

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

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



24 мая 2023г.

**Рабочая программа дисциплины**

**ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА**

(Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

**Направление подготовки**

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность**

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»  
бакалавриат

**Уровень высшего образования**

бакалавриат

**Форма обучения**

очная

**Краснодар  
2023**

Адаптированная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры» разработана на основе ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 19. 09.2017 г. № 939.

Автор:  
доцент



Н. В. Меренкова

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры паразитологии, зоогигиены и ветсанэкспертизы, протокол №9 от 10.05.2023 г.

Заведующий кафедрой,  
д.в.н., профессор



С. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины, протокол №8 от 22.05.2023 г.

Председатель  
методической комиссии,  
к.в.н., доцент



М. Н. Лифенцова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы,  
д.в.н., профессор



А. А. Шевченко

## **1 Цель и задачи освоения дисциплины**

**Целью** освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» является обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

### **Задачи:**

– обучение порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения предусматривающей решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть:

- 1) выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- 2) исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- 3) предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

## **2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения АОПОП ВО**

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем

ОПК-5Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности

ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения.

ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов

животного происхождения и растительного происхождения  
непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и  
кормовых добавок растительного происхождения.

ПКС-9 Способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования

В результате изучения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 23.08.2018г, №547н):

ОТФ Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных:

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, А/01.6;
- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, А/02.6;
- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, А/03.6.

### 3 Место дисциплины в структуре АОПОП ВО

«Ветеринарно-санитарная экспертиза» является дисциплиной обязательной части АОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (программа бакалавриата).

### 4 Объем дисциплины (396 часов, 11 зачетных единиц)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная форма
<b>Контактная работа</b>	178
в том числе:	
– аудиторная по видам учебных занятий	168
– лекции	66
– лабораторные	102
– внеаудиторная	10
– зачет	1

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная форма
– экзамен	3
<b>Самостоятельная работа</b> в том числе:	218
<b>Итого по дисциплине</b>	396

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет и экзамен.

Дисциплина изучается: в очной форме на 3 курсе в 5 и 6 семестре, на 4 курсе в 7 и 8 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука.</b> 1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи. 2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	5	2	–	10
2	<b>Виды транспортировки убойных животных.</b> 1. Подготовка животных к транспортировке. 2. Перевозка животных транспортом различного вида. 3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств. 4. Профилактика стресса у животных во время перевозки	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	5	2	2	10
3	<b>Типы перерабатывающих предприятий. Порядок приема и сдачи животных для уоя</b> 1. Типы перерабатывающих предприятий. Правила приемки убойного скота на мясокомбинаты.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	5	2	2	10

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	2. Ветеринарно-санитарный осмотр и предубойное содержание животных. 3. Порядок подготовки, передачи скота на убой и переработку. Оформление сопроводительной документации.					
4	<b>Убой и переработка животных на технологических линиях мясоперерабатывающих предприятий</b> 1. Убой животных. 2. Технология и гигиена процессов боенской обработки туш. а) Обработка туш крупного рогатого скота. б) Обработка туш свиней. в) Конвейерная разделка туш мелкого рогатого скота. г) Убой и первичная переработка птицы.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	5	2	4	10
5	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на МПП. Ветеринарное клеймение.</b> 1. Организация и методика послеубойного ветеринарно- санитарного осмотра туш и внутренних органов убойных животных. Ветеринарно- санитарная оценка продуктов убоя животных. 2. Осмотр голов. 3. Осмотр внутренних органов. 4. Осмотр желудочно- кишечного тракта. 5. Осмотр туш. 6. ВСЭ тушек птицы. 7. Ветеринарное клеймение.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	6	2	2	10
6	<b>Морфология и химия мяса животных</b> 1. Понятие о мясе. Значение	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2	6	2	4	10

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	мяса как продукта питания. 2. Морфологический и химический состав мяса. 3. Физические свойства мяса. 4. Факторы влияния на качество.	ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9				
7	<b>Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении</b> 1. Созревания мяса. Признаки созревшего мяса. 2. Виды порчи мяса и его санитарная оценка.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	6	-	2	10
8	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое</b> 1. ВСЭ туш и органов животных при вынужденном убое. 2. Обеззараживание условно годного мяса. 3. Личная гигиена работников, занятых переработкой больных животных и птиц.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	6	2	4	10
9	<b>Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика</b> 1. Классификация пищевых заболеваний. 2. Пищевые токсикоинфек- ции. а) Сальмонеллез. б) Пищевые токсико-ин- фекции, вызываемые условно патогенной микрофлорой. в) Пищевые токсико-ин- фекции, вызываемые <i>Cl. perfringens</i> . г) Пищевые токсико- инфекции, вызываемые <i>B. Cereus</i> . 3. Пищевые бактериальные токсикозы. а) Пищевые бактериальные токсикозы стафилококковой и	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	6	4	4	10

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	<p>стрептококковой этиологии.</p> <p>б) Пищевые отравления, вызываемые токсином <i>Cl. Botulinum</i>(ботулизм).</p> <p>4. Пищевые микотоксикозы</p> <p>5. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы.</p>					
10	<p><b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b></p> <p>1. Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.</p>	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	10
11	<p><b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных заболеваниях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты</b></p> <p>1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, не</p>	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	10



