

**Федеральное государственное бюджетное образовательное  
учреждение высшего образования  
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

**КОЛЛЕДЖ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И АГРОБИЗНЕСА**

УТВЕРЖДЕНА  
протоколом заседания  
Ученого совета  
№ 13 от «19» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«МДК.01.02 Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и  
сырья животного происхождения»**

**Специальность:** 36.02.01 Ветеринария

**Квалификация:** Ветеринарный фельдшер

**Форма обучения:** очная

Иваново, 2024

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ (ветеринарный фельдшер), утвержденного приказом Министерства просвещения РФ от 23. 11. 2020 № 657.

- приказа Министерства просвещения Российской Федерации «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам среднего профессионального образования» от 24 августа 2022 г. № 762 (в действующей редакции).

Разработчик:

Канд.биол.наук, доцент кафедры  
прикладных биотехнологий  
ФГБОУ ВО Верхневолжский ГАУ

Фисенко С.П.

## СОДЕРЖАНИЕ

|   |    |
|---|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ<br>«Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья<br>животного происхождения»..... | 4  |
| 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....   | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ.....  | 14 |
| 5 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ<br>ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ<br>ЗДОРОВЬЯ.....                                 | 18 |

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения»

## 1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа профессионального модуля «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО **36.02.01 Ветеринария** в части освоения основного вида профессиональной деятельности (**ВПД**): «Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Контроль санитарного и зоогиgienического состояния объектов животноводства и кормов.

ПК 1.2. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.

ПК 1.3. Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.

## 1.2 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к\*

Профессиональному циклу образовательной программы

Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины

Анатомия и физиология животных  
Основы микробиологии  
Основы зоотехнии

Обеспечиваемые (последующие) дисциплины

Метрология, стандартизация и подтверждение качества  
Правовое обеспечение ветеринарной деятельности  
Производственная практика  
Квалификационный экзамен

## 1.3 Цель, задачи учебной дисциплины и требования к результатам её освоения:

**Цель учебной дисциплины:** изучение порядка и приобретение практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

### Задачи учебной дисциплины:

- ознакомить студентов с требованиями к качеству и безопасности продуктов и сырья животного происхождения;
- сформировать умения и навыки предубойного осмотра животных и послеубойного осмотра туш и органов;
- подготовить студентов к участию в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;

- 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.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- проводить предубойный осмотр животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;
- консервировать, упаковывать и пробы биологического материала, продуктов сырья животного происхождения;
  - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;
  - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

**владеть (навыки, иметь практический опыт):**

- предубойного осмотра животных;
- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения.

#### **1.4 (а) Компетенции, формируемые у обучающихся в результате освоения учебной дисциплины**

| <b>Код и наименование компетенции</b> | <b>Знать</b>   | <b>Уметь</b>  | <b>Владеть/навык/опыт</b>  |
|---------------------------------------|--|---|--|
| ОК 01                                 | Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности | Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Составлять план действия; определять необходимые ресурсы; | Актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника) |
| ОК 04                                 | Психологические ос-  | Организовывать рабо-  | Навыками деловой пе-   |

|         |  |  |   |
|---------|--|--|---|
|         | новы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности  | ту коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности   | реписки, учитывая особенности стилистики официальных и неофициальных писем, социокультурные различия в формате корреспонденции на государственном и иностранном (ых) языке (ах)   |
| ОК 09   | Основные грамматические структуры профессиональной лексики, а также речевые клише, необходимые для деловой коммуникации; правила составления деловых письменных сообщений; особенности стилистики написания официальных и неофициальных писем. | Использовать грамматические знания, профессиональную лексику и речевые клише в деловой корреспонденции.  | Профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.   |
| ПК 1.1. | Нормативные зоогигиенические и ветеринарно-санитарные показатели в животноводстве; правила отбора проб кормов, смывов, материалов для лабораторных исследований.   | Определять органолептически, визуально и по показателям отклонения от нормы зоогигиенических параметров на объектах животноводства;<br>-использовать метрологическое оборудование для определения показателей микроклимата;<br>-использовать средства индивидуальной защиты работниками животноводческих объектов. | Навыками отбора материала для лабораторных исследований; проверки средств для транспортировки животных на предмет соответствия ветеринарно-санитарным правилам; -оформления результатов контроля; осуществления контроля соблюдения правил использования средств. |
| ПК 1.2. | Методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных  | Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных   | Навыками предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных   |
| ПК 1.3. | Методы предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов   | Интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринар-   | Навыками предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов  |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
|  | животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств; | но-санитарного осмотра туш и органов животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств | животных в условиях специализированных животноводческих хозяйств. |
|--|---|---|---|

