

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ТЕХНОЛОГИЙ



УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
перерабатывающих технологий

А.В. Степовой

26 марта 2020 г.

Рабочая программа дисциплины

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки

**35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Направленность подготовки
**«Технология хранения и переработки
сельскохозяйственной продукции»**

Уровень высшего образования
Бакалавриат

Форма обучения
очная, заочная

**Краснодар
2020**

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 17.07.2017 г. регистрационный номер № 669.

Автор:

д-р. с.-х. наук,
профессор

Н.Н. Забашта



Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции от 10.03.2020 г., протокол № 7

Заведующий кафедрой
ТХПЖП, д-р. с.-х. наук,
профессор

Н.Н. Забашта



Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета перерабатывающих технологий, протокол № 7 от 18.03.2020 г.

Председатель
методической комиссии
д-р. тех. наук., профессор

Е. В. Щербакова



Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
канд. техн. наук, доцент

Н.С. Безверхая



1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является формирование комплекса теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения.

Задачи дисциплины

- использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.
- использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами ОПОП ВО

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности.

ПКС-9 - способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе.

В результате изучения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Специалист по техническому контролю качества продукции» (приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 21.03.2017 № 292н):

- Анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий А/01.5;
- контроль поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов на соответствие требованиям нормативной документации;
- учет и систематизация данных о фактическом уровне качества поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий;
- подготовка заключений о соответствии качества поступающих в организацию материалов, сырья, полуфабрикатов и комплектующих изделий требованиям нормативной документации;
- Инспекционный контроль производства А/02.5;
- систематический выборочный контроль качества принятой продукции

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, направленность «Технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции».

4 Объем дисциплины (108 часов, 3 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов	
	Очная	Заочная
Контактная работа в том числе:		
— аудиторная по видам учебных занятий	47	13
— лекции	44	10
— лабораторные	16	4
— внеаудиторная	28	6
— зачет	-	
— экзамен	3	3
Самостоятельная работа в том числе:		
— прочие виды самостоятельной работы	61	95
Контроль	34	86
	27	9
Итого по дисциплине	108	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают экзамен.

Дисциплина изучается на 2 курсе, в 4 семестре по очной форме обучения, по заочной форме обучения на 3 курсе, в 5 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза 1. Предмет ветеринарно- санитарной экспертизы, ее значение и задачи. 2. Краткая история развития	ПКС-9	4	2	4	5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лаборатор ные занятия	Самостояте льная работа
	ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям. 4. Действующие нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизы.					
2	Ветеринарно-санитарные требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль. 1. Убойные животные. 2. Транспортировка убойных животных и ветеринарное обслуживание их в пути. 3. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных 4. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.	ПКС-9	4	2	4	5
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях 1. Инфекционные болезни животных 2. Сибирская язва. Последующая диагностика. 3. Бешенство. Последующая диагностика сибирской язвы. Дифференциальный диагноз. 4. Туберкулез. Последующая диагностика туберкулеза. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе. 5. Бруцеллез. Последующая диагностика бруцеллеза. 6. Ящур. Последующая диагностика ящура. Санитарная	ПКС-9	4	2	4	5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лаборатор ные занятия	Самостояте льная работа
	оценка продуктов убоя и мероприятий.					
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов 1. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях. 2. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль 3. Ветеринарное клеймение мяса 4. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках .	ПКС-9	4	2	4	5
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов изделий	ПКС-9	4	2	4	5
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока 1. Источники микробного обсеменения молока 2. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока 3. Санитарная обработка молочного оборудования 4. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока 5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров 6. Пороки молока 7. Виды фальсификации молока	ОПК-2	4	4	4	5

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лаборатор ные занятия	Самостояте льная работа
7	Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов 1. Экспертиза кисломолочных продуктов 2. Экспертиза сливочного масла 3. Экспертиза сыров	ОПК-2	4	2	4	4
контроль						27
Итого				16	28	61

Содержание и структура дисциплины по заочной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабораторн ые занятия	Самостоят ельная работа
1	Ветеринарно-санитарные требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль. 1. Убойные животные. 2. Транспортировка убойных животных и ветеринарное обслуживание их в пути. 3. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных 4. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.	ПКС-9	5	2		20

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабораторн ые занятия	Самостоят ельная работа
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях 1. Инфекционные болезни животных 2. Сибирская язва. Послеубойная диагностика. 3. Бешенство. Послеубойная диагностика сибирской язвы. Дифференциальный диагноз. 4. Туберкулез. Послеубойная диагностика туберкулеза. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе. 5. Бруцеллез. Послеубойная диагностика бруцеллеза. 6. Ящур. Послеубойная диагностика ящура. Санитарная оценка продуктов убоя и мероприятия.	ПКС-9 ОПК-2	5	2		20
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов изделий	ПКС-9	5		2	16
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока 1. Источники микробного обсеменения молока 2. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока 3. Санитарная обработка молочного оборудования	ПКС-9	5		2	10

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	4. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока 5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров 6. Пороки молока 7. Виды фальсификации молока					
5	Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов 1.Экспертиза кисломолочных продуктов 2. Экспертиза сливочного масла 3. Экспертиза сыров	ПКС-9	5			20
контроль						9
Итого				4	6	95

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Технология хранения и приработка животноводческой продукции : метод. рекомендации по организации самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, А. А. Нестеренко, Н. Ю. Сарбатова, Н. С. Безверхая, О. А. Огнева – Краснодар : КубГАУ, 2019 – 76 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Tekhnologija_khranenija_i_prirabotki_zhivotnovodcheskoi_produkcii_515136_v1.PDF

2. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 21 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Osnovy_veterinarii_i_veterinarno-sanitarnoi_ekspertizy_576799_v1.PDF

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	
1	Правоведение
4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
4	Фитопатология, энтомология и защита растений
4	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
6	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства
7	Производственная практика (научно-исследовательская работа)
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПКС-9 способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	
4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы
4	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции животноводства
5	Технология функциональных продуктов питания
5	Технология переработки рыбы и гидробионтов
5	Биотехнология функциональных продуктов питания
5	Технология безалкогольных и алкогольных напитков
5	Технология колбасного производства
5	Биотехнология кормов и кормовых добавок
6	Стандартизация и подтверждение соответствия продукции растениеводства
6	Учебная практика (Технологическая практика)
7	Товароведение продуктов питания из растительного сырья
7	Технологическая химия и физика молока и молочных продуктов
7	Сельскохозяйственная биотехнология
7	Производственная практика (преддипломная практика)
8	Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
8	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые	Уровень освоения	Оценочное
-------------	------------------	-----------

