

# МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Ветеринарно-санитарная экспертиза рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>цикловая комиссия ветеринарии и кинологии</b>		
Учебный план	36.02.01_2022_V12.plx Ветеринария Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный		
Квалификация	<b>ветеринарный фельдшер</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>0 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	133	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6	
аудиторные занятия	104		
самостоятельная работа	28		
часов на контроль	1		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	уп	рп	уп	рп
Неделя	16			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	66	66	66	66
Практические	38	38	38	38
Итого ауд.	104	104	104	104
Контактная работа	104	104	104	104
Сам. работа	28	28	28	28
Часы на контроль	1		1	
Итого	133	132	133	132

Программу составил(и):

*Преод., Теледеков Сергей Анатольевич*



Рабочая программа дисциплины

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ (ветеринарный фельдшер) (уровень подготовки кадров высшей квалификации). (приказ Минобрнауки России от 23.11.2020 г. № 657)

составлена на основании учебного плана:

Ветеринария

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

утвержденного учёным советом вуза от 31.03.2022 протокол № 3.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от 12.05.2022 протокол № 10

Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2023 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

<b>1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	
1.1	<i>Цели:</i> Овладение профессиональными навыками в области ветеринарно - санитарной экспертизы для ведения профессиональной деятельности в области ветеринарии.
1.2	<i>Задачи:</i> иметь практический опыт: - предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных. - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; - применять нормативные требования в области ветеринарии; - интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения

<b>2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП</b>	
Цикл (раздел) ООП:	МДК.02
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Анатомия и физиология животных
2.1.2	Биология
2.1.3	Биотехнологии / Агротуризм
2.1.4	Математика
2.1.5	Химия
2.1.6	Ветеринарная фармакология
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
2.2.2	Выполнение работ по профессии 15830 Оператор по искусственному осеменению животных и птицы
2.2.3	Зоогигиена и ветеринарная санитария
2.2.4	Практика по профилю специальности
2.2.5	Проведение ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий
2.2.6	Учебная практика. Методики проведения ветеринарно-санитарных и зоогигиенических мероприятий
2.2.7	Учебная практика. Рабочая профессия 15830 Оператор по искусственному осеменению животных и птицы
2.2.8	Организация ветеринарного дела
2.2.9	Частная зоотехния
2.2.10	Частная зоотехния
2.2.11	Экзамен по профессиональному модулю
2.2.12	Подготовка к государственной итоговой аттестации (выпускная квалификационная работа)
2.2.13	Подготовка к государственной итоговой аттестации (выпускная квалификационная работа)
2.2.14	Практика по профилю специальности
2.2.15	Проведение итоговой государственной аттестации (выполнение демонстрационного экзамена)
2.2.16	Проведение итоговой государственной аттестации (защита выпускной квалификационной работы)
2.2.17	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПМ.01, ПМ.02)
2.2.18	Учебная практика. Частная зоотехния
2.2.19	Экзамен по профессиональному модулю
2.2.20	Визуальная диагностика
2.2.21	Патологическая анатомия и физиология животных
2.2.22	Практика по профилю специальности
2.2.23	Программное обеспечение в ветеринарной деятельности