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

| Вид учебной работы   | Объем часов | В т.ч. в форме практической подготовки |
|--|-------------|--|
| <b>ВСЕГО (итого) часов</b>   | 176         | 42                                     |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>                  | 132         |  |
| в том числе:   |             |  |
| лекции   | 66          |  |
| практические занятия   | 66          | 42                                     |
| контрольные работы   |             |  |
| курсовая работа (при наличии)  |             |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося, включая консультации (всего)</b> | 26          |  |
| <b>Промежуточная аттестация в форме:</b>                                 | 18          |  |
| Зачет/Зачет с оценкой/Экзамен  | Др, Эк      |  |

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

| Наименование разделов и тем  | Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены) | Объем часов | В числе практической подготовки | Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы |
|--|--|-------------|---------------------------------|---|
| <b>Раздел 1 Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов</b>                                      |  |             |                                 |   |
| <b>Тема 1.1</b> Введение. Убойные животные. Устройство и эксплуатация мясокомбинатов   | <b>Содержание</b>  | 6           |                                 | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3                 |
|  | 1. Убойные животные, их транспортировки. Методы определения упитанности убойных животных.  |             |                                 |   |
|  | 2. Типы боенских и мясоперерабатывающих предприятий: мясокомбинаты. Устройство и эксплуатация мясокомбинатов   |             |                                 |   |
|  | <b>Практическое занятие №1</b>   |             |                                 |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 4  | 3           |                                 |   |
| <b>Тема 1.2</b> Технология убоя и переработки животных. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных | <b>Содержание</b>  | 6           |                                 | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3                 |
|  | 1. Технология убоя и переработки животных. Предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов.                                 |             |                                 |   |
|  | 2. Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных  |             |                                 |   |
|  | <b>Практическое занятие №2</b>   |             |                                 |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 6  | 3           |                                 |   |
| <b>Тема 1.3</b> Морфология, химия и товароведение мяса. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка                            | <b>Содержание</b>  | 6           |                                 | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3                 |
|  | 1. Мясо, его пищевое и биологическое значение. Морфология и химический состав мяса различных видов животных. Созревание мяса                         |             |                                 |   |
|  | 2. Товароведение мяса. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка   |             |                                 |   |
|  | <b>Практическое занятие №3</b>   |             |                                 |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 4  | 3           |                                 |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  | 2           |                                 |   |

|  |   |   |   |   |   |  |
|--|---|---|---|---|---|--|
| <b>Тема 1.4</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикоинфекциях и токсикозах          | <b>Содержание</b>                         |   | 4 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |  |
|  | 1.  | Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии.  |   |   |   |  |
|  | 2.  | Токсикоинфекции, вызываемые условно патогенными микроорганизмами.   |   |   |   |  |
|  | 3.  | Токсикозы, вызываемые стафилококками, стрептококками и анаэробными микроорганизмами   |   |   |   |  |
|  | <b>Практическое занятие №4</b>            |   | 4 | 3 |   |  |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | 3   |   |   |   |  |
| <b>Тема 1.5.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях | <b>Содержание</b>                         |   | 3 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |  |
|  | 1   | ВСЭ и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясные продукты.  |   |   |   |  |
|  | 2   | ВСЭ и оценка туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясные продукты.   | 3 |   |   |  |
|  | <b>Практическое занятие №5</b>            |   | 4 | 3 |   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |   | 5 |   |   |  |
| <b>Тема 1.6</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях   | <b>Содержание</b>                         |   | 6 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |  |
|  | 1   | Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных |   |   |   |  |
|  | <b>Практическое занятие №6</b>            |   | 4 | 3 |   |  |
|  | 1   | ВСЭ при трихинеллезе и финнозе  |   |   |   |  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |   | 5 |   |   |  |
| <b>Тема 1.7</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза продук-  | <b>Содержание</b>                         |   | 6 |   | ОК 01<br>ОК 04  |  |

