо.			
2	Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения. Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при постановке диагноза и проведении ветеринарно-санитарных мероприятий в местах убоя скота с наиболее опасными болезнями. Санитарная оценка продуктов убоя животных и проведение мероприятий при сибирской язве, эмкаре, столбняке, ботулизме, бешенстве, африканской чуме свиней и других, наиболее опасных болезнях. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчинно-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках	40	32	32
3	Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов	Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пороках мяса, влияющих на его санитарную оценку. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в постановке диагноза и проведении ветеринарно-санитарных мероприятий при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Характеристика бактерий рода сальмонелла, их морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства, токсинообразование и устойчивость. Методы типизации сальмонелл. Патогенность сальмонелл для животных и человека. Формы клинического проявления токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии у человека. Эпидемиология	38,7	30,7	30,7

	исследования продукции животноводства и растениеводства	пищевых сальмонеллезов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых мясных продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами (БГКП, спирохеты, иерсинии, протей). Морфология, культуральные, биохимические и серологические свойства; устойчивость, методы типизации и дифференциации. Патогенность для человека и животных. Источники обсеменения мяса и других пищевых продуктов. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при их обнаружении. Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами. Характеристика этих бактерий. Эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении токсикозов стафилококковой и стрептококковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, обсемененных стафилококками, стрептококка ми и клостридиум ботулинум. Профилактика пищевых токсикоинфекций итоксикозов по линии ветеринарной службы. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные изыскания при определении видовой принадлежности мяса. Органолептический и сравнительно-анатомический методы. Лабораторные методы для определения видовой принадлежности мяса. Современные и наиболее эффективные методы исследований. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при определении мяса больных животных. Использование новейших приборов и методик в основных и дополнительных методах при определении мяса больных животных. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при определении степени свежести мяса животных. Отбор проб. Органолептические и современные лабораторные методы исследований. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при исследовании мяса на выявление инвазионных болезней (трихинеллез, саркоцистоз, цистицеркоз, фасцеолез, дикроцелиоз, эхинококкоз и др.). Методы выявления. Случаи, требующие отбора проб и способы их подготовки к исследованию. Методики исследований. Санитарная оценка продуктов убоя. Использование новейших приборов и методик для повышения эффективности обнаружения и методов обезвреживания условно-годного мяса. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при определении санитарного качества яиц домашней птицы. Характеристика пищевой ценности составных частей яйца. Требования, предъявляемые к качеству яиц. Строение яйца. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Определение свежести яиц (органолептика, овоскопия и			

		люминесцентный анализ). Дезинфекция яиц. Использование новейших приборов и методик в основных и дополнительных методах исследований яиц домашней птицы. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при ветеринарно-санитарной экспертизе животных жиров и растительных масел. Требования к жирам доставляемых на рынки. Отбор проб для исследования. Методы определения доброкачественности жира (органолептика, определение кислотного числа, качественная реакция на перекиси, качественная реакция на эпигидриновый альдегид). Санитарная оценка. Использование новейших приборов и методик в дополнительных методах исследований. Отбор проб растительных масел. Определение доброкачественности (органолептика, кислотное число, люминесцентный анализ). Установление фальсификации. Санитарная оценка. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при определении степени свежести рыбы и раков и других гидробионтов. Отбор проб. Органолептическое и лабораторные методы исследования. Использование новейших приборов и методик в основных и дополнительных методах исследований рыбы. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при ветеринарно-санитарной экспертизе молока. Требования ГОСТ и Технического регламента к заготовляемому молоку. Отбор проб. Консервирование. Органолептическое исследование. Определение плотности, жира, сухих веществ, СОМО. Определение кислотности, термоустойчивости, белка, механической загрязненности, бактериальной обсемененности, соматических клеток и различных примесей в молоке. Исследование молока на качество пастеризации, мастит и бруцеллез. Использование новейших приборов и методик в дополнительных методах исследований молока. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании меда и продукции пчеловодства меда. Отбор проб. Определение массовой доли воды. Органолептическое исследование. Определение диастазного числа, общей кислотности, содержания инвертированного сахара, цветочной пыльцы, сахарозы, дигидрооксиметилфурфурола. Определение фальсификации меда. Санитарная оценка. Использование новейших приборов и методик в дополнительных методах исследований. Проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы и научные разработки при ветеринарно-санитарном контроле и исследованиях продуктов растительного происхождения. Отбор проб. Органолептические			

		исследования корнеклубнеплодов, бахчевых, овощных, плодовых и ягодных культур. Определение в растительных продуктах нитратов и нитритов. Санитарные исследования соленых и маринованных овощей (органолептическое исследование). Определение общей кислотности рассола, определение поваренной соли в рассоле. Экспертиза муки (органолептическое исследование, определение наличия амбарных вредителей, определение металлических примесей). Ветсанэкспертиза зернобобовых культур. Использование новейших приборов и методик в основных и дополнительных методах исследований растительных продуктов			
	Контактные часы на промежуточную аттестацию		1,3	1,3	1,3
	Итого		**120**	**102**	**102**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине «Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы» обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 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. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	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