<b>3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)</b>
<b>ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</b>
<b>Знать:</b>
- область профессиональной деятельности - объекты профессиональной деятельности
<b>Уметь:</b>
решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий
<b>Владеть:</b>
знаниями своей будущей профессии с другими профессиями и специальностями, может аргументировано обосновать свой профессиональный выбор.
<b>ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</b>
<b>Знать:</b>
- поисковые информационные системы - алгоритм поиска информации
<b>Уметь:</b>
-осуществлять поиск необходимой информации - использовать информацию для выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
<b>Владеть:</b>
быстрым и эффективным поиском и отбором информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития
<b>ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</b>
<b>Знать:</b>
- задачи профессионального и личного развития - понятия самообразования и саморазвития - цели, задачи и систему повышения квалификации
<b>Уметь:</b>
- определять задачи профессионального и личного развития, - заниматься самообразованием, - осознанно планировать повышение квалификации
<b>Владеть:</b>
Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации в соответствии с основными тенденциями развития современной науки и современного производства
<b>ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</b>
<b>Знать:</b>
- основные понятия и признаки коллектива и команды - деловое общение - процессы межличностного взаимодействия в коллективе и команде - этапы командной работы
<b>Уметь:</b>
- работать в коллективе и команде - эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>Владеть:</b>
организацией работы в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.</b>
<b>Знать:</b>
- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
<b>Уметь:</b>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);</li> <li>- понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> <li>- кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.</li> </ul>
<b>Владеть:</b>
устной и письменной коммуникацией на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
<b>ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b>
<b>Знать:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- гражданско-патриотическую позицию</li> <li>- общечеловеческие ценности, как основа поведения в коллективе, команде</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>
<b>Уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>- выстраивать общение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>
<b>Владеть:</b>
гражданско-патриотической позицией, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения
<b>ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>
<b>Знать:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- об условиях ответственности за сохранение окружающей среды, ресурсосбережения</li> <li>- действия в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи</li> </ul>
<b>Уметь:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по сохранению окружающей среды, ресурсосбережению</li> <li>- действовать в чрезвычайных ситуациях</li> <li>- оказывать первую медицинскую помощь</li> </ul>
<b>Владеть:</b>
- приемами сохранения окружающей среды, ресурсосбережения, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</b>
<b>Знать:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- научно-практические основы физической культуры</li> <li>- основы здорового образа жизни</li> </ul>
<b>Уметь:</b>
- самостоятельно выбирать и применять способы и средства для поддержания здоровья и работоспособности в социальной и профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- методами физического воспитания,</li> <li>- средствами укрепления здоровья и способами поддержания хорошей физической формы для обеспечения полноценной социальной и профессиональной деятельности.</li> </ul>
<b>ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>
<b>Знать:</b>
- информационные технологии
<b>Уметь:</b>
- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>Владеть:</b>
знаниями о современных информационных технологиях в профессиональной деятельности
<b>ОК 10:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b>
<b>Знать:</b>

- профессиональную документацию на государственном и иностранном языках
<b>Уметь:</b>
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов
<b>Владеть:</b>
использовать в профессиональной деятельности документацию на государственном и иностранном языках
<b>ОК 11:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>
<b>Знать:</b>
- основные понятия в финансовой сфере и принципы функционирования финансовой системы;
- значение предпринимательства и процесс организации собственного дела.
<b>Уметь:</b>
- находить и использовать информацию финансового характера, своевременно анализировать и адаптировать в решении профессиональных задач;
- отбирать бизнес-идею и открывать собственное дело в профессиональной деятельности.
<b>Владеть:</b>
- приемами определения источников финансирования и перспектив развития бизнеса в профессиональной деятельности
<b>ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</b>
<b>Знать:</b>
<b>Уметь:</b>
<b>Владеть:</b>
<b>ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</b>
<b>Знать:</b>
<b>Уметь:</b>
<b>Владеть:</b>
<b>ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</b>
<b>Знать:</b>
<b>Уметь:</b>
<b>Владеть:</b>
<b>ЛР 20:Выполняющий трудовые функции в сфере сельского хозяйства</b>
<b>Знать:</b>
<b>Уметь:</b>
<b>Владеть:</b>
<b>ЛР 21:Демонстрирующий профессиональные навыки в процессе обучения</b>
<b>Знать:</b>
<b>Уметь:</b>
<b>Владеть:</b>

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)							
Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	<b>Раздел 1. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА</b>						
1.1	Требования, предъявляемые к местам убой животных (птиц). /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.2	Требования, предъявляемые к местам убой животных (птиц). /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.3	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.4	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.5	С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо? /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.6	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убой животных. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.7	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убой животных. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.8	Основные внешние признаки недоброкачественного мяса? /Ср/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	