|  |                                 |   |   |   |   |
|--|---------------------------------|---|---|---|---|
| тов убой животных при незаразных болезнях, отравлениях, радиационном поражении, вынужденном убое   | 1                               | ВСЭ при болезнях ж.к.т., органов дыхания, сердечнососудистой, мочеполовой систем, маститах, при септических процессах, патологии обмена веществ, отравлениях и радиационном поражении | 4 | 3 | ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3                   |
|  | 2                               | Вынужденный убой животных и порядок его проведения. Способы обеззараживания и пути реализации мяса и мясных продуктов при вынужденном убое.   |   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие № 7</b> |   |   |   |   |
| <b>Тема 1.8</b> Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, крови, пищевого жира, кишечного, эндокринного, кожевенно-мехового и технического сырья | <b>Содержание</b>               |   | 6 | 3 | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|  | 1                               | Субпродукты, их классификация и пищевая ценность. ВСЭ   |   |   |   |
|  | 2                               | Химический состав и пищевая ценность крови, переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты   |   |   |   |
|  | 3                               | Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.  |   |   |   |
|  | 4                               | Основы технологии, гигиена первичной обработки и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья, пороки кишок  |   |   |   |
|  | 5                               | Классификация, консервирование, дезинфекция шкур. Пороки шкур. Сбор и обработка щетины, волоса, пера, копыт, рогов.   |   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие №8</b>  |   |   |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |                                 | 4   | 3 |   |   |
| <b>Тема 1.9</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий  | <b>Содержание</b>               |   | 2 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2           |
|  | 1                               | Характеристика современного колбасного производства. Основы технологии колбас. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве   |   |   |   |

|  |   |  |   |   |   |
|--|---|--|---|---|---|
|  | <b>Практическое занятие №9</b>            |  | 4 | 3 | ПК 1.3  |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |  | 5 |   |   |
| <b>Тема 1.10</b> Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов   | <b>Содержание</b>                         |  | 2 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|  | 1   | Консервирование мяса низкой температурой. Ветеринарно-санитарный надзор и экспертиза мяса на холодильниках.  |   |   |   |
|  | 2   | Консервирование мяса высокой температурой  |   |   |   |
|  | 3   | Консервирование мяса поваренной солью  |   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие №10</b>           |  | 4 |   |   |
| <b>Самостоятельная работа обучающихся</b>  |   | 5  |   |   |   |
| <b>Тема 1.11</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.    | <b>Содержание</b>                         |  | 6 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|  | 1   | Химический состав, физико-химические и биологические свойства коровьего молока, факторы, их обуславливающие. Ветеринарно-санитарные правила получения молока от здоровых и больных животных. |   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие №11</b>           |  | 6 | 3 |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |  | 5 |   |   |
| <b>Тема 1.12</b><br>Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынках. | <b>Содержание</b>                         |  | 2 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|  | 1   | ВСЭ молока, меда, яиц, растительных продуктов  |   |   |   |
|  | <b>Практическое занятие №12</b>           |  | 4 | 3 |   |
|  | <b>Самостоятельная работа обучающихся</b> |  | 5 |   |   |
| <b>Тема 1.13</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов          | <b>Содержание</b>                         |  | 2 |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|  | 1   | ВСЭ растительных продуктов   |   |   |   |
| <b>Практическое занятие №13</b>  |   | 4  | 3 |   |   |

|   |  |   |            |   |   |
|---|--|---|------------|---|---|
| <b>Тема 1.14.</b> Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц     | <b>Практическое занятие №14</b>  |   | <b>3</b>   | 3 | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|   | <b>Содержание</b>  |   |            |   |   |
| <b>Тема 1.15</b> Определение мяса больных и павших животных | 1.   | Признаки мяса больных и павших животных   | 2          |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|   | <b>Практическое занятие №15</b>  |   | 6          | 1 | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
| <b>Тема 1.16</b> Работа в правовой системе                  | <b>Содержание</b>  |   | 2          |   | ОК 01<br>ОК 04<br>ОК 09<br>ПК 1.1<br>ПК 1.2<br>ПК 1.3 |
|   | 1.   | Нормативные документы, регламентирующие вопросы безопасности пищевых продуктов. |            |   |   |
|   | <b>Практическое занятие №16</b>  |   | 2          | 2 |   |
|   | <b>Рубежная контрольная точка по разделу1«Основы ветеринарно-санитарной экспертизы и безопасность сырья и пищевых продуктов»</b> |   |            |   |   |
| <b>Аудиторная нагрузка</b>                                  |  |   | <b>132</b> |   |   |
| <b>Самостоятельная работа</b>                               |  |   | <b>26</b>  |   |   |
| <b>Контроль</b>   |  |   | <b>18</b>  |   |   |
| <b>Всего</b>  |  |   | <b>176</b> |   |   |