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 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. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	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
Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства и растениеводства	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 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. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	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

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-1/ ОПК-1.2	Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных	Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции	данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции
ОПК-6/ ОПК- 6.1	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии
ОПК-6 /ОПК-6.2		Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	методы выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии	проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения	выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной

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
				болезней инвазионной этиологии	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** данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции (ОПК-1 / ОПК-1.2)	**Фрагментарные знания** данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	**Сформированные и систематические знания** данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции
II этап. **Уметь** использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции (ОПК-1 / ОПК-1.2)	**Фрагментарные умения** использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции/ **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но несистематические умения** использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	**Успешные и систематические умения** использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
III этап. **Владеть навыками** использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции (ОПК-1 / ОПК-1.2)	**Фрагментарное применение навыков** использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции	**Успешное и систематическое применение навыков** использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции
I этап. **Знать** опасные факторы и требования нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.1)	**Фрагментарные знания** опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии / **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	**Сформированные и систематические знания** опасных факторов и требований нормативной документации при идентификации опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии
II этап. **Уметь** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.1)	**Фрагментарные умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии/ **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но несистематические умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	**Успешные и систематические умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
III этап. **Владеть навыками** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.1)	**Фрагментарное применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	**Успешное и систематическое применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии
I этап. **Знать** методы выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.2)	**Фрагментарные знания методов** выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания** методов выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания** методов выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии	**Сформированные и систематические знания** методов выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии
II этап. **Уметь** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.2)	**Фрагментарные умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии/ **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но несистематические умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	**Успешные и систематические умения** проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
III этап. **Владеть навыками** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии (ОПК-6 / ОПК-6.2)	**Фрагментарное применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	**Успешное и систематическое применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной 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 и письменные контрольные работы.

Вопросы для подготовки к текущему контролю:

1. Законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные федеральные законы, регламентирующие работу ветсанэксперта.
3. Технические регламенты таможенного союза.
4. Система ХАССП и ее преимущество, и проблемы при внедрении на предприятиях пищевой промышленности.
5. Современные требования и проблемы при оформлении ветеринарно-сопроводительных документов.
6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области законодательной базы.
7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении санитарных мероприятий на транспорте.
8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении видовой принадлежности мяса.
9. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении свежести мяса.
10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества молока и молочных.
11. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса диких и промысловых животных.
12. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке импортного мяса.
13. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при клеймении мяса.
14. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при маркировке мяса.
15. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении инфекционных болезней продуктивных животных.
16. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении незаразных болезней продуктивных животных.
17. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарного надзора на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.
18. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.
19. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц домашней птицы.
20. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке молока.
21. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании молока и молочных продуктов.
22. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающих предприятиях.
23. Источники информации об использовании научных разработок и изобретений в области совершенствования методов ветеринарно- санитарной экспертизы.
24. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе животных жиров.
25. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при экспертизе растительных масел.
26. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке субпродуктов.
27. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикозах не бактериальной природы.

28. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обработках животных ветеринарными препаратами.
29. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях птицы.
30. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях кроликов.
31. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях нутрий.
32. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе яиц домашней птицы.
33. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе рыбы.
34. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе мяса морских млекопитающих.
35. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе сливочного масла и сыров.
36. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе меда и другой продукции пчеловодства.
37. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при ветсанэкспертизе продукции растениеводства.
38. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при отборе проб для бактериологического исследования мяса.
39. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при сборе биологических отходов.
40. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при утилизации биологических отходов.
41. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при уничтожении биологических отходов.
42. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при обезвреживании условно-годного мяса.
43. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выборе методов хранения пищевых продуктов.
44. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении ветеринарно-санитарного контроля на холодильниках.
45. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы молока.
46. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков.
47. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при бактериологическом исследовании пищевых продуктов.
48. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации молока.
49. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации меда.
50. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании растениеводческой продукции.
51. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при оформлении ветеринарно-сопроводительной документации.
52. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках.
53. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при внедрении в производство передовых технологий по переработке сырья и изготовлении продукции животного и растительного происхождения.