1.9	Учение о мясе /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.10	Учение о мясе /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.11	Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.14	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.15	Где и каким путём распространяются токсикоинфекции /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.21	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.26	В каком случае подлежит мясо полной утилизации /Ср/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.27	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.28	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.29	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.30	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.31	. По каким показателям определяется плохая рыба /Ср/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.32	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.33	Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.34	Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.35	Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.36	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.37	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.38	Что такое молоко и какое его назначение /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.39	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.40	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.41	На какие показатели исследуется творог /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.42	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.43	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.44	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

1.45	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.46	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.47	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.48	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.49	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	
1.50	Как определить фальсифицированный мёд /Ср/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 7. ОК 9. ОК 10 ПК 1.2. ЛР 21	Л1.1 Л1.2Л2.1	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Контрольные вопросы и задания

Комплект экзаменационных задач

Задача № 1.

На Соузгинском мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах. Один из лимфатических узлов увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 2.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 3.

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

Задача № 4.

На Соузгинский мясокомбинат из КФХ «Газовик» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневого сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему.

Задача № 5

.На Майминский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При

послеубойном осмотре ветврач Говердовский В.В. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимонобразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача № 6.

При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.

Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?

Задача № 7.

В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

Как поступить ветеринарному специалисту?

Задача № 8.

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?

Задача № 9.

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный.

Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Задача № 10.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача №11.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (картофеля). При каких заболеваниях картофель не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры картофеля не допустимы.

Задача №12.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу снулой рыбы. Какую документацию должен предъявить предприниматель при продаже рыбы. С какими заболеваниями запрещено выпускать рыбу в продажу.

Задача №13

На Майминский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Говердовский В.В. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и в жевательных мышцах. А при проверке сердца были обнаружены круглые образования белого цвета в 2-х разрезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача №14

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (моркови). При каких заболеваниях морковь не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры моркови не допустимы.

Задача №15.

На мясокомбинате переработали 10 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез, признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели все клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки. Мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, положи тельно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков и патологоанатомических изменений в мышцах и органах, выпускают без ограничений. Мясо крупного рогатого скота и свиней, положительно реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств, не благополучных по бруцеллезу козье- овечьего вида (*Bg.melitensis*), выпускать без ограничений запрещается, оно подлежит переработке на вареные колбасы или консервы. Мясо, полученное от убоя овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке на колбасы или консервы. Субпродукты всех видов животных, реагирующих на бруцеллез, или имеющих клинические признаки и патологоанатомические изменения в туше и органах выпускают после проварки. Вымя от животных, положительно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков и пат.изменений в органах и тканях, вы- пускают после проварки.

Задача №16.

В свиных тушах обнаружены туберкулезные поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза в этих случаях?

Решение: При генерализованной форме туберкулеза тушу и внутренние органы направляют на техническую утилизацию. При поражении только подчелюстных лимфатических узлов – их уда- ляют, голову направляют в проварку, а тушу выпускают в свободную реали- зацию без ограничений.

Задача №17.

При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые стру皮ями, при осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Какая санитарная оценка туши и внутренних органов?

Задача №18.

При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены, с разреза стекает жидкость желтовато- розового цвета. Легкие отечны, гиперемированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разращения и язвы (вид цветной

капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия. Какая ветеринарно-санитарная оценка?

Задача №19.

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

Задача №20.

При продаже сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

Решение. Перед выпуском в реализацию плесень с батонов удаляют механическим путем или растворами антисептиков.

Задача №21

. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Задача №22.

На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие виды фальсификации молока вы знаете? Назовите пороки молока. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

Задача №23.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (свеклы). При каких заболеваниях свеклу не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры свеклы не допустимы.

Задача №24

. На рынок «Ткацкий» привезена партия яблок. Как взять правильно среднюю пробу продукта. С какими документами должна быть партия. Проведите экспертизу продукции.

Задача №25

Проведите трихинеллоскопию мяса. Объясните правила проведения этого анализа. Для определения, какого заболевания проводится трихинеллоскопия

#### ТЕСТ

1. Как называется аппарат, с помощью которого определяют качества яиц?

1. овоскоп
2. микроскоп
3. трихинеллоскоп.

2. К продаже на рынках допускаются доброкачественные яйца с высотой воздушной камеры?