результаты освоения компетенции	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	средство
ОПК- 2 - Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности					Реферат, эссе, контрольная работа, тест
ИД-1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное использование умений использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Несистематическое использование умений использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы использование существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Сформированное умение использовать существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ИД-2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского	Фрагментарные представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной	Неполные представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной	Сформированные систематические представления о методах поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
хозяйства	деятельность в области сельского хозяйства	деятельность в области сельского хозяйства	аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	профессиональной деятельности в области сельского хозяйства	
ИД-3 Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Фрагментарное использование умений соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Несистематическое использование умений соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Сформированное умение соблюдать требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	
ИД-4 Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Фрагментарное использование умений оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Несистематическое использование умений оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	Сформированное умение оформлять специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства	
ИД-5 Ведет	Отсутствие	Фрагментарное	В целом	Успешное и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	способности вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	ое владение способностью вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	успешное, но несистематическое владение способностью вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	систематическое владение способностью вести учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде	
ПКС-9 - Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе					
ИД-1 Пользуется нормативную и техническую документацией, регламенты и правила в производственном процессе	Фрагментарное использование умений пользоваться нормативную и техническую документацией, регламенты и правила в производственном процессе	Несистематическое использование умений пользоваться нормативную и техническую документацией, регламенты и правила в производственном процессе	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение пользоваться нормативную и техническую документацией, регламенты и правила в производственном процессе	Сформированное умение пользоваться нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе	Доклад, контрольная работа, тест

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Темы рефератов

1. Нормативные документы РФ по ветеринарно-санитарной экспертизе.
2. Действующие нормативно-технические документы по ВСЭ.
3. Документация в ветеринарно-санитарной экспертизе.
4. Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.

5. Государственный ветеринарный надзор в Российской Федерации.
6. Ответственность за нарушение федерального законодательства в области ветеринарии
7. Контроль качества и безопасности мяса и мясных продуктов.
Нормативные документы.
8. Контроль качества и безопасности молока и молочных продуктов.
Нормативные документы.
9. Анализ нормативных правовых актов и документов.
10. Правовые основы ветеринарии, профессиональные стандарты.

Темы эссе

1. Основные нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Ветеринарное законодательство.
3. Ветеринарные сопроводительные документы.
4. Реестр основных нормативно-технических документов по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов.
5. Правовые основы деятельности в сфере ветеринарии.
6. Основы законодательной регламентации ветеринарной экспертизы в РФ.
7. Правовая база ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства.
8. Законодательная база ВСЭ на предприятиях по реализации пищевых продуктов.
9. Ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации.
10. Документы ветеринарной отчетности.
 1. Методика проведения и требования при перевозке животных автотранспортом.
 2. Методика проведения и требования при перевозке животных по железной дороге.
 3. Принцип и методика предубойного ветеринарного осмотра животных.
4. Последовательность проведения ветеринарных мероприятий при обнаружении заболевания сибирской язвой среди убойных животных на мясокомбинате.
5. Последовательность проведения ветеринарных мероприятий при обнаружении заболевания эмфизематозного карбункула среди убойных животных на мясокомбинате.
6. Ветеринарно-санитарной экспертизы голов туш и внутренних органов у различных видов животных, проведение клеймения мяса.
7. Изменения запаха и вкуса мяса с проведением последующей санитарной оценкой.

8. Признаки мяса, полученного после убоя незрелых животных с проведением последующей санитарной оценкой.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на продовольственных рынках.

10. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.

11. Факторы, влияющие на состав и свойство молока.

12. Требования, предъявляемые к молоку-сырью.

13. Пороки молока.

14. Санитарная оценка молока, полученного от больных коров.

15. Методика проведения органолептического исследования кисломолочной продукции.

16. Методика проведения органолептического исследования молока.

17. Методика проведения лабораторного исследования молока.

18. Методика проведения лабораторного исследования кисломолочной продукции.

19. Органолептическое исследование сливочного масла.

20. Основные пороки сливочного масла.

21. Органолептическое исследование сыров.

22. Отличительные особенности мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных.

23. Методика проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и внутренних органов здоровых, больных и убитых в агональном состоянии животных.

24. Проведение санитарной оценки мяса полученного после убоя здоровых, больных животных, а также убитых в агональном состоянии.

25. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

Тесты

1. Что взято за основу при санитарной оценке продуктов убоя при обнаружении цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней?

*количество личинок на определенной площади

воспаление регионарных лимфоузлов

воспаление сердечной мышцы

воспаление мышц туши

упитанность туши

2. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях?

от интенсивности поражения

*от природы токсического вещества и его содержания

от срока отравления

от видовой принадлежности мяса

от упитанности туши

3. Укажите способы обезвреживания продуктов убоя от животных, больных инфекционными болезнями.

посол
замораживание
изготовление сырокопченых колбас

*проверка мяса

изготовление свинокопченостей

4. Укажите микроорганизмы, вызывающие пищевые токсиционы.

стафилококки

стрептококки

возбудитель ботулизма

*сальмонеллы

возбудитель столбняка

5. Каким экспресс-методом распознается мясо, полученное от больных животных?

по температуре плавления жира

*постановкой пероксидазной пробы

постановка реакции с медным купоросом в бульоне

определение ЛЖК

постановкой пробы варкой

6. Какие результаты бактероскопии мазков-отпечатков со свежего мяса?

*не более 10 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

не более 20 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

не более 30 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

не более 40 кокков и палочек в поле зрения микроскопа

не более 45 микроорганизмов в поле зрения

7. При какой температуре стерилизуют мясные баночные консервы?

100° С

*113° С

108° С

128° С

135° С

8. При обнаружении какой микрофлоры мясные баночные консервы отправляют на повторное бактериологическое исследование?

Clostridium botulinum

*неспорообразующая микрофлора (гр. Кишечной палочки- протея, стафилококки)

непатогенные спорообразующие микроорганизмы (типа субтилис)

Clostridium perfringens

представители рода *Pseudomonas*

9. Как поступают с продуктами убоя животных при обнаружении в тушах или внутренних органах сальмонелл?