Задания для подготовки к экзамену

ОПК-1/ОПК-1.2

Знать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

Вопрос 1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке животных.
Вопрос 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при определении качества животных, как сырья мясной промышленности.
Вопрос 3. Понятие о Техническом регламенте таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
Вопрос 4. Понятие о Техническом регламенте таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции».
Вопрос 5. Понятие о Техническом регламенте таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции».
Вопрос 6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при транспортировке животных на убойные предприятия.
Вопрос 7. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при переработке животных.
Вопрос 8. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации и проведении предубойного осмотра животных.
Вопрос 9. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы.
Вопрос 10. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по убою животных.
Вопрос 11. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях по переработке мяса.
Вопрос 12. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при заготовке молока.

Уметь использовать данные о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

Типовое задание 1. Проведите погрузку свиней в транспортное средство для отправки на убойный пункт.
Типовое задание 2. Проведите приёмку крупного рогатого скота на убойном пункте.
Типовое задание 3. Проведите предубойный осмотр кролика.
Типовое задание 4. Укажите какого типа лимфатические узлы у крупного рогатого скота:
- концентрированного;
- промежуточного;
- дисперсного;
- лимфоидные образования.

Типовое задание 5. Укажите сколько групп средостенных лимфатических узлов имеется у свиней:
- одна;
- две;
- три;
- четыре.

Типовое задание 6. Укажите каков pH мясного экстракта свежего мяса:
-5,6 –6,0;
- 5,6-6,2;
-5,6-6,4;
-5,6-6,3.

Навык использования данных о биологическом статусе и нормативных общеклинических показателях для обеспечения биологической безопасности продукции.

Типовое задание 1. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении безопасности молока.
Типовое задание 2. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при определении фальсификации меда.
Типовое задание 3. Использование приборов и современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании яиц.

ОПК-6/ ОПК- 6.1

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

Вопрос 1. Система ХАССП и ее преимущество, и проблемы при внедрении на предприятиях пищевой промышленности.
Вопрос 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при перевозке мяса и мясных продуктов.
Вопрос 3. Современные проблемы при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной и опасной пищевой продукции.
Вопрос 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикозах вызываемыми аэробными микроорганизмами
Вопрос 5. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикозах вызываемыми анаэробными микроорганизмами
Вопрос 6. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при пищевых токсикоинфекциях.

Уметь проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии.

Типовое задание 1. Отобрать пробы и отправить их для бактериологического исследования в лабораторию.
Типовое задание 2. Провести окраску по Грамму мазков-отпечатков, сделанных из отобранных проб мяса при подозрении на сальмонеллез.
Типовое задание 3. Укажите какие лимфатические узлы легких свиней подвергаются обязательному осмотру:
- левый бронхиальный, правый бронхиальный, каудальные средостенные, надартериальный;
- левый бронхиальный, правый бронхиальный, надартериальный;
- левый бронхиальный, средние бронхиальные, надартериальный;
- левый бронхиальный, надартериальный.

Типовое задание 4. Укажите по каким признакам определяют мясо больных животных:
- месту зареза, степени обескровливания, состоянию лимфатических узлов;
- степени обескровливания и изменениям в лимфатических узлах;
- месту зареза и степени обескровливания;
- изменению в лимфатических узлах.

Типовое задание 5. Укажите какое значение имеет РН мяса животных, убитых при тяжелых патологических процессах:
- 6,4 и выше;
- 6,5 и выше;
- 6,6 и выше;
- 6,7 и выше.

Навык выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии

Типовое задание1. Проведите санитарную оценку тушек и внутренних органов нутрий при подозрении на пастереллёз.

Типовое задание 2. Проведите санитарную оценку туш и внутренних органов свиней при подозрении на рожу.
Типовое задание 3. Проведите санитарную оценку тушек и внутренних органов птиц при подозрении на колибактериоз.
Типовое задание 4. Проведите санитарную оценку туш и внутренних органов крупного рогатого скота при подозрении на лейкоз.

ОПК-6/ ОПК- 6.2

Знать методы выявления и идентификации возбудителей болезней инвазионной этиологии.

Вопрос 1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при выявлении инвазионных болезней продуктивных животных.
Вопрос 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при исследовании мяса на трихинеллез.
Вопрос 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при цистицеркозах.
Вопрос 4. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при инвазионных болезнях рыбы, представляющих опасность для человека.

Уметь проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать и оценивать опасность риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии.