1. не более 13 мм.
2. не более 15 мм
3. не более 18 мм.

3. Молоко на предприятии молочной промышленности принимают с кислотностью?:

1. более 21 Т
2. менее 15 Т
3. не более 20 Т

4. Какую форму вет. свидетельства должен предъявить владелец мяса, для продажи за пределами административного района?

1. Ф № 1
2. Ф № 2
3. Ф № 3

5. Как называется порок яиц, в котором произошло частичное смешивание желтка с белком?

1. малое пятно
2. выливка
3. присушка

6. На сколько категорий подразделяются яйца в зависимости от их массы?

1. на 2 категории
2. на 3 категории
3. на 4 категории

7. Какое молоко запрещено сдавать на молочные заводы т.к. оно приобретает горьковато-солончатый вкус?

4. парное
5. стародойное
6. молозиво

8. Какую особую отметку должно содержать вет. свидетельство при продаже мяса однокопытных?

1. отметка о паспортных данных владельца
2. отметка об отрицательных результатах маллеинизации
3. отметка о паспортных данных животного.

9. На какое заболевание обязательно исследовать мясо диких кабанов, медведей, барсуков?

1. на туберкулез
2. на эхинококкоз
3. на трихинеллез

10. Как называется порок яиц, в которых при овоскопировании видны кровеносные сосуды в виде кольца?

1. тумак
2. красюк
3. кровяное кольцо

11. К диетическим яйцам относятся яйца....
1. поступившие к потребителям не позднее 7 суток
  2. хранившиеся в холодильнике не более 30 суток
  3. хранившиеся в холодильнике 120 суток.
12. Как называются замороженный белок и желток?.
1. яичный порошок
  2. яичный меланж
  3. яйцепродукты
13. Как называется молоко, нагретое до определенной температуры с последующим охлаждением?
1. парное
  2. пастеризованное
  3. топленое
14. По бактериологическим показателям пастеризованное молоко делят на группы:
1. А и Б
  2. 1 и 2
  3. А, Б, В
15. Какую форму вет. свидетельства должен предъявить владелец мяса, для продажи за пределами административного района?
1. Ф № 1
  2. Ф № 2
  3. Ф № 3
16. Что делать с яйцами, которые имеют порок «тумак»?
1. используют на корм животным
  2. уничтожают.
  3. проваривают.
17. Как называют яйца, изъятые из инкубатора, как не оплодотворенные?.
1. не пищевые
  2. миражные
  3. мелкие.
18. Через сколько часов после взятия средней пробы исследуют молоко?
1. через 2 ч.
  2. через 4 ч.
  3. через 1 ч.
19. С помощью, каких препаратов исследуют молоко на мастит?
1. димастином, мастидином
  2. тетрациклин, династином
  3. мастидином, ампецилином
20. Что исследуют для диагностики цистицеркоза
1. ножки диафрагмы
  2. межреберные мышцы
  3. мышцы сердца и языка
21. Какими штампами маркируют диетические яйца?.
1. зеленым штампом
  2. синим штампом
  3. красным штампом
22. При каком заболевании молочной железы появляется соленый вкус молока?.
1. вагинит
  2. эндометрит
  3. мастит
23. Что делают с молоком от коров заболевших бруцеллезом?
1. замораживают
  2. охлаждают
  3. пастеризуют
24. При выявлении скольких личинок цистицеркоза мясо на продажу не допускают?
1. одной
  2. двух
  3. трех.
25. Какой отличительный признак при поступлении на рынок должны иметь тушки мелких животных?
1. на одной лапке оставлена шкурка
  2. на двух лапках оставлена шкурка
  3. оставлена голова.
26. Сколько раз в месяц должны проводить лабораторные исследования молока частные хозяйства?
1. 3 раза в месяц
  2. раз в месяц