№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	передающихся человеку через мясо.					
12	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии</b> 1. Болезни, обмена веществ. 2. Желтушное окрашивание тканей, пигментация, механические повреждения тканей, ожоги. 3. Гнойные воспаления, сепсис, гангрена, стресс. 4. Патологические изменения в отдельных органах и тканях. 5. Болезни, связанные с транспортировкой, лучевая болезнь.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	10
13	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и при поражении радиоактивными веществами</b> 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях и обработках химическими веществами. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при поражении их радиоактивными веществами.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	10
14	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя домашней птицы при инфекционных, инвазионных и незаразных болезнях</b> 1. ВСЭ продуктов убоя птицы при инфекционных болезнях. 2. ВСЭ продуктов убоя птицы при инвазионных	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	10

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	<p>болезнях.</p> <p>3. ВСЭ продуктов убоя птицы при незаразных болезнях и отклонениях от норм, имеющих санитарное значение.</p>					
15	<p><b>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса кроликов, нутрий, диких промысловых животных и пернатой дичи</b></p> <p>1. Закупки и переработка кроликов.</p> <p>2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инфекционных болезнях.</p> <p>3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов при инвазионных болезнях.</p> <p>4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса нутрий.</p> <p>5. Видовые особенности мяса диких животных и пернатой дичи.</p> <p>6. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.</p> <p>7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.</p>	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	6	10
16	<p><b>Технология и гигиена консервирования мяса для хранения</b></p> <p>1. Методы консервирования мяса.</p> <p>2. Значение и сущность посола. Ингредиенты посолочных смесей.</p> <p>3. Способы посола и их характеристика.</p> <p>4. Хранение солонины ее пороки и ВСЭ.</p> <p>5. Копчение мяса. Сущность, способы и их характеристика.</p>	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	8

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
17	<b>Консервирование мяса низкой температурой</b> 1. Способы получения холода. 2. Охлаждение мяса. Хранение охлажденного мяса. 3. Замораживание мяса. Хранение мороженого мяса. 4. Размораживание (дефростация). 5. Пороки охлажденного и мороженого мяса. 6. Ветсаннадзор и экспертиза мяса и мясопродуктов на холодильниках.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	2	4	6
18	<b>Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов</b> 1. Сырье и материалы для мясных консервов. 2. Технология мясных консервов. 3. Пороки консервов. 4. Ветсанэкспертиза при производстве баночных консервов.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	7	4	6	6
19	<b>Основы технологии и ветсанэкспертиза при производстве колбасных изделий</b> 1. Определение и классификация колбасных изделий. 2. Санитарные и технологические требования к сырью, используемому в колбасном производстве. 3. Ветсанконтроль технологических процессов производства колбасных изделий. 4. Ветсанэкспертиза колбасных изделий.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	6	6
20	<b>Технология переработки жира, субпродуктов и кишечного сырья</b> 1. Состав и свойства жира-	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3	8	2	4	4

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	сырца. 2. Технология и гигиена вытопки животных жиров. 3. Пороки топленого жира. 4. Классификация, пищевая ценность и первичная обработка субпродуктов. 5. Номенклатура и обработка кишечного сыря. 6. Консервирование и хранение кишечного сыря. 7. Пороки кишок.	ПКС-4 ПКС-9				
21	<b>Технология кожевенного сыря</b> 1. Классификация шкур. 2. Консервирование шкур и их товарная оценка. 3. Пороки шкур, их ВСЭ и клеймение.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	6	6
22	<b>Пищевое значение и химический состав молока</b> 1. Пищевое значение молока и молокообразование 2. Физико-химические свойства молока. 3. Биологические свойства молока. 4. Технологические свойства молока. 5. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	4	4	6
23	<b>Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока</b> 1. Требования к заготавливаемому молоку. 2. Пороки молока 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	4	4	6
24	<b>Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов</b> 1. Классификация кисломолочных продуктов.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	2	4

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	Приготовление молочно-кислой закваски. 2. Основы технологии кефира, простокваши, кумыса, ацидофилина и ацидофильного молока. 3. Технология изготовления сметаны и творога 4. Основы технологии сливок и сливочного масла. 5. Технология и ВСЭ сыра.					
25	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии</b> 1. Состав и пищевая ценность мяса рыбы. 2. ВСЭ свежей рыбы при инфекционных болезнях. 3. ВСЭ свежей рыбы при инвазионных болезнях а) инвазионные болезни рыб, опасные для человека; б) инвазионные болезни рыб, не опасные для человека 4. ВСЭ ракообразных.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	2	4
26	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции растениеводства и пчеловодства</b> 1. Химический состав, классификация, пищевая ценность меда и свойства меда. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам. 2. Фальсификация меда, методы ее распознавания и санитарная оценка. 3. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов. 4. Болезни и пороки корнеклубнеплодов,	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	2	4

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
	овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов. 5. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования, санитарная оценка. 6. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.					
27	<b>Электронный документооборот в ветеринарии.</b> 1. Система электронного документооборота ФГИС «ВетИС» 2. Подсистемы «ВетИС», их назначение. 3. Ответственность за хранение и выдачу ветеринарных сопроводительных документов.	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	2	2
28	<b>Современные аспекты ветеринарии в международном сообществе.</b> 1. Требования международных стандартов для пищевых производств по переработке животноводческой продукции. 2. Концепции МЭБ. 3. Кодекс «Алиментариус». 3. Кодекс «Наземных животных», кодекс «Водных животных»	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	2	2