Типовое задание 1. Провести трихинеллоскопию мяса свинины компрессорным методом.
Типовое задание 2. Провести обезвреживании условно-годного мяса.
Типовое задание 3. Укажите мясо каких продуктивных животных Вы в обязательном порядке будете исследованию на трихинеллез:
-свинина и оленина;
-конина и свинина;
-нутрятина и крольчатина;
- свинина и нутрятина;
Типовое задание 4. Укажите какой величины мышечный срез Вы сделаете при исследовании на трихинеллез:
- с пшеничное зерно;
- с просяное зерно;
- с овсяное зерно;
- с ячменное зерно.
Типовое задание 5. Укажите какое минимальное количество срезов Вы будете исследовать на трихинеллез:
- 28;
- 12;
- 22;
- 24.
Типовое задание 6. Укажите что делать с мясом при обнаружении одной личинки трихинелл?
- проваривают;
- направляют в скотомогильник;
- уничтожают сжиганием;
- используют на вареные колбасы.
Типовое задание 7. Укажите минимальное количество мышечной ткани, которое Вы отберёте для исследования на трихинеллез:
- 25 г;
- 30 г;
- 60 г;
- 120 г.
Типовое задание 8. Укажите количество разрезов жевательных мышц, которое вы сделаете в соответствии с методикой осмотра головы крупного рогатого скота:
- четыре;

- два;
- шесть;
- восемь;

Типовое задание 9. Укажите количество разрезов жевательных мышц, которое вы сделаете в соответствии с методикой осмотра головы свиньи:

- четыре;
- два;
- шесть;
- восемь.

Типовое задание 10. Укажите правильную технику исследования сердца на финноз:

- от верхушки до основания, снаружи делают два-три разреза;
-со стороны эндокарда делают два-три несквозных продольных и один-два поперечных разреза;
- со стороны эндокарда делают два-три продольных разреза;
- со стороны эндокарда делают два-три несквозных поперечных разреза.

Навык выявления и идентификации возбудителей, анализа и оценки опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии.

Типовое задание 1. Проведите санитарную оценку туш и внутренних органов овец при подозрении на мониезиоз.

Типовое задание 2. Проведите санитарную оценку туш и внутренних органов свиней при подозрении на метастронгилёз.

Типовое задание 3. Проведите санитарную оценку тушек и внутренних органов птиц при подозрении на аскаридиоз.

Типовое задание 4. Проведите санитарную оценку туш и внутренних органов крупного рогатого скота при подозрении на фасциолёз.

Типовой экзаменационный билет

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
Э К З А М Е Н А Ц И О Н Н Ы Й Б И Л Е Т № 0

По дисциплине Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы
Факультет ветеринарной медицины Уровень высшего образования Магистратура.
Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Курс 1. Семестр 2.

1. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при организации и проведении предубойного осмотра животных.
2. Отобрать пробы и отправить их для бактериологического исследования в лабораторию.
3. Провести трихинеллоскопию мяса свинины компрессорным методом.

Экзаменатор_____
Утверждены на заседании кафедры «__» _____202__ г.
протокол №____
Зав. кафедрой _____ / /

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-1 Способен использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения: - ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции; - улучшения продуктивных качеств и санитарно-гигиенических показателей содержания животных

ОПК-1.2 Использует данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения биологической безопасности продукции	
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	*Задания закрытого типа:* **1. Решите вопрос об использовании мяса животных при множественных переломах и обширных травмах:** а) при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке, тушу направляют на изготовление мясных консервов; б) при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке, тушу направляют на корм непродуктивным животным; в) при множественных переломах и обширных травмах, не поддающихся зачистке, тушу и органы направляют на утилизацию. *Правильный ответ: в.* **2. Разрешен ли убой животных без клинического осмотра?** а) да; б) нет; в) да, если животное доставлено с фермерского хозяйства; г) да, если это вынужденный убой. *Правильный ответ: б.* **3. Что понимают под вынужденным убоем животного?** а) убой животного, если ему грозит гибель от стихийных бедствий; б) убой животного, если оно не поддается откорму; в) убой животного, если ему грозит неминуемая гибель, а также в случаях, требующих длительного, экономически неоправданного лечения; г) убой животного, получившего травму перед убоем. *Правильный ответ: в.* **4. Каких животных запрещено направлять на убой, без маллеинизации?** а) крупный рогатый скот; б) овец; в) лошадей; г) свиней. *Правильный ответ: в.* **5. Определите последовательность технологии переработки свиней в шкуре:** 1) нутровка; 2) опалка; 3) убой; 4) шпарка. *Правильный ответ: 3, 4, 2, 1.* *Задания открытого типа:* **1. Направление на убой для использования на пищевые цели неидентифицированных животных, в соответствии с ветеринарными правилами _____.** *Правильный ответ: запрещается.* **2. Ветеринарно-санитарная экспертиза назначается в целях установления соответствия мяса и продуктов убоя требованиям, предусмотренным Техническим регламентом "О безопасности пищевой продукции" и Техническим регламентом «О безопасности _____».** *Правильный ответ: мяса и мясной продукции.* **3. Лимфатические узлы головы крупного рогатого скота, обязательно подлежащие послеубойному осмотру: _____, околоушные, медиальные, латеральные заглоточные лимфатические.** *Правильный ответ: подчелюстные.*

4. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы обеспечивается прослеживаемость голов (за исключением голов птицы), внутренних органов (за исключением кишечника птиц) и туш, полученных от _____ животного.
Правильный ответ: одного.