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

| № п/п | Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы   | Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы   |
|-------|---|---|
| 1     | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа   | укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины, а также техническими средствами обучения (в том числе, переносными), служащие для представления учебной информации большой аудитории |
|       | Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, для текущего контроля и промежуточной аттестации | укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации   |
| 2     | Помещение для самостоятельной работы  | укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации  |

#### 3.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

- 1) Операционная система типа Windows;
- 2) Интернет-браузеры;
- 3) MicrosoftOffice;
- 4) Mozilla Firefox; Свободная лицензия Mozilla Public License v 2.0;
- 5) LibreOffice; Свободная лицензия Mozilla Public License v 2.0;
- 6) FreeBasic 0.90.1; Лицензионный договор 15.11.2017 Б/Н, бессрочно;
- 7) FAR Manager, Лицензионный договор 15.11.2017 Б/Н, бессрочно;
- 8) Справочно-правовая система;
- 9) 7zip 9.20, Лицензионный договор 15.11.2017 Б/Н, бессрочно.

#### 3.3 Информационное обеспечение обучения

##### 3.3.1 Основные печатные и электронные издания:

Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф. – 6-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2023. – 476 с. – ISBN 978-5-507-47001-3. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>.

##### 3.3.2 Дополнительные источники:

1 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения: лабораторный практикум / И. А. Лыкасова [и др.]. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 304 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке. – ISBN 978-5-8114-1812-1. – Текст : электронный.

2 Латыпов Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учеб. пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. – Санкт-Петербург : Лань, 2022. – 576 с. – URL:

<https://e.lanbook.com/book/211799> – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке.– ISBN 978-5-8114-1795-7 .– Текст : электронный. 3 Салимов В. А. Практикум по патологической анатомии животных :

учебное пособие / В. А. Салимов. – 3-е изд., испр. и доп. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. – 256 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/107269> – Режим доступа: ЭБС «Лань» ; по подписке . – ISBN 978-5-8114-1418-5. – Текст : электронный.

4 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 304 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/169815> - Режим доступа : ЭБС «Лань» : по подписке. - ISBN 978-5-8114-7968-9. – Текст : электронный.

5 Пронин, В. В. Методики ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения. Практикум : учебное пособие для СПО / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, У. И. Кундрюкова. – Санкт-Петербург : Лань, 2021. – 188 с. – URL: <https://e.lanbook.com/book/179004> – Режим доступа : ЭБС «Лань» : по подписке. - ISBN 978-5-8114-7690-9.

#### Журналы:

1 Ветеринария

### 3.3.3 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения учебной дисциплины, современных профессиональных баз данных и информационно-справочных систем

1 Ветеринарный портал : сайт.–URL: <http://www.veterinar.ru/>– Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

2 Ветеринарка ру : сайт.– URL: <https://veterinarka.ru/> – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

3 eLIBRARY.RU : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://elibrary.ru>.– Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.– Текст : электронный.

4 Гарант: справочно-правовая система : сайт. – URL: <https://www.garant.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

5 Киберленинка : научная электронная библиотека : сайт. – URL: <https://cyberleninka.ru>. – Режим доступа: свободный.– Текст : электронный.

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1. Текущий контроль

Текущий контроль представляет собой проверку усвоения учебного материала теоретического и практического характера, регулярно осуществляемую на протяжении семестра. Основные формы текущего контроля: опрос, подготовка сообщения, тестирование, создание мультимедийной презентации, решение ситуационных задач. Текущий контроль традиционно служит основным средством обеспечения в учебном процессе «обратной связи» между преподавателем и обучающимся, необходимой для стимулирования работы обучающихся и совершенствования методики преподавания учебных дисциплин.