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость(в часах)		
				Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа
29	<b>Таможенный союз.</b> 1. Таможенный союз. Участники и цели образования. 2. Основные нормативные документы ТС. ТР ТС, их цель и назначение. 3. Понятие ГОСТ, ТУ, СПО. Требования Российских и международных стандартов. Основные стандарты, используемые на пищевых производствах	ОПК-1 ОПК-5 ПКС-1 ПКС-2 ПКС-3 ПКС-4 ПКС-9	8	2	2	2
Итого				66	98	218

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

### *Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)*

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И. А. Рогов [и др.].– Электрон. текстовые данные. – Саратов: Вузовское образование, 2014.– 226 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.
2. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие / Смирнов А. В. – Электрон. текстовые данные. – СПб. : ГИОРД, 2015. – 320 с. – Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.
3. Никитченко В.Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Никитченко В.Е., Серёгин И.Г., Никитченко Д.В.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российский университет дружбы народов, 2012.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/11445>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Экспертиза кормов и кормовых добавок [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ К.Я. Мотовилов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4166>.— ЭБС «IPRbooks»

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
<b>ОПК-1.</b> Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
1, 2	Биология
1, 2	Анатомия животных
2	Учебная практика: общепрофессиональная практика
2, 3	Основы физиологии
3, 4	Микробиология
4	Основы животноводства
5,6	Паразитология и инвазионные болезни
5	Ветеринарная санитария
5,6,7,8	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза</i>
6	Основы хирургии
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ОПК-5</b> – Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	
5	Основы делопроизводства
7	Организация и экономика ветеринарного дела
7	Стандартизация и метрология в ветеринарии
5, 6, 7, 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена



Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
<b>ПКС-1</b> -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	
5,6,7,8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
8	Технология переработки мяса и мясопродуктов
8	Экспертиза мяса и мясопродуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-2</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения	
5,6,7,8	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза</i>
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Инфекционные болезни рыб и пчёл
8	Технология переработки молока и молочных продуктов
8	Экспертиза молока и молочных продуктов
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-3</b> Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	
5,6,7,8	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза</i>
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
7	Производственный ветеринарно-санитарный контроль
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Инфекционные болезни рыб и пчёл
8	Производственная практика: Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
<b>ПКС-4</b> Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	
4-5	Гигиена воды и кормов
4-5	Гигиена животных
5-8	Ветеринарно-санитарная экспертиза

Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
7	<i>Производственный ветеринарно-санитарный контроль</i>
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке сырья животного происхождения и аквакультуры
7	Производственная практика: технологическая практика
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКС-9 – Способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования	
3	Биологическая безопасность в лабораториях
3	Биологическая безопасность в чрезвычайных ситуациях
4	Методы научных исследований в ветеринарии
4	Основы научно-исследовательской деятельности
4	Учебная практика: Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
5	Ветеринарная санитария
5, 6, 7, 8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
ИД-1 Обеспечивает порядок определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки;	Отсутствие знания порядка определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Фрагментарное знание порядка определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание порядка определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Сформированное систематическое знание порядка определения биологического статуса, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	Доклад, дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
ИД-2 Обеспечивает порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции;	Отсутствие знания порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Фрагментарное знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	В целом сформированное, но содержащее отдельные пробелы знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Сформированное систематическое знание порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
ОПК-5. Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности					
ИД-1	Не способен	Способен	Способен на	Способен на	Доклад,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
Способен оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	поверхностно оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	достаточном уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	высоком уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы и применять современные информационные, компьютерные технологии, и базы данных в своей предметной области, пакеты прикладных программ для выполнения необходимых расчетов	дискуссия, тест, кейс-задания, практические контрольные задания, опрос
<b>ПКС-1 -Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</b>					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
ПКС-1.1  Знать порядок проведения ветеринарно -санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойн ого осмотра, необходимы х лабораторн ых исследовани й, ветеринарно -санитарной оценки	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра живот-ных, порядок проведения вете-ринарно- санитарной экс-пертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясно-го сырья, мясной продукции, в том числе после- убойного осмот-ра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	Поверхност-но знает порядок предубойного ветеринарного осмотра животных, порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	Знает на среднем уровне порядок предубойного ветеринарног о осмотра животных, порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойног о осмотра, необходимых лабораторных исследований , ветеринарно- санитарной оценки	Знает на вы- соком уровне порядок предубойно го ветеринарн ого осмотра животных, порядок проведения ветеринарн о- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойн ого осмотра, необходим ых лабораторн ых исследован ий, ветеринарн о- санитарной оценки	Доклад, дискусс ия, тест, кейс- задания, практич еские контрол ьные задания, опрос

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
ПКС-1.2  Уметь производить послеубойн ый ветеринарно -санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организация х, специализир ованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организован ных местах охоты на диких животных с использован ием макроскопи ческих методов патологоана томических исследовани й для выявления заболеваний	Не умеет производить послеубойный ветеринарно- санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализиров анных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованны х местах охоты на диких животных с использование м макроскопичес ких методов патологоанато мических исследований для выявления заболеваний животных	Умеет на низком уровне производить послеубойный ветеринарно- санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализирован ных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопическ их методов патологоанатоми ческих исследований для выявления заболеваний животных	Умеет на достаточном уровне производить послеубойны й ветеринарно- санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализиро ванных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованны х местах охоты на диких животных с использовани ем макроскопиче ских методов патологоанат омических исследований для выявления заболеваний животных	Умеет на высоком уровне производит ь послеубойн ый ветеринарн о- санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организация х, специализи рованных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организован ных местах охоты на диких животных с использован ием макроскопи ческих методов патологоана томических исследован ий для выявления	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
животных				заболеваний животных	
<p>ПКС-1.3</p> <p>Владеть проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	<p>Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости</p>	<p>Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности</p>	



Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
ия и необходимо сти проведения лабораторн ых исследовани й			и проведения лабораторных исследований	и их использован ия и необходимо сти проведения лабораторн ых исследован ий	

ПКС-2 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, яиц домашней птицы, продуктов растительного происхождения					
ПКС-2.1  Знать порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимы х лабораторны х исследовани й, ветеринарно- санитарной оценки в соответствии	Не знает порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соответствии с законодательс твом Российской Федерации в области ветеринарии и	Имеет поверхностные знания порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки в соответствии с законодательств ом Российской Федерации в области ветеринарии и в	Знает порядок проведения ветеринарно -санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимы х лабораторны х исследовани й, ветеринарно -санитарной оценки в соответствии с	Знает на высоком уровне порядок проведения ветеринарно- санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимы х лабораторны х исследовани й, ветеринарно- санитарной оценки в	Доклад, дискусс ия, тест, кейс- задания, практич еские контрол ьные задания, опрос

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
с законодатель ством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасност и пищевой продукции	в сфере безопасности пищевой продукции	сфере безопасности пищевой продукции	законодатель ством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасност и пищевой продукции	соответствии с законодатель ством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	
ПКС-2.2  Уметь определять необходимос ть и программу проведения лабораторны х исследовани й меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	Не умеет определять необходимос ть и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы каждого вида продукции	Умеет на достаточном уровне определять необходимос ть и программу проведения лабораторны х исследовани й меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно	Умеет на высоком уровне определять необходимос ть и программу проведения лабораторны х исследовани й меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
санитарной экспертизы каждого вида продукции			-санитарной экспертизы каждого вида продукции	санитарной экспертизы каждого вида продукции	
ПКС-2.3  Владеть осуществлен ием ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использован ию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторны х исследовани й	Не владеет осуществлени ем ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использовани ю по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных продуктов, пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Частично владеет осуществлением ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований	Владеет на достаточном уровне осуществлен ием ветеринарно -санитарного анализа и оценки возможности допуска к использован ию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторны х исследовани й	Владеет на высоком уровне осуществлен ием ветеринарно- санитарного анализа и оценки возможности допуска к использован ию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительны х пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторны х исследовани й	

ПКС-3 Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
ПКС-3.1  Знать	Не знает порядок проведения	Имеет поверхностные знания порядок	Знает порядок проведения	Знает на высоком уровне	Доклад, дискусс ия, тест,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	кейс-задания, практические контрольные задания, опрос
ПКС-3.2  Уметь определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры	Не умеет определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка	Умеет на низком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка	Умеет на достаточном уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-	Умеет на высоком уровне определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
на основе результатов ветеринарно- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы	проведения ветеринарно- санитарной экспертизы	проведения ветеринарно- санитарной экспертизы	санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно- санитарной экспертизы	икры на основе результатов ветеринарн о- санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарн о- санитарной экспертизы	
ПКС-3.3  Владеть проведением ветеринарно- санитарного осмотра пресноводно й рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачест венности и необходимос ти проведения лабораторны х исследовани й	Не владеет проведением ветеринарно- санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачестве нности и необходимост и проведения лабораторных исследований	Частично владеет проведением ветеринарно- санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачественн ости и необходимости проведения лабораторных исследований	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно- санитарного осмотра пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачеств енности и необходимост и проведения лабораторных исследований	Владеет на высоком уровне проведение м ветеринарн о- санитарного осмотра пресноводн ой рыбы и раков, морской рыбы и икры для оценки их доброкачест венности и необходимо сти проведения лабораторн ых исследован ий	
ПКС-4 Готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и растительного происхождения непрямого изготовления для					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения					
ПКС-4.1  Знать методы контроля биологическ ой безопасност и животного сырья и продуктов его переработки	Не знает методы контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Имеет поверхностные знания методов контроля биологической безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знает методы контроля биологическо й безопасности животного сырья и продуктов его переработки	Знает на высоком уровне методы контроля биологичес кой безопасност и животного сырья и продуктов его переработк и	Доклад, дискусс ия, тест, кейс- задания, практич еские контрол ьные задания, опрос
ПКС-4.2  Уметь осуществлят ь ветеринарно- санитарный контроль на перерабатыв ающих предприятия х, направленны й на обеспечение безопасност и человека и животных от заболеваний, передаваемы х через продукты убоя, и охрану окружающей	Не умеет осуществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабатыва ющих предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Умеет на низком уровне осуществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабатывающ их предприятиях, направленный на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей среды	Умеет на достаточном уровне осуществлять ветеринарно- санитарный контроль на перерабатыва ющих предприятиях , направленны й на обеспечение безопасности человека и животных от заболеваний, передаваемых через продукты убоя, и охрану окружающей	Умеет на высоком уровне осуществля ть ветеринарн о- санитарный контроль на перерабаты вающих предприяти ях, направленн ый на обеспечени е безопасност и человека и животных от заболеваний , передаваем ых через	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
среды			среды	продукты убоя, и охрану окружающе й среды	
<p>ПКС-4.3</p> <p>Владеть способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок</p>	<p>Не владеет способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Частично владеет способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Владеет на достаточном уровне способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения</p>	<p>Владеет на высоком уровне способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок</p>	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
растительного происхождения			ия	добавок растительного происхождения	
ПКС-9 Способностью принимать участие в проведении экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования					
ПКС-9.1  Знать современные подходы к организации исследовательской работы при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводно й рыбы и раков,	Не знает  современные подходы к организации исследовательской работы при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти-тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе послеубойного осмотра,	Имеет  поверхностные знания современных подходов к организации исследовательской работы при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти-тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе послеубойного осмотра, необходимых	Знает  современные подходы к организации исследовательской работы при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры,	Знает на  высоком уровне современные подходы к организации и исследовательской работы при проведении ветеринарно- санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней	Доклад, дискуссия, тест, кейс- задания, практические контрольные задания, опрос



Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
морской рыбы и икры, в том числе послеубойно го осмотра, необходимы х лабораторны х исследовани й, ветеринарно- санитарной оценки	необходимых лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	лабораторных исследований, ветеринарно- санитарной оценки	в том числе послеубойног о осмотра, необходимых лабораторных исследований , ветеринарно- санитарной оценки	птицы, пресноводн ой рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе послеубойн ого осмотра, необходим ых лабораторн ых исследован ий, ветеринарн о- санитарной оценки	
ПКС-9.2  Уметь оформлять учетно- отчетную документаци ю по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарно й санитарии	Не умеет оформлять учетно- отчетную документацию по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Умеет на низком уровне оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Умеет на достаточном уровне оформлять учетно- отчетную документаци ю по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	Умеет на высоком уровне оформлять учетно- отчетную документац ию по результатам ветеринарн о- санитарной экспертизы и ветеринарн ой санитарии	
ПКС-9.3  Владеть	Не владеет навыками	Частично владеет	Владеет на достаточном	Владеет на высоком	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
навыками проводить эксперимент ы и подготовки в области и по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарно й санитарии документов, подтвержда ющих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводно й рыбы и раков, морской рыбы и икры	проводить эксперименты и подготовки в области и по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии документов, подтверждаю щих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти-тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской икры	навыками проводить эксперименты и подготовки в области и по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии документов, подтверждающи х безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти-тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской икры	уровне навыками проводить эксперимент ы и подготовки в области и по результатам ветеринарно- санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии документов, подтверждаю щих безопасность мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской икры	уровне навыками проводить эксперимен ты и подготовки в области и по результатам ветеринарн о- санитарной экспертизы и ветеринарн ой санитарии документов, подтвержда ющих безопасност ь мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, расти- тельных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводн ой рыбы и	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценоч ное средств о
	неудовлетвори тельно	удовлетворитель но	хорошо	отлично	
				раков, морской икры	

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

#### **Темы докладов**

1. Первичная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса в хозяйствах.
2. Особенности ветсанэкспертиза на рынках.
3. Ветсанэкспертиз мяса и мясных продуктов на рынке.
4. Ветсанэкспертиза молока и молочных продуктов на рынке.
5. Ветсанэкспертиза яиц на рынках.
6. Ветсанэкспертиза рыбы на рынке.
7. Санитарная экспертиза и химико-токсикологические исследования растительных продуктов.
8. Отбор проб и санитарная оценка растительных продуктов.
9. Экспертиза свежих корне и клубнеплодов и овощей.
10. Экспертиза свежих и консервированных фруктов и ягод.
11. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых.
12. Экспертиза растительных масел, семян подсолнечника и тыквы.
13. Определение нитратов в продуктах растениеводства.
14. Ветсанэкспертиза меда.
15. Дозиметрический и радиометрический контроль продуктов на рынке.
16. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу.
17. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов.
18. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок.
19. Отбор проб мяса и мясопродуктов при поступлении их на холодильник рынка или торгово-закупочные базы (расположенные на территории рынка) для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и специальных лабораторных исследований.
20. Порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям, согласно действующих ветеринарно-

санитарных правил.

### **Темы научных дискуссий (круглых столов)**

1. Влияние различных методов фальсификаций меда на его вкусовые качества.
2. Влияние различных способов кормления на качество мяса свинины.
3. Способы определения антибиотиков в меде.
4. Наиболее эффективные методы определения ингибирующих веществ в молоке.
5. Сравнение качества колбасных изделий различных производителей.
6. Влияние паразитарных заболеваний птицы на качество мяса.
7. Влияние на качество мяса птицы различных методов убоя.
8. Влияние на качество обескровливания различных методов оглушения.
9. Влияние различных методов заморозки на качество мяса.
10. Оценка различных технологий переработки убойных животных
11. Технология производства колбасных изделий.
12. Технология изготовления и контроль мясных и рыбных консервов.
13. Значение предубойной выдержки, для дальнейшей переработки убойных животных.
14. ГОСТ и ТУ значение для производителей.
15. Влияние антибиотиков на качество молочной продукции.