5. При установлении соответствия мяса и продуктов убоя требованиям ТР «О безопасности пищевой продукции» и ТР «О безопасности мяса и мясной продукции», «Ветеринарных правил убоя животных» и «Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации» принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя в реализацию без _____.
Правильный ответ: ограничений.

6. При выявлении в партии животных травмированных животных осуществляется их _____ направление на убой.
Правильный ответ: первоочередное.

7. В местах убоя животных выделяются отдельные места: предубойного ветеринарного осмотра животных; карантинирования животных; опорожнения желудков, забеловки, съемки шкур (шкурок), нутровки и зачистки туш (тушек); проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя; для сбора ветеринарных _____.
Правильный ответ: конфискатов.

8. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в местах убоя животных осуществляются: послеубойный осмотр, отбор и направление проб мяса и продуктов убоя для проведения лабораторных исследований, принятие решения по результатам проведенных исследований; ветеринарное _____ мяса и продуктов убоя.
Правильный ответ: клеймение.

9. Определенное количество животных одного вида, поступивших на производственный объект из одного хозяйства в определенный промежуток времени, сопровождаемых товаросопроводительной документацией и ветеринарным сертификатом является _____ животных.
Ответ: партией.

10. Направление на убой для использования на пищевые цели животных, не прошедших предубойную выдержку без кормления и предубойный ветеринарный осмотр _____.
Правильный ответ: запрещается.

11. Убой животных осуществляется способами, не вызывающими у животных _____ и обеспечивающими гуманное обращение с животными.
Правильный ответ: стресс.

12. К убою допускаются животные, поступившие из мест содержания животных, в которых отсутствуют _____ на вывоз животных.
Правильный ответ: запреты.

13. Животных, имеющих температуру тела, отличную от физиологической нормы для животных соответствующего вида и возраста направлять на убой _____.
Правильный ответ: запрещается.

14. Возврат владельцам больных и (или) подозреваемых в заболевании животных с территории зоны предубойного содержания и убоя

	продуктивных животных _____. *Правильный ответ: запрещается.* **15. _____ направление на убой для использования на пищевые цели животных, обработанных препаратами для защиты от насекомых, и (или) в отношении которых применялись лекарственные средства для ветеринарного применения, предназначенные для откорма, лечения, профилактики заболеваний, до истечения сроков ожидания их выведения из организма животных.** *Правильный ответ: Запрещается.*

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	
ОПК-6.1 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	*Задания закрытого типа:* **1. 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.* **2. При установлении диагноза на африканскую чуму свиней принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя:** а) на уничтожение; б) на обезвреживание; в) в реализацию без ограничений; г) на утилизацию. *Правильный ответ: а.* **3. Как проводится убой и санитарная оценка продуктов убоя животных, покусанных бешеными животными?** а) животных оставляют под наблюдением в течение 14 дней, если нет клинических признаков, убивают; б) убой на мясо запрещен, убивают бескровными методами и туши уничтожают сжиганием; в) если отсутствует клиника бешенства, животных убивают, укушенные места зачищают, а остальные продукты направляют в свободную реализацию. *Правильный ответ: в.* **4. Какие пробы продуктов убоя крупного рогатого скота отбираются для отправки в ветеринарную лабораторию при подозрении на сальмонеллез:** а) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции) часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами) и лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный); б) необходимо отобрать часть тонкого отдела кишечника (50 см с наложенными лигатурами), регионарные лимфатические узлы пораженных органов и почки и часть печени; в) необходимо отобрать пробы мышц (разгибатели или сгибатели в фасции), лимфатические узлы (предлопаточный и наружный подвздошный) и внутренние