выпускают без ограничения

тушу и внутренние органы отправляют на утилизацию
внутренние органы на утилизацию, мясо на изготовление
сырокопченых колбас

*внутренние органы на утилизацию, мясо на проварку
продукты убоя отправляют на замораживание

10. Для производства каких групп колбас используется парное мясо?

*вареных
варено-копченых
полукопченых
сырокопченых
ливерных

11. По какому показателю судят о санитарно-гигиенических условиях
производства молока?

*по бактериальной обсемененности
по пероксидазной пробе
по фосфотазной пробе
по плотности
по содержанию жира

12. Какие виды брожения используются при производстве твердых
сыров?

*пропионовокислое
маслянокислое
спиртовое
уксуснокислое
муравьинокислое

13. Как поступают с продуктами убоя однокопытных животных,
которым ранее не была проведена маллеинизация?

отправляют на проварку
*отправляют на утилизацию
изготавливают солонину
изготавливают вареные колбасы
изготавливают мясные консервы

14. От чего зависит санитарная оценка продуктов убоя животных
реагирующих на туберкулез?

*от обнаружения туберкулезного процесса
от вида животных
от половозрастной группы животных
от резистентности организма
от возраста животных

15. Санитарная оценка туш овец и коз, реагирующих на бруцеллез.
выпускают без ограничения

*обезвреживают изготовлением вареных колбас и мясных консервов
обезвреживают посолом
обезвреживают замораживанием
относят к непригодному продукту и утилизируют

16. От какой болезни необходимо дифференцировать патологоанатомические изменения при сибирской язве у крупного рогатого скота?

- листериоз
- лептоспироз
- повальное воспаление легких
- *пастереллез
- актиномикоз

17. В производстве каких молочных продуктов используется смешанное брожение (спиртовое и молочнокислое)?

- сметана
- творог
- *шубат
- ацидофильная простокваша
- ряженка

18. По какому ферменту молока судят о проведении пастеризации молока и ее качестве?

- лактаза
- *пероксидаза
- липаза
- катализ
- редуктаза

19. Режим обезвреживания мяса проваркой.

тушу разрубают на куски массой не более 5 кг, толщиной до 12 см и варят в открытых котлах в течение 4 часов

*тушу разрубают на куски массой не более 2 кг, толщина до 8 см и варят в открытых котлах в течение 3 часов

тушу разрубают на куски массой не более 3 кг, толщиной до 10 см и варят в открытых котлах в течение 1 часа

тушу разрубают на куски массой не более 4 кг, толщиной до 9 см и варят в открытых котлах в течение 2 часов

тушу разрубают на куски массой не более 5 кг, толщиной до 8 см и варят в открытых котлах сутки

20. Режим обезвреживания финнозной говядины замораживанием.

доведение температуры в толще мускулатуры до -15° без выдержки

*доведение температуры в толще мускулатуры - 12° без выдержки

доведение температуры в толще мускулатуры - 6° без выдержки

доведение температуры в толще мускулатуры - 18° без выдержки

доведение температуры в толще мускулатуры - 25° без выдержки

21. Укажите предельное кислотное число животного жира первого сорта.

- не более 1,2
- *не более 2,2
- не более 3,5

не более 4,1

не более 4,5

22. От чего зависит температура плавления животных жиров?

от содержания воды

от количества отделившейся шквары

*от соотношения 2 групп жирных кислот

от сортности

от степени очистки

23. При бактероскопии мяса, полученного от больных животных возбудителя какой инфекционной болезни исключают в первую очередь?

некробактериоз

*сибирская язва

ящур

паратуберкуллез

оспа

24. Как выглядит отрицательная реакция на пероксидазу при определении свежести солонины?

окрашивается в темно-зеленый цвет

сине-зеленый цвет появляется с большой задержкой

*цвет не меняется

окрашивается сразу в буро-коричневый цвет

окрашивается в кирпично-красный цвет

25. Каково содержание микробов в доброкачественной солонине?

*единичные микробы в поверхностном слое

до 20 кокков и палочек

от 20 до 30 микроорганизмов, в большинстве палочковидные

от 30 до 40 кокков и палочек

свыше 40 микробов в поле зрения микроскопа

26. При каких результатах формольной пробы мясо считается полученным от здоровых животных?

плотный сгусток

выпали хлопья

*остался жидким и прозрачным или слегка помутнел

изменился цвет

изменился цвет и консистенция

27. Каким методом устанавливается видовая принадлежность мяса?

путем определения содержания воды

путем определения Рн среды

*по анатомическому строению костей и внутренних органов

по содержанию фермента пероксидазы

по содержанию ЛЖК

28. От какой болезни надо дифференцировать цистицеркоз крупного рогатого скота и свиней?

дикроцелиоз

фасциолез

диктиоокаулез

*саркоцизоз

эхинококкоз

29. При обнаружении какой микрофлоры мясные баночные консервы с нормальными органолептическими показателями выпускают без ограничения?

неспорообразующая микрофлора (группа кишечной палочки, протея)

*непатогенные спорообразующие микроорганизмы (типа субтилис)

Clostridium botulinum

Clostridium perfringens

неспорообразующая микрофлора (стафилококки)

30. При обнаружении какой микрофлоры уничтожают всю партию мясных баночных консервов?

сенная палочка

кишечная палочка

стафиллококки

**Clostridium botulinum*

палочка протея

31. При какой температуре варят колбасы из мяса здоровых животных?

100° C

70° C

*75-85° C

60° C

85-90° C

32. Какие виды брожения используются при производстве простоквашi?

пропионовокислое

маслянокислое

*молочнокислое

уксуснокислое

спиртовое

33. Санитарная оценка говядины и свинины от животных, реагирующих на бруцеллез (без клинических признаков).

выпускают после проварки

обезвреживают изготовлением вареных колбас

*выпускают без ограничения

обезвреживают изготовлением мясных консервов

обезвреживают изготовлением мясных хлебов

34. По какому ферменту, появляющемуся в молоке, судят о степени его бактериальной обсемененности?