Цель каждой формы контроля – зафиксировать приобретенные обучающимся в результате освоения учебной дисциплины знания, умения, навыки, способствующие формированию компетенций.

Формы устного контроля по учебной дисциплине: опрос, подготовка сообщения, участие в интерактивных занятиях в виде деловой/ролевой игры. Формы письменного контроля по учебной дисциплине:

Тесты – это простейшая форма контроля, направленная на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями.

Контрольные работы по решению ситуационных задач дается для проверки знаний и умений обучающихся. Может занимать часть учебного занятия с разбором правильных решений на следующем занятии.

| Результаты обучения   | Критерии оценки   | Методы оценки  |
|---|---|--|
| Перечень знаний, осваиваемых в рамках учебной дисциплины                        | Полнота ответов, точность формулировок; не менее 75 % правильных ответов.<br>Не менее 75 % правильных ответов.<br><br>Актуальность темы | <b>Текущий контроль при проведении:</b><br>- письменного/устного опроса;<br>- тестирование;<br>- оценка результатов самостоятельной работы |
| Перечень умений, осваиваемых в рамках учебной дисциплины                        |   |  |
| Перечень навыков (практического опыта), осваиваемых в рамках учебной дисциплины |   |  |

#### 4.2 Методика проведения (промежуточная аттестация)

Промежуточная аттестация представлена др. формой контроля и проводится в виде теста, а также в форме экзамена. В начале экзамена преподаватель выдает билеты претендентам на прохождение промежуточной аттестации. На подготовку к ответу студенту дается не более 45 минут.

Самостоятельная работа студентов направлена на решение задач, обозначенных на теоретических и лабораторных занятиях. Для решения задач студентам предлагаются к прочтению и содержательному анализу нормативно-правовая документация в области ветеринарно-санитарной экспертизы, изучение дополнительной литературы и Интернет-ресурсов.

#### 4.3 Перечень вопросов (задач, заданий) к промежуточной аттестации

1. Порядок транспортировки животных к местам уоя автомобильным, железнодорожным транспортом. Перегон животных.
2. Структура мясокомбината. Правила приема и сдачи животных на мясокомбинат. Предубойная выдержка.
3. Технология уоя и первичной переработки КРС, свиней на мясокомбинатах.
4. Болезни и другие состояния, при которых животных (птиц) не допускают к убою. Обоснование.
5. Организация и методика ветеринарного осмотра туш и внутренних органов КРС, МРС, свиней, лошадей, молодняка.
6. Клеймение мяса и субпродуктов.
7. Морфология и химия мяса животных.
8. Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
9. Методы определения свежести мяса.
10. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов уоя.
11. Способы и режимы обработки мяса животных, птиц, рыб, подлежащего обеззараживанию.
12. Сущность процесса порчи мяса (ослизнение, свечение, загар, плесневение, гниение). Санитарная оценка.

13. Бактериологическое исследование мяса и мясных продуктов (показания, отбор проб, схема исследования).
14. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции. Контроль качества сырья и меры профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций.
15. Консервирование мяса и мясопродуктов высокой и низкой температурой, поваренной солью.
16. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве, лептоспирозе, туберкулезе, бешенстве, сапе, африканской и классической чуме свиней.
17. Трихинеллез. Диагностика. Дифференциальная диагностика. Санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
18. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении цистицеркоза крупного рогатого скота и свиней, при эхинококкозе, фасциолезе.
19. ВСЭ мяса кроликов при инфекционных заболеваниях (миксоматоз, вирусная геморрагическая болезнь).
20. Организационная структура лаборатории ВСЭ на рынке. ВСЭ мясных, молочных продуктов на рынках.
21. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при болезнях различной этиологии, нарушении обмена веществ, механических и термических поражениях.
22. ВСЭ мяса и мясопродуктов при радиационных поражениях.
23. ВСЭ туш и органов животных при отравлениях пестицидами и другими токсическими веществами.
24. Химический состав, пищевое значение и биологические свойства молока.
25. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного хранения молока и его хранение на ферме.
26. Пороки молока и их предупреждение.
27. Бактериостатическая фаза молока и способы её продления.
28. Ветсанэкспертиза молока при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, сальмонеллезах.
29. Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу.
30. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока наличие в нем антибиотиков, пестицидов и других ингибиторов.
31. Обеззараживание молока, полученного от больных животных.
32. Строение и химический состав яиц. Классификация товарных яиц по ГОСТу. Методы экспертизы. Пороки яиц.
33. Особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи.
34. Морфология и химия мяса рыб. Его пищевая и биологическая ценность.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, охлажденной), соленой, вяленой, сушеной, копченой рыбы. Пороки.
36. Ветсанэкспертиза рыбы при инфекционных болезнях (краснуха, флуоресцентный некроз, аэромоноз, оспа) и при паразитарных болезнях (дифиллоботриоз, описторхоз, лигулез).
37. Методы исследования мёда. Способы распознавания фальсификации мёда.
38. Технология производства и методы экспертизы колбасных изделий. Пороки колбас.
39. Методы экспертизы баночных консервов. Пороки консервов.
40. Классификация и методы всэ кисломолочных продуктов.
41. Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках
42. Методы определения доброкачественности животного жира.