### **Примерные тесты**

#### **Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях различной этиологии**

Вопрос 1. Документ, удостоверяющий качество и безопасность партии выпущенной в оборот продукции с подтверждением результатами текущего контроля на соответствие требованиям нормативного документа:

- А) ветеринарное свидетельство
- Б) удостоверение качества и безопасности
- В) товарно-сопроводительные документы
- Г) ветеринарное регистрационное удостоверение

Вопрос 2. Комплекс исследований, осуществляемых государственными ветеринарными врачами, по результатам которых дается оценка ветеринарно-санитарной безопасности мяса птицы и других продуктов убоя, обеспечивающих защиту населения от болезней, общих для человека и животных это –:

- А) ветеринарная санитария
- Б) ветеринарно-санитарная экспертиза
- В) ветеринарно-санитарные меры
- Г) ветеринарно-санитарные требования

Вопрос 3. Основным источником нитратов в сырье и продуктах питания служат:

- А) несоблюдение технологий
- Б) нарушение условий хранения
- В) азотсодержащие соединения и нитратные пищевые добавки

Вопрос 4. Для исследования отбирают от мясной туши или ее части пробы целым куском массой не менее:

- А) 200 г
- Б) 300 г
- В) 400 г
- Г) 500 г

Вопрос 5. Оценку мяса по свежести производят по \_\_\_\_\_ -балльной системе:

- А) 10
- Б) 15
- В) 20
- Г) 25

Вопрос 6. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На органолептические показатели отводится \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 11
- Б) 12
- В) 13
- Г) 14

Вопрос 7. Оценку мяса по свежести производят по 25-балльной системе. На лабораторные показатели отводится \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 10
- Б) 12
- В) 14
- Г) 16

Вопрос 8. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории годное \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 21–25
- Б) 20–25
- В) 19–25
- Г) 18–25

Вопрос 9. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории подозрительной свежести \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 11–22
- Б) 20–25
- В) 15–20
- Г) 10–20

Вопрос 10. В зависимости от окончательной оценки мясо может быть отнесено к категории несвежее \_\_\_\_\_ баллов.

- А) 0–9
- Б) 2–15
- В) 15–18
- Г) 10–20

Вопрос 11. В препарате из свежего мяса в поле зрения препарата из поверхностного слоя мяса встречается небольшое число кокков или палочек –

- А) до 10
- Б) до 20
- В) до 30
- Г) до 40

Вопрос 12. В препарате из мяса подозрительной свежести в поле зрения мазка из поверхностного слоя мяса обнаруживают – :

- А) небольшое число кокков или палочек (до 40)
- Б) небольшое число кокков или палочек (до 20)
- В) несколько десятков кокков (20–30) или несколько палочек
- Г) небольшое число кокков или палочек (до 60)

Вопрос 13. В препарате из испорченного мяса при рассматривании мазков как поверхностных, так и глубоких слоев мяса в поле зрения встречается

- А) более 20 микробов, преимущественно палочек.
- Б) более 30 микробов, преимущественно палочек, кокки почти отсутствуют и в одном поле зрения можно насчитать несколько сотен палочек.
- В) несколько десятков кокков (20–30) или несколько палочек для определения крахмала в молоке необходим раствор:

Вопрос 14. Содержание жира в сливках составляет:

- А) не менее 20–25 %
- Б) не более 20 %
- В) 10–15 %
- Г) 3–7 %
- Д) 18 %

Вопрос 15. К порокам молочнокислых продуктов относят:

- А) пресный вкус
- Б) прогорклый вкус
- В) плесень
- Г) горький вкус
- Д) сладкий вкус

Вопрос 16. Молоко голубоватого оттенка бывает:

- А) у кобылиц
- Б) при пониженной жирности
- В) у овец
- Г) при высокой кислотности
- Д) при низкой плотности

Вопрос 17. Молоко, полученное от животных в первые 7 дней лактации:

- А) запрещается использовать в пищу
- Б) используют для приготовления молочнокислых продуктов
- В) кипятят и используют
- Г) пастеризуют и используют
- Д) приготавливают масло

Вопрос 18. Молоко от животных положительно реагирующих на туберкулин, но не имеющих клинических признаков:

- А) обеззараживают кипячением и используют внутри хозяйства
- Б) допускается использовать для переработки на топленое масло
- В) уничтожают
- Г) используют после кипячения
- Д) пастеризуют и используют в пищу

Вопрос 19. Содержание воды в твороге составляет:

- А) 65 %
- Б) 80 %
- В) 81 %
- Г) 93 %
- Д) 95 %

Вопрос 20. Кислотность сметаны:

- А) 60–100 °Т
- Б) 50–52 °Т
- В) 45–50 °Т
- Г) 30–40 °Т
- Д) 35–45 °Т

Вопрос 21. Кислотность творога составляет:

- А) не выше 240 °Т
- Б) не выше 250 °Т
- В) 240–250 °Т
- Г) не выше 280 °Т
- Д) не более 90 °Т

Вопрос 22. Кислотность ряженки составляет:

- А) 85–150 °T
- Б) менее 80 °T
- В) 78–80 °T
- Г) 50–60 °T
- Д) 40–55 °T

Вопрос 23. Кислотность йогурта составляет:

- А) 80–140 °T
- Б) менее 80 °T
- В) 50–60 °T
- Г) не менее 70 °T
- Д) 60–68 °T

Вопрос 24. Содержания жира в сливочном масле составляет:

- А) не менее 78 %
- Б) не более 70–72 %
- В) не менее 40–60 %
- Г) не менее 45–55 %
- Д) не более 60–70 %

Вопрос 25. Содержание влаги в сливочном масле составляет:

- А) не более 20 %
- Б) не более 25–30 %
- В) не более 28–39 %
- Г) не менее 30 %
- Д) не менее 20 %

Вопрос 26. Содержание жира в топленом масле составляет:

- А) не менее 98 %
- Б) 56–70 %
- В) 75–95 %
- Г) не более 98 %
- Д) 78–89 %

Вопрос 27. Промежуток времени для созревания слабого кумыса:

- А) 5–6 часов
- Б) 3–4 часа
- В) 12–24 часа
- Г) 24–48 часов
- Д) 10–12 часов

Вопрос 28. К порокам запаха молока относят:

- А) рыбный
- Б) лекарственный
- В) капустный



- Г) чесночный
- Д) металлический

Вопрос 29. Соответствие плотности молока у различных видов сельскохозяйственных животных

- А) Коровье =  $1,027-1,035 \text{ г/см}^3$
- Б) Овечье =  $1,034-1,038 \text{ г/см}^3$
- В) Козье =  $1,027-1,038 \text{ г/см}^3$
- Г) Кобылицы =  $1,029-1,033 \text{ г/см}^3$

Вопрос 30. Соответствие количества белка в молоке у различных видов сельскохозяйственных животных

- А) Корова = 3,2 %
- Б) Овца = 5,1 %
- В) Коза = 3,8 %
- Г) Кобыла = 1,9 %
- Д) = 3,5 %

Вопрос 31. Соответствие кислотности молока у различных видов сельскохозяйственных животных

- А) Коровье =  $16-20 \text{ }^{\circ}\text{T}$
- Б) Кобылицы = не более  $7 \text{ }^{\circ}\text{T}$
- В) Овечье = не более  $24 \text{ }^{\circ}\text{T}$
- Г) Козье = не более  $15 \text{ }^{\circ}\text{T}$
- Д) =  $17-25 \text{ }^{\circ}\text{T}$

Вопрос 32. Соответствие пороков вкуса молока

- А) При развитии гнилостных бактерий = Горький
- Б) При хранении молока в железной или медной посуде = Прогорклый
- В) При маститах, туберкулезе молочной железы = Солёный
- Г) При нейтрализации молока содой = Мыльный
- Д) = Острый

Вопрос 33. Молоко от коров больных листериозом:

- А) кипятят и используют внутри хозяйства для выпойки животных
- Б) кипятят и уничтожают
- В) используют в пищу после пастеризации не ниже  $85 \text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 10 минут
- Г) используют в пищу после 10 минутного кипячения
- Д) пастеризуют при  $90 \text{ }^{\circ}\text{C}$  в течение 20 секунд и вывозят на молочный завод

Вопрос 34. Молоко от коров больных и подозреваемых в заражении Болезни Ауески:

- А) кипятят и уничтожают

- Б) кипятят и используют внутри хозяйства для выпойки животных
- В) используют в пищу после пастеризации не ниже 85 0С в течение 10 минут
- Г) используют в пищу после 10 минутного кипячения
- Д) пастеризуют при 90 0С в течение 20 секунд и вывозят на молочный завод

Вопрос 35. Какой порок консистенции наблюдается при неправильном оттаивании замороженного молока:

- А) водянистый
- Б) слизистый
- В) бродящий
- Г) тягучий
- Д) хлопьевидный

Вопрос 36. Синее или голубое окрашивание молока возникает:

- А) при размножении пигментирующих микроорганизмов
- Б) при подсытии жира
- В) при разбавлении водой
- Г) при гнойном воспалении молочной железы
- Д) при пироплазмозе

Вопрос 37. При обесцвечении молока менее чем за 20 минут на редуктазную пробу, молоко относится к:

- А) 4 классу
- Б) вне классовое
- В) 1 классу
- Г) 2 классу
- Д) 3 классу

Вопрос 38. Соответствие пороков запаха молока

- А) Развитие микроорганизмов из группы кишечной палочки = Аммиачный
- Б) Хранение загрязненного молока при низкой температуре = Дрожжевой
- В) При размножении аэробных микроорганизмов в плотно закрытом неохлажденном молоке = Затхлый
- Г) При использовании дёгтя, фенола, скипидара = Лекарственный
- Д) = Гнилостный

Вопрос 39. Соответствие жирности молока у различных видов сельскохозяйственных животных

- А) Коровье = не менее 3,2 %
- Б) Козье = не менее 4,4 %
- В) Овечье = не менее 5 %

- Г) Кобылицы = не менее 1 %
- Д) = не менее 7 %

Вопрос 40. Преждевременное скисание молока происходит:

- А) #при расстройствах желудочно-кишечного тракта
- Б) #при мастите
- В) #при сильном перегреве организма животного
- Г) при скормливании антибиотиками
- Д) при развитии микроорганизмов, образующих сычужный фермент

Вопрос 42. Кислотность в крепком кумысе составляет:

- А) \*101 – 120 0Т
- Б) 60 – 80 0Т
- В) 80 – 100 0Т
- Г) 40 – 60 0Т
- Д) 121 – 140 0Т

### **Примерные темы кейс-заданий**

#### *Кейс-задача №1*

по теме: **Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль при производстве мясных баночных консервов**

#### **Задание 1**

Для технохимического контроля представлена партия консервов «Говядина тушеная» высшего сорта, изготовленная по ГОСТ Р 54033-2010. Партия упакована в гофротару по 40 банок в единице упаковки. Масса нетто единицы расфасовки – 338 г. Объем партии 51 000 банок, упакованных в 1275 коробок.