лактаза

пероксидаза

*редуктаза

фосфотаза

липаза

35. Режим обезвреживания внутреннего жира и шпика.
доведение температуры в вытопленном жире до 90° С
с выдержкой при этой температуре 10 мин

доведение температуры в вытопленном жире до 80° С
и выдержкой при этой температуре 30 мин

*доведение температуры в вытопленном жире до 100° С
с выдержкой при этой температуре 20 мин

доведение температуры в вытопленном жире до 116° С
без выдержки

доведение температуры в вытопленном жире до 120° С
без выдержки

36. Режим обезвреживания тушек кроликов проваркой.
при 80° С 1,5 часа

при 110° С 30 мин

*при 100° С не менее часа

при 90° С не менее 1,5 часа

при 120° С без выдержки

37. Режим обезвреживания финнозной свинины или говядины посолом.
тушу разрубают на куски массой не более 3,5 кг, затем сухой посол из
расчета 15% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 30%
соленым раствором с выдержкой 12 суток

*тушу разрубают на куски массой не более 2,5 кг, затем сухой посол из
расчета 10% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 24%
соленым раствором с выдержкой 20 суток

тушу разрубают на куски массой не более 4 кг, затем сухой посол из
расчета 20% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 25%
соленым раствором с выдержкой 15 суток

тушу разрубают на куски массой не более 5 кг, затем сухой посол из
расчета 18% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый посол 35%
соленым раствором с выдержкой 18 суток

тушу разрубают на куски массой не более 7 кг, затем
(сухой)смешанный посол - 15% поваренной соли к массе мяса, далее мокрый
посол 25% соленым раствором с выдержкой 25 суток

38. О чем свидетельствует положительная реакция на пероксидазу при
определении мяса больных животных?

мясо полученное от больных животных

*мясо полученное от здоровых животных

мясо полученное от переутомленных животных

мясо полученное от животного, убитого в стадии агонии

мясо полученное от животного, больных ценуровозом

39. Как выглядит положительная реакция на пероксидазу при
определении свежести солонины?

*вытяжка окрашивается в сине-зеленый цвет в течение первой минуты

слабое позеленение наступает в течении 1-2 мин и сразу переходит в бурый

цвет не меняется

появляется сразу буро-коричневый цвет

появляется красное окрашивание

40. При каких результатах реакции с сернокислой медью в бульоне мясо считается несвежим?

бульон остается прозрачным

бульон помутнел

*выпали крупные хлопья или желеобразный осадок

изменился цвет бульона

изменились цвет и консистенция бульона

41. При каких результатах формольной пробы мясо считается от больного животного?

плотный сгусток

*выпали хлопья

остался жидким и прозрачным или слабо помутнел

изменился цвет вытяжки

изменились цвет и консистенция вытяжки

42. В каком соотношении берется мясо и дистилированная вода при приготовлении простой вытяжки?

1:10

1:8

*1:4

1:6

1:12

43. С мясом какого вида животного формольная пробы дает объективные показатели?

лошадь

*крупный рогатый скот

мелкий рогатый скот

свиньи

верблюды

44. В каком соотношении берется мясо и дистиллированная вода при постановке пробы варкой?

1:1

1:5

*1:3

1:6

1:8

45. Каким методом определяется содержание поваренной соли в мясе и молокопродуктах?

потенциометрическим

колометрическим

*титрометрическим

органолептическим
спектрометрическим

46. Каким методом определяется кислотность молока и молокопродуктов?

потенциометрическим
колометрическим
*титрометрическим
органолептическим
радиометрическим

47. Каким методом определяют жирность молока?

титрометрическим
*сернокислотным
колометрическим
потенциометрическим
органолептическим

48. Режим обезвреживания тушек птицы проваркой.

при температуре 90° С не менее 1,5 часа

*при температуре 100° С не менее 1 часа

при температуре 80° С не менее 2 часов

при температуре 110° С 30 мин

при температуре 120° С без выдержки

49. При каких результатах реакции на пероксидазу рыба считается свежей?

*фильтрат экстракта из жабр окрашивается в сине-зеленый цвет, переходящий в бурый

окрашивается сразу в бурый цвет

окрашивается в буро-коричневый цвет

остается без изменения

изменяется консистенция и цвет фильтрата

50. По какому показателю определяют натуральность молока?

кислотность

pH

*плотность

электропроводность

бактериальная обсемененность

Темы докладов

1. Государственный надзор за соблюдением обязательных требований технического регулирования.

2. Международные ветеринарные нормативные документы в области производства и оборота перерабатывающих технологий.

3. Отраслевые технические регламенты на пищевую продукцию. Сфера применения нормативных документов.

4. Ветеринарные нормы и правила в области безопасности и качества продукции животного происхождения.

5. Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

6. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной безопасности к продуктам животного происхождения.

7. Правила ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.

8. Общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.

9. Правила ветеринарно-санитарного контроля мяса на холодильниках.

10. Ветеринарные правила допуска на убой больных и вакцинированных животных.

11. Ветеринарносанитарная экспертиза продуктов убоя, при обнаружении инвазионных болезней.

12. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов животных.

13. Гигиена получения и ветеринарносанитарная экспертиза молока и молочных продуктов.

14. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства мяса и мясных продуктов

15. Руководство по ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене производства молока и молочных продуктов.

Темы контрольных работ

1. Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Основные ветеринарно-санитарные требования для перерабатывающих предприятий.

3. Основные нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

4. Виды транспортировки убойных животных.

5. Каковы функции государственного ветеринарного надзора.

6. Какова компетенция Госветслужбы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы.

7. Какова ответственность за нарушение ветзаконодательства РФ и основания применения органами госветнадзора мер административной ответственности.

8. Каковы принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления.

9. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.

10. Каковы задачи и обязанности подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.

11. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.

12. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса.

13. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов.
14. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
15. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра.
16. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения КРС.
17. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения свиней.
18. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения лошадей.
19. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения МРС.
20. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения птиц.
21. Ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
22. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС.
23. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для МРС.
24. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для лошадей.
25. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней.
26. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для птиц.
27. Ветеринарно–санитарная экспертиза при сибирской язве.
28. Ветеринарно–санитарная экспертиза при бешенстве.
29. Ветеринарно–санитарная экспертиза при ящуре.
30. Ветеринарно–санитарная экспертиза при туберкулёзе.
31. Ветеринарно–санитарная экспертиза при бруцеллёзе.
32. Ветеринарно–санитарная экспертиза при лептоспирозе.
33. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают.
34. Порядок переработки мяса и мясопродуктов подлежащих обеззараживанию.
35. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
36. Порядок работы с документами в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы.
37. Порядок работы с документами с использованием специализированных баз данных.

38. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях перерабатывающих предприятий.

39. Ветеринарные сопроводительные документы: ветеринарные сертификаты.

40. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях предприятий, перерабатывающих животноводческую продукцию и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

41. Ветеринарные сопроводительные документы: ветеринарные свидетельства и справки.

42. Документы, регламентирующий первичный учёт в ветеринарии.

43. Сроки хранения журналов ветеринарного учёта после окончания записей.

44. Документы ветеринарной отчётности в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

45. Порядок подготовки документов при организации проверок на этапе планирования и организации.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля экзамен

Компетенция: ОПК -2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности

Вопросы к экзамену

1. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях предприятий, перерабатывающих животноводческую продукцию и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

2. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 1».

3. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 2».

4. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 3».

5. Характеристика документа – ветсвидетельство «Форма № 4».

6. Документация, регламентирующая проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на продукции на предприятиях молочной промышленности и технологических процессах переработки сырья и продуктов животного происхождения.

7. Документация, регламентирующая проведение ветеринарно-санитарных мероприятий на продукции на предприятиях мясной промышленности и технологических процессах переработки сырья и продуктов животного происхождения.

8. Оформление ветеринарной справки на транспортировку продукции животноводства сдаче животных на мясокомбинат.

9. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств и справок на убойных животных, сырье и продукты животного происхождения.

10. Документы, регламентирующий первичный учёт в ветеринарии.

Практические задания для проведения экзамена тест

1. Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке:
*живых животных, птицы, рыбы, пчел
мяса, молока
шерсти
шкур

2. Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо -
перерабатывающие предприятия?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет)
ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с
последствиями бактериологического исследования
*ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная
накладная, оптовая ведомость

3. Какие документы выдают при транспортировке сырья животного
происхождения?

ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)
ветеринарное свидетельство (форма № 1)
*ветеринарное свидетельство (форма № 2)
ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная
накладная, оптовая ведомость

4. Продукты и сырье животного происхождения, на которые при
транспортировке внутри страны выдаются ветеринарные свидетельства по
форме № 2:

пчелосемьи
*мясо убойных животных
*мука мясо-костная
*мед
*воск

5. Ветеринарное свидетельство по форме № 1 содержит сведения об
упитанности животных
*количестве животных
*сроках проведения ветобработок
*эпизоотическом состоянии местности
*дате выдачи

6. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что
*ветсанэкспертиза мяса и субпродуктов проведена в полном объеме
*продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений
продукция подлежит обезвреживанию
продукция направляется на утилизацию

7. Контроль за выполнением инструкции по ветеринарному клеймению
мяса возлагается на...

*Госветнадзор

Госдуму

Госстандарт

Роспотребнадзор

8. Требования к оттискам клейм и штампов

должны выдерживать действие высокой температуры

*должны быть четкими

*должны сохраняться при холодильной обработке мяса

*должны сохраняться в течение всего срока годности мяса

*должны проводится с использованием красителей, разрешенных

Роспотребнадзором

9. Ответственность за выполнение инструкции по ветеринарному клеймению мяса возлагается на

руководителей откормочных предприятий

*руководителей предприятий по переработке скота

*руководителей хладокомбинатов

*граждан - владельцев скота

10. Мясо и субпродукты с наличием прямоугольного клейма «Предварительный осмотр»

*направляют в госветучреждение для экспертизы в полном объеме выпускают в реализацию без ограничений

направляются на предприятия общественного питания

направляют в утиль

11. Клеймение овальным клеймом имеют право проводить

*вет врачи Госветслужбы после аттестации

*фельдшеры Госветслужбы после аттестации

вет врачи коммерческих ветеринарных учреждений

только главные врачи предприятий и организаций

12. Для маркировки тушек птиц существуют следующие электроклейма

*1

*2

*П

Т

Б

13. Существуют следующие ветеринарные клейма

*большое овальное клеймо

*малое овальное клеймо

*клеймо прямоугольной формы

ромбовидное клеймо

треугольное клеймо

14. Документ, который выдается компетентным органом страны-экспортера и удостоверяет, что живой скот или птица не заражены паразитами и болезнями, а также содержит сведения относительно их происхождения и вакцинации и другой обработки, которой они подвергались это:

Ответ: Ветеринарное свидетельство

15. Документ, который выдается компетентным органом страны-экспортера и удостоверяет, что пищевые продукты и продукты животноводства, включая мясопродукты, пригодны для потребления людьми, с указанием при необходимости сведений о проведенном контроле это:

Ответ: Санитарное свидетельство

16. При перевозке животных в количестве более 5 голов к ветеринарному сертификату прилагают ..., заверенную печатью территориального органа Россельхознадзора, выдавшего ветеринарный сертификат.

Ответ: Опись.

17. Ветеринарные сопроводительные документы оформляют и выдают органы и учреждения, входящие в систему...:

*Государственной ветеринарной службы Российской Федерации
ветеринарной службы Российской Федерации
государственной службы Российской Федерации

18. Как называется предписание по использованию или уничтожению задержанных подконтрольных госветнадзору грузов не прошедших таможенное оформление?

Ответ: Заключение.

19. При перевозке животных в количестве до 5 голов перечень с указанием клички и номера (для товарных животных), а также пола, породы, возраста (для племенных животных) приводят в соответствующей таблице ветеринарного сертификата формы...:

№1а

№2

№3

*№5а

20. Районная ветеринарная станция имеет ... печать.

*круглую гербовую
овальную гербовую
квадратную
гербовую

1. ...ветеринарной службы предназначена для скрепления ветеринарных сертификатов, справок и других документов по ветеринарии. Она должна храниться у ветеринарного специалиста хозяйства (предприятия), который несет персональную ответственность за правильное пользование ею.

Ответ: печать.

2. Объективность и полнота чего в ветеринарном деле позволяют не только оценить все показатели ветеринарных мероприятий с точки зрения эффективности в динамике, но и видеть в перспективе развитие эпизоотической ситуации, ее прогнозирование, положение дел с заболеваемостью и сохранностью животных, состояние животноводства в целом?

планирование
прогнозирование
учет
*учет и отчетность

23. Ветеринарный учет и ветеринарная отчетность также дают объективную информацию об:

объеме и эффективности мероприятий по сохранению поголовья скота, птицы и других видов животных;

ветеринарно-санитарном состоянии животноводства;

результатах надзора за санитарным качеством продукции животноводства, транспортировки животных, продуктов и сырья животного происхождения;

*обо всем вышеперечисленном.