	органы (почки, часть печени с портальными лимфатическими узлами и часть селезенки). *Правильный ответ: в.* **5. Ваши действия, если при осмотре продуктов убоя животного на мясокомбинате возникло подозрение на сибирскую язву:** а) продукты убоя изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решать вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования; б) остановить убой, прекратить перемещение продукции и рабочих по цеху, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию и решить вопрос о проведении ветеринарно-санитарных мероприятий и использовании туш и органов на основании результатов бактериоскопии; в) остановить убой, продукты убоя, полученные от животного подозреваемого больного сибирской язвой изолировать, отобрать пробы, отослать в ветеринарную лабораторию, провести дезинфекцию и решить вопрос об использовании туш и органов на основании результатов бактериологического исследования. *Правильный ответ: б.* *Задания открытого типа:* **1. В целях предотвращения распространения возбудителей болезней инфекционной этиологии для _____ мяса проваркой его рубят на куски толщиной не более 8 см, укладывают в котел на решётку, заливают водой и варят с момента закипания воды три часа.** *Правильный ответ: обеззараживания.* **2.Мясо от животного, больного пастереллезом, при отсутствии в нем массовых кровоизлияний и дегенеративных изменений считается _____ годным.** *Правильный ответ: условно.* **3. При туберкулезе убой животных проводят на санитарной бойне, продукты убоя _____.** *Правильный ответ: проваривают.* **4. Убой животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы в течение 14 дней после прививок (лечения) _____.** *Правильный ответ: запрещается.* **5. Бактерии группы Salmonella после окраски по Граму имеют _____ цвет.** *Правильный ответ: красный.* **6. При выявлении в партии животных, подозреваемых в заболевании инфекционными болезнями, такая партия животных помещается в _____ помещение до установления диагноза.** *Правильный ответ: карантинное.* **7. Направление на убой для использования на пищевые цели кроликов, больных или подозреваемых в заболевании миксоматозом _____.** *Правильный ответ: запрещается.* **8. Обеззараживание продуктов убоя при сибирской язве проводится _____.** *Правильный ответ: сжиганием.* **9. Туши и все субпродукты от животных, больных и подозрительных по заболеванию африканской чумой свиней, выпускать в сыром виде**

	_____. *Правильный ответ: запрещается.* **10. Молоко и молозиво, полученные от больных восприимчивых лейкозом животных, подлежат _____.** *Правильный ответ: уничтожению.* **11. Молоко, полученное от коров, реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков туберкулеза, обеззараживают _____ в течение времени не менее пяти минут.** *Правильный ответ: кипячением.* **12. Молоко, полученное от коров больных сибирской язвой, подвергается _____.** *Ответ: уничтожению.* **13. Бактериологическое исследование мяса начинают с микроскопии мазков-_____.** *Правильный ответ: отпечатков.* **14. В зависимости от характера заболевания на бактериологическое исследование направляют от туши: часть мышцы сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши длиной не менее 8 см или кусок другой мышцы размером не менее 8 х 6 х 6 см; лимфатические узлы; долю печени с печеночным лимфатическим узлом или желчным пузырем, освобожденным от желчи, почку и _____.** *Правильный ответ: селезёнку.* **15. Молоко коров больных сибирской язвой после добавления в него хлорной извести, содержащей не менее 25% активного хлора, из расчета 1 кг на 20л молока и 6-часовой выдержки подлежит_____.** *Правильный ответ: уничтожению.*
ОПК-6.2 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инвазионной этиологии	
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	*Задания закрытого типа:* **1. 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:* — *Порядок использования:* 1) трихинеллез — А) обеззараживание; 2) цистицеркоз — Б) зачистка; 3) эхинококкоз — В) уничтожение. *Правильный ответ: 1-В, 2-А, 3-Б.* **2. Как правильно проводить разрезы на сердце убойных животных при послеубойном осмотре с целью исключения цистицеркоза?** а) делать два-три косых разреза в области левого желудочка, при показаниях делать дополнительные разрезы; б) разрез проводить от верхушки до основания сердца, осматривать эндокард и миокард, при необходимости делать дополнительные разрезы; в) разрезаются по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривается состояние эндокарда и крови, производятся два продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца. *Правильный ответ: в.* **3. Санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении в 24 срезах компрессориума одной личинки трихинеллы:**

а) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на проварку, наружный и внутренний жир выпускают без ограничения, шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани;
б) тушу и субпродукты, имеющие поперечнополосатую мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию, наружный жир снимают и перетапливают, внутренний жир выпускают без ограничения шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани;
в) тушу и субпродукты допускают к изготовлению колбасных изделий, наружный жир снимают и перетапливают, внутренний жир выпускают без ограничения шкуры выпускают после удаления с них мышечной ткани.
Правильный ответ: б.

4. Охарактеризуйте, как будут выглядеть цистицерки при осмотре инвазированного мяса крупного рогатого скота?
а) находятся в межмышечной ткани, окружены нежной соединительной капсулой, сквозь которую видны многочисленные головки паразита;
б) находятся в межмышечной ткани, окружены нежной соединительной капсулой, сквозь которую виден паразит, головка и шейка его завернуты внутрь заполненного жидкостью хвостового пузырька;
в) находятся в межмышечной ткани, окружены плотной соединительной капсулой, сквозь которую нельзя разглядеть содержимое, при вскрытии видны многочисленные головки паразита.
Правильный ответ: б.

5. Определите последовательность при проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы свиней:
1) голова;
2) гортань;
3) желудок;
4) кишечник;
5) легкие;
6) печень;
7) почки;
8) селезенка;
9) сердце;
10) туша;
11) язык.
Правильный ответ: 1, 11, 2, 8, 5, 6, 7, 3, 4, 6, 10.