3. 4 раза в месяц.
- 27.Какой цвет при варке приобретает мясо здоровых свиней и телят?
1. темно - серый
  2. красный
  3. белый или светло серый.
- 28.Как называется мясо у которого температура в толще мышц от 4 до 0° С.?
1. Охлажденное
  2. Остывшее
  3. Парное
- 29.К продаже на рынках допускаются доброкачественные яйца с высотой воздушной камеры?
1. не более 13 мм.
  2. не более 15 мм
  3. не более 18 мм
30. На сколько категорий подразделяются яйца в зависимости от их массы?
1. на 2 категории
  2. на 3 категории
  3. на 4 категории
- 31.Возбудитель финноза крупного рогатого скота
1. бактерия
  2. вирус
  3. гельминт
- 32.Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота
1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 33.Возбудитель финноза свиней
1. T. ovis
  2. T. saginatus
  3. C. cellulose
- 34.Санитарная оценка мяса при финнозе свиней
1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 35.Возбудитель трихинеллеза свиней
1. бактерия
  2. вирус
  3. гельминт
- 36.Санитарная оценка мяса при трихинеллезе
1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 37.Санитарная оценка мяса при эхинококкозе
1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 38.Возбудитель фасциолеза
1. F. hepatica
  2. E. granulosus
  3. S. tenella
- 39.Санитарная оценка при аскаридозе
1. техническая утилизация поражённых органов, а туша и не пораженные органы, без ограничений
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 40.Болезни преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанные с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов
1. эндемическая остео дистрофия
  2. кетоз
  3. беломышечная болезнь
- 41.Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни
1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 42.Санитарная оценка при алиментарной дистрофии
1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
- 43.Санитарная оценка при эндемической дистрофии
1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов

2. промышленная переработка  
 3. без ограничения  
 44. Санитарная оценка при кетозе  
 1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов  
 2. промышленная переработка  
 3. без ограничения  
 45. Санитарная оценка мяса при сибирской язве  
 1. без ограничения  
 2. промышленная переработка  
 3. техническая утилизация  
 46. Санитарная оценка мяса при туберкулезе  
 1. без ограничения  
 2. тощие туши на техническую утилизацию  
 3. туши нормальной упитанности на утилизацию  
 47. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе  
 1. без ограничения  
 2. промышленная переработка  
 3. техническая утилизация  
 48. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе  
 1. без ограничения  
 2. промышленная переработка или техническая утилизация  
 3. техническая утилизация  
 49. На какие виды грузов животного происхождения выписывают  
 А-ветеринарное свидетельство форма №1 -  
 Б-ветеринарное свидетельство форма №2 -  
 В-ветеринарное свидетельство форма №3 -  
 1 - на корма  
 2 - на животных  
 3 - на мёд  
 50. Санитарная оценка мяса при туляремии - это.....  
 Эталон ответов к тестовому заданию  
 номер задания Ответ номер задания ответ  
 1. 1 1 32 2  
 2. 2 1 33 3  
 3. 3 3 34 2  
 4. 4 2 35 3  
 5. 5 2 36 1  
 6. 6 2 37 1  
 7. 7 2 38 1  
 8. 8 2 39 1  
 9. 9 3 40 2  
 10. 10 3 41 1  
 11. 11 1 42 1  
 12. 12 2 43 1  
 13. 13 2 44 1  
 14. 14 1 45 1  
 15. 15 2 46 2  
 16. 16 2 47 1  
 17. 17 2 48 2  
 18. 18 2 49 А-2  
 Б-3  
 В-1  
 19. 19 1 50 Техническая утилизация  
 20. 20 3  
 21. 21 3  
 22. 22 3  
 23. 23 3  
 24. 24 1  
 25. 25 1  
 26. 26 2  
 27. 27 3  
 28. 28 1  
 29. 29 1  
 30. 30 2  
 31. 31 3

**5.2. Темы письменных работ**

1. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо (презентация). 2. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса? (реферат). 3. Где и каким путём распространяются токсикоинфекции (доклад). 4. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо? (реферат). 5. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов (доклад). 6. В каком случае подлежит мясо полной утилизации (презентация). 7. Что такое молоко и какое его назначение (реферат). 8. На какие показатели исследуется творог (доклад). 9. Как определить фальсифицированный мёд (реферат). 10. По каким показателям определяется плохая рыба (доклад).