24. Основной материал для принятия ветеринарными органами решений о срочных, текущих и перспективных задачах ветеринарной службы, для разработки планов профилактических и оздоровительных мероприятий, по кадровым и финансовым проблемам это

отчетность;

*учет;

планирование;

анализ.

25. Журналы (книги) учета в ветеринарии подлежат хранению в течение ... лет со времени окончания в них записей (за исключением подлежащего постоянному хранению журнала для записей эпизоотического состояния района).

двух;

*трех

пяти;

десяти.

26. В районном звене ... составляется ветспециалистом, возглавляющим ветеринарную службу, в двух экземплярах, один из которых представляется вышестоящему органу государственной ветеринарии (райветстанции).

*отчет;

учет;

план;

заключение.

27. В настоящее время деятельность ветеринарной службы регламентируются...:

*ветеринарным законодательством;

ветеринарным надзором;

rossельхознадзором;

роспотребнадзором.

28. К какому понятию в документации относят мясо и мясопродукты, молоко и молокопродукты, рыбы и рыбопродукты, яйца и яйцепродукты,

продукты пчеловодства, шкуры, шерсть, волос, пушнина, пух, перо, эндокринные железы и внутренности, кровь, кости, рога, копыта и.т.д?

*продукты животного происхождения

животные;

сырье животного происхождения;

продукты питания.

29. К какому понятию по документации относят сельскохозяйственных, домашних, зоопарковых, цирковых животных, а также пушных зверей, птиц, рыбу, пчел и других представителей животного мира?

сырье животного происхождения;

*животные;

продукты животного происхождения;

пищевая продукция.

30. Журнал для ...» предназначен для регистрации больных животных, записи оказанной им лечебной помощи и исхода болезни.

записи противоэпизоотических мероприятий;

* регистрации больных животных;

учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции;

31. В «Журнале для ...» регистрируют все мероприятия, проводимые против заразных болезней: диагностические исследования, профилактические и вынужденные прививки, противопаразитарные обработки.

*записи противоэпизоотических мероприятий;

регистрации больных животных;

учета дезинфекции, дератизации и дезинсекции.

32. Порядок оформления и выдачи ветеринарных свидетельств и справок регламентируется специальной Инструкцией, утвержденной Министерством сельского хозяйства и продовольствия РФ 12 апреля 1997 г. и зарегистрированной Министерством юстиции РФ...:

20 января 1997 г;

*22 мая 1997 г;

25 февраля 1998 г;

30 января 1999 г.

33. Бланки ветеринарных сопроводительных документов нумеруют автоматическим нумератором восьмизначным числом, в котором первые две цифры обозначают...:

порядковый номер района (города);

*порядковый номер субъекта РФ;

порядковый номер документа.

34. Бланки ветеринарных сопроводительных документов нумеруют автоматическим нумератором восьмизначным числом, в котором вторые две цифры обозначают...:

*порядковый номер района (города);

порядковый номер субъекта РФ;

порядковый номер документа.

35. Бланки ветеринарных сопроводительных документов нумеруют автоматическим нумератором восьмизначным числом, в котором последние четыре цифры обозначают...:

- *порядковый номер документа;
- порядковый номер субъекта РФ;
- порядковый номер района (города).

36. Ветеринарное свидетельство какой формы оформляется для сопровождения за пределы района (города) животных, птиц, рыб, пчел и биологических объектов, используемых для размножения?

- *№1;
- №2;
- №3;
- №4.

37. Ветеринарное свидетельство какой формы выдается для вывоза за пределы района (города) мяса и мясопродуктов: мясо в тушах, полутушах, четвертинках, блоках, полученное от домашних, диких, морских животных и птиц и сырье продукты его переработки (полуфабрикаты); субпродукты убоя животных, жиры нетопленые и топленые, кровь сушеная и консервированная; сырокопченые, вяленые, соленые, вареные, варено-запеченные, варено-копченые, полукопченые, колбасные изделия и мясные продукты; пищевой альбумин и желатин, консервы мясные; молоко и молочные продукты; рыба; яйца; мед?

- №1;
- *№2;
- №3;
- №5.

38. Ветеринарное свидетельство какой формы оформляется при вывозе за пределы района (города) шкур, шерсти, пушнины, пуха, пера, эндокринного и кишечного сырья, крови, костей, других видов сырья, продуктов пчеловодства (кроме меда), кормов для животных?

- №2;
- *№3;
- №4;
- №5.

39. Ветеринарными справками какой формы сопровождаются подконтрольные грузы, перевозимые в пределах района (города)?

- №2;
- №3;
- *№4;
- №5.

40. Ветеринарными сертификатами какой формы сопровождаются грузы при их экспорте?

- №2;
- №3;
- №4;

*№5.

№2;

№3;

*№4;

№5.

41. Документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии:

*инструкция;

наставление;

правила;

положение.

42. Документ, определяющий технику и методику выполнения ветеринарной работы:

правила;

положение;

*наставление;

методические указания.

43. Документ, устанавливающий порядок и условия содержания животных в хозяйствах или их реализации, порядок и возможные решения в отношении объектов ветеринарно-санитарного надзора:

*правила;

положение;

нормы;

инструкция.

44. Документ, устанавливающий обязанности, права и юридический статус ветеринарных учреждений, организаций и должностных лиц ветеринарной службы:

нормы;

инструкция;

*положение;

указание.

45. Документ об обязательных ветеринарных мероприятиях, установленных научными учреждениями и проводимых в период до утверждения соответствующей инструкции:

ветеринарно-санитарные требования;

нормы;

инструкция;

*рекомендация.

46. Документ о технике выполнения ветеринарной работы:

*методика;

рекомендация;

нормы;

инструкция.

47. Документ об обязательных ветеринарных нормах, предъявляемых к определенным предприятиям, связанным с животными, продуктами животного происхождения:

инструкция;
наставление;
указание;
*ветеринарно-санитарные требования.

48. Документ, определяющий обязательную методику выполнения ветеринарной работы:

*методические указания;
наставление;
указание;
инструкция.

49. Документ о размерах трудового, материального обеспечения ветеринарной службы:

наставление;
*нормы;
указание;
инструкция.

50. Документ руководящего ветеринарного органа о проведении разовых или периодических мероприятий в масштабе страны или республики:

нормы;
* указание;
инструкция;
методические указания.

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля экзамен

Компетенция: ПКС-9 - Способен использовать нормативную и техническую документацию, регламенты и правила в производственном процессе

Вопросы к экзамену

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.