Задания открытого типа:
1. Туши, полутуши, четвертины свиней (кроме поросят до 3-недельного возраста), кабанов, барсуков, медведей, всеядных и плотоядных животных, а также нутрий подлежат обязательному исследованию на _____.
Правильный ответ: трихинеллез.

2. При обнаружении цистицерков (финн) на разрезах мышц головы и (или) сердца делаются по два параллельных разреза вдоль мышечных волокон шейных мышц в выйной области, лопаточно-локтевых, спинных, поясничных мышц, бедренной группы мышц и _____.
Правильный ответ: диафрагмы.

3. При послеубойном осмотре голов крупного рогатого скота и свиней, чтобы не пропустить цистицерки, делают ножом разрезы _____ мышц.
Правильный ответ: жевательных.

4. При послеубойном осмотре для выявления дикроцелиоза обязательно

вскрывают _____ печени.
Правильный ответ: желчные протоки.

5. У свиней проводится срез образцов ножек диафрагмы для проведения исследования на _____.
Правильный ответ: трихинеллез.

6. При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) в количестве менее 3 цистицерков (финн) принимается решение о направлении мяса на обезвреживание; продуктов убоя, за исключением кишечника, на _____.
Правильный ответ: утилизацию.

7. При множественном поражении эхинококкозом мышц или внутренних органов тушу или органы направляют на _____.
Правильный ответ: на техническую утилизацию.

8. При фасциолезе: пораженные части печени направляют на утилизацию или _____.
Правильный ответ: уничтожают.

9. При дикроцелиозе пораженные части печени направляют на утилизацию или _____.
Правильный ответ: уничтожают.

10. При обнаружении саркоцист в мышцах, но при отсутствии в мышечной ткани дегенеративных изменений туши выпускают _____.
Правильный ответ: без ограничений.

11. Для проведения дифференциальной диагностики эймериоза кроликов от туберкулёза, сальмонеллёза и некоторых других болезней необходимо проводить _____ содержимого узелков.
Правильный ответ: микроскопию.

12. В рамках проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных при выявлении инвазионных, инфекционных и иных болезней принимается решение о направлении мяса и продуктов убоя на обезвреживание, утилизацию или _____.
Правильный ответ: уничтожение.

13. 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.

14. При обнаружении _____ на разрезах мышц головы и (или) сердца делается не менее пяти разрезов и осматриваются мышцы шеи, плечевого и локтевого суставов, дорсальные мышцы спины и поясницы, группы мышц задней поверхности бедра и диафрагма.
Правильный ответ: цистицерков (финн).

15. При обнаружении (выявлении) в мясе и продуктах убоя (за исключением серозных покровов, сальника, брыжейки, плевры, печени) крупного рогатого скота, оленей и свиней цистицерков (финн) кишечник

	направляется _____. *Правильный ответ: в реализацию без ограничений.*

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, круглый стол, ответы на теоретические вопросы (письменные или устные), выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, ведения 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 текущего контроля по дисциплине
«Современные проблемы ветеринарно-санитарная экспертиза»

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенций	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. Современные проблемы в области законодательной базы ветеринарно-санитарной экспертизы	ОПК-1, ОПК-6	ОПК-1.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2	I этап, II этап, III этап	Контрольная работа / Устный опрос	февраль
Раздел 2. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы при осуществлении контроля в области заготовки и переработки сырья животного происхождения.	ОПК-1, ОПК-6	ОПК-1.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2	I этап, II этап, III этап	Контрольная работа / Устный опрос	март
Раздел 3. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы в области совершенствования методов исследования продукции животноводства и растениеводства.	ОПК-1, ОПК-6	ОПК-1.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2	I этап, II этап, III этап	Контрольная работа / Устный опрос	апрель
Разделы 1 – 3	ОПК-1, ОПК-6	ОПК-1.2, ОПК-6.1, ОПК-6.2	I этап, II этап, III этап	Коллоквиум	май

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.

Контрольная работа (письменный опрос) – средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное как часть учебного занятия в виде опросно-ответной формы работы преподавателя с обучающимся. Проводится в письменной формедля выявления объема знаний обучающихся по определенному разделу, теме, проблеме и т. п. Работа выполняется в аудитории и чётко ограничена во времени (15–20 минут), при этом студентам запрещено пользоваться любыми материалами (конспектами занятий, учебной литературой, интернет-ресурсами, подсказками и пр.).

Критерии и шкалы оценивания устного (письменного) опроса

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

Коллоквиум **–** форма проверки и оценивания знаний, полученных обучающимися на лекционных и лабораторных занятиях. Контроль знаний на коллоквиуме проводится в устной или письменной форме (по усмотрению преподавателя). Коллоквиум проходит в 5 стадий.

Первая стадия (подготовительная), на которой формируются темы. Преподаватель продумывает проблематику и составляет список вопросов. Разрабатывается система проведения занятия, ставится его цель.