Задача 1. В убойном цехе мясокомбината на 1 точке ВСЭ у свиньи было отмечено опухание области глотки и гортани, слизистая оболочка воспалена и набухшая. В области глотки, гортани и вдоль передней части шеи обнаруживаются кровянисто-студенистые инфильтраты. Отдельные доли подчелюстного правого лимфоузла кирпично-красного цвета. Миндалины покрыты серожелтыми наложениями, под которыми обнаружена омертвевшая ткань бледно-серого цвета.

Назовите предполагаемый диагноз. Опишите порядок бактериологического исследования для подтверждения диагноза.

Задача 2. На конвейерной линии мясокомбината при осмотре туши молодняка крупного рогатого скота возникло подозрение на сибирскую язву. Через два часа диагноз был подтвержден результатом бактериоскопического исследования. Как поступить с соседней тушей коровы и обезличенными продуктами убоя?

Задача 3. При органолептическом исследовании молока, доставленного для продажи на рынок, отмечалось наличие постороннего привкуса, кислотность составила  $14^{\circ}\text{T}$ , остальные показатели в норме.

Какие дополнительные исследования следует провести для определения природы постороннего привкуса и установления причин снижения кислотности? Ветеринарно-санитарная оценка продукта.

Задача 4. На исследование доставлена туша коровы. Мясо темного цвета, плохо обескровлено. Селезенка увеличена, темного цвета, мягкой консистенции. Легкие отечные, кровенаполнены. Лимфатические узлы увеличены, на разрезе темно-красного цвета. Кровь дегтеобразная. Назовите предполагаемый диагноз. Опишите порядок бактериологического исследования для подтверждения диагноза.

Задача 5. Для исследования доставлена туша овцы. В период предубойного содержания у животного отмечались нервные явления с нарушением координации движений. Основные патологоанатомические изменения локализируются в головном мозге: гиперемия, отек, некрозы. В большинстве органов кровенаполненность. Назовите предполагаемый диагноз.

#### **4.4 Критерии оценки качества знаний, умений и сформированности компетенций студентов в рамках промежуточной аттестации**

Оценка «отлично» предполагает:

- глубокое знание теоретических вопросов - свободное владение специальной терминологией;
- умение аргументировано, последовательно, выделяя главное отвечать на экзаменационные вопросы;
- умение применять знания для выполнения конкретных производственно-ситуационных заданий;

Оценка «хорошо» предполагает:

- знание основных теоретических вопросов
- владение специальной терминологией;
- умение выделять главное при ответе на вопросы;
- умение применять знания для выполнения конкретных производственно-ситуационных заданий;

Оценка «удовлетворительно» предполагает:

- фрагментарные, поверхностные знания основных теоретических вопросов;
- затруднения с использованием специальной терминологии;
- частичные затруднения при выполнении конкретных производственно-ситуационных заданий;

Оценка «неудовлетворительно» предполагает:

- отрывочное представление или отсутствие знания об основных разделах программы.

- неумение выполнять конкретных производственно-ситуационных заданий;
- грубые ошибки в определениях и терминах.

## **5 ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с нарушением слуха возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.).

Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено. Для лиц с нарушением зрения допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочитать задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).