2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.

3. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.

4. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.

5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
9. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий.
15. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока на ферме.
16. Ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
17. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения.
18. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади, схема клеймения.
19. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения.
20. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС, схема клеймения.
21. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения.
22. Ветеринарное клейма и штампы, инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
23. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
24. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.
25. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
26. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.

27. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль.
28. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболевания и поражениях отдельных органов.
29. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.
30. Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, аномального молока, крови, химических ингибиторов).
31. Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований.
32. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.
33. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных болезнях.
36. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра голов, внутренних органов и туш.
37. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.
38. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству молока на фермах.
39. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д.
40. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.

Практические задания для экзамена

Задание 1.

В мясном фарше весом 10 кг наряду с бледно-красными мышечными волокнами, без клеточного строения обнаружено присутствие темно-красных мышечных волокон с клеточным строением. Ядра в них располагаются в центре клеток. При морфометрии поверхности среза кусочков мясного фарша установлено, что 77% площади среза занимает волокнистые структуры без клеточного строения и 23% площади среза занимают темнокрасного цвета мышечные волокна с клеточным строением.

Что входит в состав конфискованного мясного фарша?

Какими методами можно установить состав мясного фарша

Задание 2. Поступила партия полутора говядины. На полуторах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей -4°C .

Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

Задание 3. Какое клеймение соответствует трем партиям свинины, если: первая партия состоит из туш массой 85-86 кг со слоем шпика до 4,0 см; вторая - из туш массой от 4 до 6 кг; третья из туш массой от 60 до 70 кг в шкуре, имеющих слой шпика 2,5 см и прослойки мышечной ткани в грудной части?

Задание 4. При органолептической оценке мяса получили следующие результаты:

Мясо имеет корочку подсыхания бледно-розового цвета; мышцы на разрезе слегка влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный.

Определить степень свежести мяса.

Задание 5. При хранении полутора на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.

Задание 6. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день хранения при температуре 20°C испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.

Задание 7. На полуторе говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

Задание 8. Отечественная замороженная свинина в полуторах поступила на холодильник. Признаки повторного замораживания отсутствуют. Мясо до поступления хранилось 4 мес. Какой показатель необходимо определить, чтобы быть уверенным, что свинина выдержит двухмесячное хранение при температуре -18°C .

Задание 9. На овальном ветеринарном клейме стоят цифры: 21-12-05. Данную партию сопровождает ветеринарное свидетельство № 32-11-0017. Что это означает.

Задание 10. На полуторе говядины от молодняка стоят квадратные клейма, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные

бугры и маклочки выступают отчетливо. Жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

Задание 11. При оценке качества полукопченой колбасы было установлено следующее: батоны прямые со слегка влажной поверхностью, фарш перемешан равномерно, на разрезе – кусочки шпика с желтоватым оттенком, запах, свойственный данному виду колбасы, с ароматом копчения, влажность – 60%, температура в толще батона составила 12 °С, содержание жира – 39%. Сделайте заключение о качестве, укажите условия хранения и сроки годности колбасы.

Задание 12. В партии копченых колбас обнаружены следующие дефекты: деформированные батоны, закал, мелкая пористость, серые пятна, белый сухой налет плесени на оболочке, сетчатая структура, прогорклый шпик, мокрая плесень, желтоватый цвет шпика под оболочкой, слизь и плесень на оболочке, пустоты, лопнувшая оболочка. Выделите из данного перечня допустимые и недопустимые дефекты.

Задание 13. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота органах, выявлены поражения характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Задание 14. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения характерные для сибирской язвы. Какие меры необходимо принять.

Задание 15. При каких заболеваниях условно годное мясо допускается использовать в колбасном производстве рожа свиней, сальмонеллез, лейкоз, ящур, туберкулез, бруцеллоз. Режим обеззараживания колбасных изделий.

Задание 16. В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как про контролировать соблюдения режима пастеризации.

Задание 17. Обнаружено, что на ферме одна доярка разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко. Если, да, то как. Укажите возможные фальсификации молока и пути их установления и выявления.

Задание 18. При органолептическом исследовании молока, отмечалось наличие постороннего привкуса, кислотность составила 14 °Т, остальные показатели (содержание жира, плотность) были в норме. Какие дополнительные исследования следует провести для определения природы постороннего привкуса и установления причин снижения кислотности. Ветеринарно-санитарная оценка молока.

Задание 19. На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задание 20. При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры

микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции.

Задание 21. В лаборатории провели исследование туши КРС, при органолептическом исследовании было установлено: место зареза почти ровное и в мышечной стенке пропитано кровью, степень обескровливания плохая, на правой стороне видны слегка заметные гипостазы. При пробе варкой присутствует медикоментозный запах, бульон мутный с хлопьями. Определите от какого животного получено мясо и проведите санитарную оценку.

Задание 22. В холодильник мясокомбината с другого мясокомбината автотранспортом доставлено мясо без ветеринарного свидетельства. Как вы поступите с этим мясом

Задание 23. На мясокомбинат доставлено мясо от 3 вынужденно убитых в хозяйстве коров с заключением лаборатории о результатах бактериологического исследования и ветеринарным документом, в котором указаны причины убоя. Как поступите с таким мясом.

Задание 24. Оформить ветеринарный сопроводительный документ для отправки автомобильным транспортом партии мяса свинины из ЗАО «Зенит» Темрюкского района в Республику Крым, Дрожжановский район, с. Б. Выселки. Партия мяса подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме и признана годной для реализации без ограничений. Продукция выходит из местности благополучной по карантинным болезням животных.

Задание 25. Оформить ветеринарное свидетельство для отправки из АО «Прогресс» Майнского района Краснодарского края в начале ноября 2005 года 10 голов крупного рогатого скота на Тихорецкий мясокомбинат. При оформлении надо учесть, что коровы исследованы на туберкулез (аллергический) - 15.09 - результат отрицательный, лейкоз (серологический и гематологический) - 15.09 - результат отрицательный, бруцеллез (серологический) - 15.09 - результат отрицательный. Проведена иммунизация коров против сибирской язвы и эмкара. Данный район благополучен по карантинным заболеваниям. Транспортировка коров на мясокомбинат будет осуществляться автомобильным транспортом.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» проводится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Критериями оценки реферата являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» — выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» — основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критериями оценки доклада

Доклад — публичное выступление с результатами индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление. Его задачами являются:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.
4. Развитие навыков публичного представления результатов в виде выступления и презентации.