На второй стадии преподаватель выносит на совместное обсуждение проблематику коллоквиума.

Время на подготовку характеризует третий этап. Перед непосредственным обсуждением вопросов коллоквиума студентам может быть выделено время на их осмысление и подготовку аргументированных, развернутых ответов.

Четвертая стадия (основная) – студенты отвечают на заданные вопросы. Преподаватель контролирует ответы присутствующих. Если вопрос аудитория уже обсудила, можно переходить к другому.

На пятом этапе (заключительном) обращается внимание на итоговые результаты, соотносятся результаты проведенной практической дискуссии с целями коллоквиума, выделяются правильные и уместные ответы, а также характеризуется работа студентов. Эта стадия определяет достигнутый студентами уровень понимания темы, выносившейся на обсуждение во время коллоквиума, а также стимулирует студентов и в дальнейшем изучать, находить решения и обсуждать заявленные проблемы.

Критерии и шкалы оценивания коллоквиума

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

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. По завершении изучения каждого раздела проводится устный опрос или письменная контрольная работа. На заключительном этапе изучения дисциплины проводится коллоквиум по пройденному материалу.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся для студентов очной формы обучения внедрена балльно-рейтинговая системы оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;

- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 баллов.

- бонусы - 20 балов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной

работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале, и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов. Деканат формирует академический рейтинг студентов в конце каждого семестра.

Добор баллов. До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предоставляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 балов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки. Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в форме выставления зачета (в конце 5 семестра), в виде проведения экзамена (в конце 6 семестра), а также защиты курсовой работы (в конце 6 семестра), т. к. она является самостоятельным видом учебной работы студента, а не формой проверки знаний по дисциплине. Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов (включая бонусные баллы). Практика (учебная, производственная), НИРС и курсовая работа (проект) рассматриваются как самостоятельная учебная дисциплина.

Промежуточная аттестация в виде выставления зачета:

По результатам работы в семестре студенту выставляется:

– «зачтено» если он набрал от 40 до 65 баллов;
– «не зачтено» – менее 40 баллов.

Промежуточная аттестация в виде проведения экзамена:

Перевод бальных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, производится по следующей шкале:

- «Отлично» - от 80 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все

предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» - менее 40 баллов – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

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

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

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

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

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

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

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

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

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

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№, п/п	Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 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
2	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. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/451058. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/451058
	Дополнительная литература	**Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС**
1	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

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 5.4 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).

Обязательным условием успешного изучения учебной дисциплины «***Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы»*** является:

1. Работа с нормативно-правовой литературой. С этой целью студент под руководством преподавателя должен научиться пользоваться справочными правовыми системами, прежде всего «Консультант Плюс».

2. Работа с научной литературой. Является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в **ЭБС «Лань» (**www.e.lanbook.com**); Университетская библиотека ONLINE (**http://biblioclub.ru**);** в научной электронной библиотеке **eLIBRARY.RU** (https://elibrary.ru/), в электронной **Библиотеке диссертаций и авторефератов России** (http://www.dslib.net/).

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

Windows 10 RUS OEM OLP NL;
Office Standard 2016;
Open Office;
Adobe acrobat reader;
Zoom Тариф Базовый;
Skype;
Yandex Browser;
Dr.Web;
7-zip;
Лаборатория ММИС «Планы»;
Windows 8.1;
Office Standard 2013;
Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка»;
Лаборатория ММИС «Деканат»;
Система контент-фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент).

Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
БД «AGROS»	http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
БД «AGRO»	https://agro.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.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 Управления ветеринарии Ростовской области	http://uprvetro.donland.ru
Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)	https://fsvps.gov.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

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

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения.

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 № 365 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория инфекционных и инвазионных болезней и экологической безопасности сырья и пищевых продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (16), доска меловая (1), шкаф с наглядными пособиями (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - переносной телевизор (1), ноутбук (1); специализированное учебное оборудование: раковина (1), Переносное оборудование: набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), микроскопы (6), микроскоп цифровой "Digital" (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин – (стенды 4). Windows 8.1 Pro Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 64496793 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; 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	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21, помещение 3 (4 этаж)
Аудитория № 364 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория инфекционных и инвазионных болезней и экологической безопасности сырья и пищевых продуктов, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (16), шкаф с наглядными пособиями (1), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1) (переносной), телевизор (1); специализированное учебное оборудование - раковина (1), набор для туберкулинизации (1) (переносное), лампа Вуда (1) (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное); микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - стенды (4). Windows 8.1 Pro Лицензия № 64496831 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 64496793 от 12.12.2014 OPEN 94501246ZZE1612 Microsoft Volume Licensing Service Center;OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21, помещение 4 (4 этаж)

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
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 Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 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 № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 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, помещение 18 (2 этаж)