**5.3. Фонд оценочных средств**

2.1. Контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме:

- тестовых заданий,
- ситуационных задач,
- конспектов,
- рефератов,
- лабораторно-практических занятий.

2.2. Контрольные материалы для проведения аттестации (экзамену квалификационному) в форме:

- экзаменационных билетов

**6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****6.1. Рекомендуемая литература****6.1.1. Основная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Образцова Ю.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие для студентов СПО, обучающихся по специальности 36.02.01 "Ветеринария"	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2014	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=242:veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza&amp;catid=11:vetinary&amp;Itemid=167">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=242:veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza&amp;catid=11:vetinary&amp;Itemid=167</a>
Л1.2	Пронин В.В., Фисенко С.П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2018	<a href="https://e.lanbook.com/book/102236">https://e.lanbook.com/book/102236</a>

**6.1.2. Дополнительная литература**

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Серегин И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: Учебное пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005	

**6.3.1 Перечень программного обеспечения**

6.3.1.1	Google Chrome			
6.3.1.2	Internet Explorer/ Edge			

**6.3.2 Перечень информационных справочных систем**

6.3.2.1	КонсультантПлюс			
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»			
6.3.2.3	Электронно-библиотечная система IPRbooks			
6.3.2.4	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»			

**7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

	проблемная лекция		
	дискуссия		

**8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
-----------------	------------	--------------------

516 В1	Кабинет ветеринарной фармакологии, биотехнологии и фармацевтической технологии. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, экран, кафедра. Шкафы с показанным материалом (макропрепараты, муляжи), плакаты, стенды, шприцы, образцы препаратов (муляжи), весы, стенды с лекарственными препаратами, гербарии
114 В1	Лаборатория технохимических и микробиологических исследований. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специализированное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологических исследований, термостат ТС-1/20 СПУ, люминоскоп «Орион», фотометр КФК-3-01, лабораторные весы, микроскопы, расходный материал

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

<p>Методические рекомендации по работе с литературой</p> <p>Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятий: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию участию в научных конференциях. Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.</p> <p>Существует несколько методов работы с литературой.</p> <p>Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.</p> <p>Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными.</p> <p>Для улучшения обработки информации очень важно устанавливать осмысленные связи, структурировать новые сведения. Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей.</p> <p>Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.</p> <p>План - первооснова, каркас какой-либо письменной работы, определяющей последовательность изложения материала. План является наиболее краткой и потому самой доступной и распространенной формой записей содержания исходного источника информации. По существу, это перечень основных вопросов, рассматриваемых в источнике. План может быть простым и развернутым. Их отличие состоит в степени детализации содержания и, соответственно, в объеме.</p> <p>Преимущество плана состоит в следующем.</p> <p>Во-первых, план позволяет наилучшим образом уяснить логику мысли автора, упрощает понимание главных моментов произведения.</p> <p>Во-вторых, план позволяет быстро и глубоко проникнуть в сущность построения произведения и, следовательно, гораздо легче ориентироваться в его содержании.</p> <p>В-третьих, план позволяет – при последующем возвращении к нему – быстрее обычного вспомнить прочитанное.</p> <p>В-четвертых, с помощью плана гораздо удобнее отыскивать в источнике нужные места, факты, цитаты и т.д.</p> <p>Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отдели абзацы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.</p> <p>Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.</p> <p>Тезисы – сжатое изложение содержания изученного материала в утвердительной (реже опровергающей) форме. Отличие тезисов от обычных выписок состоит в следующем. Во-первых, тезисам присуща значительно более высокая степень концентрации материала. Во-вторых, в тезисах отмечается преобладание выводов над общими рассуждениями. В-третьих, чаще всего тезисы записываются близко к оригинальному тексту, т.е. без использования прямого цитирования.</p> <p>Аннотация – краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К написанию аннотаций прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация.</p> <p>Резюме – краткая оценка изученного содержания исходного источника информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов. Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания исходного источника информации, а из его заключительной части, прежде всего выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами – выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.</p> <p>Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее</p>
--

примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Содержание реферата

Реферат, как правило, должен содержать следующие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. основная часть;
5. заключение;
6. список использованных источников;
7. приложения (при необходимости).