Критериями оценки доклада являются: качество текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению и представлению результатов.

Оценка «отлично» — выполнены все требования к представлению доклада обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «хорошо» — основные требования к докладу, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём доклада; имеются нарушения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований представлению доклада. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании доклада;

отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» — тема доклада не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, доклад не представлен вовсе.

Оценочный лист доклада

ФИО обучающегося _____

Группа _____ преподаватель _____

Дата _____

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Оценка
Качество		
1. Соответствие содержания заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления		
3. Самостоятельность выполнения,		
1. Глубина проработки материала,		
2. Использование рекомендованной и справочной литературы		
6. Обоснованность и доказательность выводов		
<i>Общая оценка качества выполнения</i>		
Представление доклада		
1. Свободное владение профессиональной терминологией		
2. Способность формулирования цели и основных результатов при публичном представлении результатов		
3. Качество изложения материала (презентации)		
<i>Общая оценка за защиту доклада</i>		
Ответы на дополнительные вопросы		
Вопрос 1.		
Вопрос 2.		
Вопрос 3.		
<i>Общая оценка за ответы на вопросы</i>		
Итоговая оценка		

Критерии оценки знаний при написании контрольной работы

Оценка «**отлично**» — выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «**хорошо**» — выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» – выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» – выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Тест.

Тест – это инструмент оценивания уровня знаний, умений и навыков студентов, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизованной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.

Оценка «отлично» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка «хорошо» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Эссе.

Критериями оценки эссе являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, степень раскрытия разных точек зрения на исследуемую проблему и качество формулирования собственного мнения соблюдения требований к оформлению.

Оценка «отлично» ставится, если выполнены все требования к написанию и защите эссе: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, выступление докладчика было логически выверенным, речь – ясной, ответы на вопросы – уверенными и обоснованными.

Оценка «хорошо» – основные требования к эссе выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём эссе; имеются упущения в оформлении, не четкости при ответах на вопросы.

Оценка «удовлетворительно» — имеются существенные отступления от требований к эссе. В частности: тема освещена не полностью; допущены фактические ошибки в содержании; речь докладчика не структурирована, допускались неточности при ответах на вопросы.

Оценка «неудовлетворительно» — тема эссе не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или речь докладчика логически не выдержаны, отсутствует новизна исследования, докладчик испытывает затруднения при ответах на вопросы.

Критерии оценки на экзамен

Оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «**отлично**» выставляется обучающемуся усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «**хорошо**» выставляется обучающемуся, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «**удовлетворительно**» выставляется обучающемуся, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной

программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л. - Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. - 60 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/620770>

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая; Под ред. А.А. Кунакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 234 с.: 60x90 1/16. - (Высшее образование: Бакалавриат). (переплет) ISBN 978-5-16-005442-1 - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/338592>

Дополнительная учебная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и копченых изделий: Учебное пособие / Трубина И.А., Скорбина Е.А. - Ставрополь: СтГАУ, 2017. - 49 с.: ISBN - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/976310>

2. Реутова, Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты : учебное пособие / Е. А. Реутова. — Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. — 95 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/64710.html>

3. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин. — Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 100 с. — ISBN 978-5-4486-0110-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/72799.html>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Перечень ЭБС

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1.	Znanium.com	Универсальная	https://znanium.com/
2.	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
3.	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
4.	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы : метод. указания к выполнению самостоятельной работы / сост. Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 21 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MU_SR_Osnovy_veterinarii_i_veterinarno-sanitarnoi_ekspertizy_576799_v1.PDF

3. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы : метод. рекомендации к выполнению лабораторных работ / сост. Н. Н. Забашта, Н. Ю. Сарбатова. – Краснодар : КубГАУ, 2020. – 91 с.
https://edu.kubsau.ru/file.php/116/MR_Osnovy_veterinarii_i_veterinarno-sanitarnoi_ekspertizy_576791_v1.PDF

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений
3	Система тестирования INDIGO	Тестирование

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	<p>Помещение №217 ГУК, посадочных мест — 100; площадь — 101,5кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);</p> <p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран);</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №743 ГУК, площадь — 34,8кв.м;</p> <p>Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции</p> <p>лабораторное оборудование</p> <p>(оборудование лабораторное — 1 шт.;</p> <p>весы — 8 шт.;</p> <p>анализатор — 10 шт.;</p> <p>баня водяная — 1 шт.;</p> <p>дистиллятор — 1 шт.;</p> <p>центрифуга — 2 шт.;</p> <p>калориметр — 1 шт.;</p> <p>осциллограф — 1 шт.;</p> <p>термостат — 2 шт.);</p> <p>технические средства обучения</p> <p>(ибп — 1 шт.;</p> <p>телевизор — 1 шт.);</p> <p>специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №744 ГУК, площадь — 52,8кв.м;</p> <p>Лаборатория кафедры технологии хранения и переработки животноводческой продукции</p> <p>лабораторное оборудование</p> <p>(оборудование лабораторное — 5 шт.;</p> <p>микроскоп — 1 шт.;</p> <p>шкаф лабораторный — 2 шт.;</p> <p>анализатор — 3 шт.;</p> <p>печь — 1 шт.;</p> <p>центрифуга — 1 шт.;</p> <p>гомогенизатор — 1 шт.;</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

<p>Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы</p>	<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
	<p>мельница — 1 шт.); технические средства обучения (интерактивная доска — 1 шт.; ибп — 1 шт.; компьютер персональный — 1 шт.; телевизор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №541 ГУК, площадь — 36,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. кондиционер — 1 шт.; холодильник — 1 шт.; лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 3 шт.); технические средства обучения (принтер — 1 шт.; монитор — 3 шт.; компьютер персональный — 5 шт.). Доступ к сети «Интернет»; Доступ в электронную образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office</p> <p>Помещение №510 ГУК, посадочных мест — 30; площадь — 54,9кв.м; помещение для самостоятельной работы. лабораторное оборудование (стол лабораторный — 1 шт.; термоштанга — 1 шт.); технические средства обучения (мфу — 1 шт.; экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.; сетевое оборудование — 1 шт.; сканер — 1 шт.; ибп — 2 шт.; сервер — 2 шт.); компьютер персональный — 11 шт.); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	