Примерный объем в машинописных страницах составляющих реферата представлен в таблице.

Рекомендуемый объем структурных элементов реферата

Наименование частей реферата Количество страниц

Титульный лист 1

Содержание (с указанием страниц) 1

Введение 2

Основная часть 15-20

Заключение 1-2

Список использованных источников 1-2

Приложения Без ограничений

В содержании приводятся наименования структурных частей реферата, глав и параграфов его основной части с указанием номера страницы, с которой начинается соответствующая часть, глава, параграф.

Во введении дается общая характеристика реферата:

- обосновывается актуальность выбранной темы;
- определяется цель работы и задачи, подлежащие решению для её достижения;
- описываются объект и предмет исследования, информационная база исследования;
- кратко характеризуется структура реферата по главам.

Основная часть должна содержать материал, необходимый для достижения поставленной цели и задач, решаемых в процессе выполнения реферата. Она включает 2-3 главы, каждая из которых, в свою очередь, делится на 2-3 параграфа. Содержание основной части должно точно соответствовать теме проекта и полностью её раскрывать. Главы и параграфы реферата должны раскрывать описание решения поставленных во введении задач. Поэтому заголовки глав и параграфов, как правило, должны соответствовать по своей сути формулировкам задач реферата. Заголовок "ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ" в содержании реферата быть не должно.

Главы основной части реферата могут носить теоретический, методологический и аналитический характер.

Обязательным для реферата является логическая связь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы, самостоятельное изложение материала, аргументированность выводов. Также обязательным является наличие в основной части реферата ссылок на использованные источники.

Изложение необходимо вести от третьего лица («Автор полагает...») либо использовать безличные конструкции и неопределенно-личные предложения («На втором этапе исследуются следующие подходы...», «Проведенное исследование позволило доказать...» и т.п.).

В заключении логически последовательно излагаются выводы, к которым пришел студент в результате выполнения реферата. Заключение должно кратко характеризовать решение всех поставленных во введении задач и достижение цели реферата.

Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. Количество источников в списке определяется студентом самостоятельно, для реферата их рекомендуемое количество от 10 до 20. При этом в списке обязательно должны присутствовать источники, изданные в последние 3 года, а также ныне действующие нормативно-правовые акты, регулирующие отношения, рассматриваемые в реферате.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (таблицы вспомогательных данных, инструкции, методики, формы документов и т.п.).

Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А-4

- размер шрифта-12; TimesNewRoman, цвет - черный
- междустрочный интервал - одинарный
- поля на странице – размер левого поля – 2 см, правого- 1 см, верхнего-2см, нижнего-2см.
- отформатировано по ширине листа
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы.
- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы
- нумерация страниц текста -

Список использованных источников должен формироваться в алфавитном порядке по фамилии авторов. Литература обычно группируется в списке в такой последовательности:

1. законодательные и нормативно-методические документы и материалы;
2. специальная научная отечественная и зарубежная литература (монографии, учебники, научные статьи и т.п.);
3. статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений.

Включенная в список литература нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия.

По каждому литературному источнику указывается: автор (или группа авторов), полное название книги или статьи, место и наименование издательства (для книг и брошюр), год издания; для журнальных статей указывается наименование журнала, год выпуска и номер. По сборникам трудов (статей) указывается автор статьи, ее название и далее название книги (сборника) и ее выходные данные.

Приложения следует оформлять как продолжение реферата на его последующих страницах.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Вверху страницы справа указывается слово "Приложение" и его номер. Приложение должно иметь заголовок, который располагается по центру листа отдельной строкой и печатается прописными буквами.

Приложения следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами.

На все приложения в тексте работы должны быть ссылки. Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Критерии оценки реферата

Срок сдачи готового реферата определяется утвержденным графиком.

В случае отрицательного заключения преподавателя студент обязан доработать или переработать реферат. Срок доработки реферата устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.