Согласно ГОСТ8756.0–70 определить:

- а) количество отбираемых для вскрытия единиц упаковки;
- б) объем выборки;
- в) объем исходного образца;
- г) объем среднего образца, направляемого для проведения физико-химических, органолептических и бактериологических исследований.

#### *Кейс-задача №2*

по теме: **Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных и инвазионных болезнях животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты**

#### **Задание 1:**

При экспертизе продуктов убоя на мясоперерабатывающем предприятии в свиных тушах были обнаружены туберкулезные поражения в подчелюстных лимфатических узлах в виде обызвествленных очагов. В других органах и тканях патологических изменений не обнаружено.

1. Определить санитарную оценку продуктов убоя.

#### **Задание 2:**

На мясоперерабатывающее предприятие поступило 25 голов свиней для убоя. Диагностика трихинеллеза проводилась на аппарате типа «Гастрос». При микроскопировании осадка были обнаружены личинки трихинелл.

1. Описать порядок действия ветеринарных специалистов данного предприятия.

2. Провести санитарную оценку продуктов убоя.

### **Задание 3:**

На мясоперерабатывающее предприятие поступили 2 дойные коровы положительно реагирующие на бруцеллез. По результатам проведенной ветеринарно-санитарной экспертизы клинических и патологоанатомических изменений в продуктах убоя не обнаружено. Провести ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя.

### **Примерные темы практических контрольных заданий**

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты**

#### **Задание № 1.**

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?

#### **Задание № 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.

1. Проанализируйте ситуацию.

2. Какой должна быть последовательность действий?

#### **Задание № 3.**

На Тихорецком мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах под номером 185. Лимфатический узел увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена.

Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий**

#### **Задание 1**

Определить органолептическую оценку качества представленных образцов вареных, копченых, полукопченых или варено-копченых колбас по следующим показателям:

а) упаковка и маркировка образцов, их соответствие требованиям стандарта;

б) форма и размеры батонов, материал, из которого сделана оболочка;

в) наличие дефектов упаковки в случае их присутствия (порезы, надрывы и т. д.); г) определить массу исследуемого продукта;

- д) установить внешний вид среза батона колбасы;
  - е) определить запах свежерезанного фарша колбасы, а затем запах жира;
  - з) определите наличие крахмала в вареных колбасах.
- На основании проведенных исследований сделать заключение.

**Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза животных топленых жиров**  
**Задание 1**

Произвести органолептическую оценку образцов топленого жира по следующим показателям:

- а) цвет;
- б) консистенция;
- в) вкус;
- г) аромат;
- д) прозрачность.

На основании произведенных исследований сделать заключение.

**Задание 2**

Произвести следующие лабораторные исследования образцов топленого жира:

- а) качественная реакция на свободнорадикальные группы с нейтральным красным;
- б) определить кислотное число;
- в) качественную реакцию на альдегиды по методу Видмана.

На основании полученных данных сделать заключение.

**Вопросы к опросу.**

План опроса по теме «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз».

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и микроскопии срезов по теме «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Как выяснить природу обызвествленных включений обнаруживаемых внутри мышечных волокон?
2. Если при трихинеллоскопии в мышечных срезах внутри мышечных волокон обнаружены включения неправильной формы, то какие паразитарные заболевания надо исключить?
3. Каким методом исследования можно воспользоваться для получения достоверных результатов если на большую партию мороженой свинины в ветеринарном свидетельстве нет отметки о проведении трихинеллоскопии?
4. Как определить безвредность колбасных изделий выработанных из свинины не исследованной предварительно на трихинеллез?
5. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?
6. Назвать места локализации инвазионных личинок трихинелл.

7. Биологический цикл нематоды *Trichinella spiralis*.
8. При отсутствии ножек диафрагмы из каких мышц берутся пробы для трихинеллоскопии?
9. Как дифференцировать личинки трихинелл от пузырьков воздуха, недоразвитых финн, саркоцист, известковых конкрементов и мышечной двуустки?
10. Зачем необходима дополнительная обработка мышечных срезов при обнаружении трихинеллеза?
11. Как используются продукты убоя?
12. Что такое «финноз»?
13. Порядок послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш при финнозе крупного рогатого скота, свиней, овец, оленей и кроликов?
14. Способы микроскопического исследования и определения жизнеспособности финн?
15. Чем отличается бычий цепень от свиного?
16. Локализация в организме финн тонкошейного цистицерка?
17. Санитарная оценка продуктов убоя при финнозах домашних животных.
18. Какими методами обеззараживается финнозное мясо домашних животных?

План опроса по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда».

Перед началом лабораторного занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и микроскопии образцов меда по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза меда».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Классификация меда.
2. Какие сопроводительные документы должны быть у владельца пасеки?
3. Как проводят отбор проб для органолептических и физико-химических показателей?
4. Назовите основные органолептические показатели меда?
5. Как определяют консистенцию меда?
6. Как определяют кристаллизацию меда?
7. Как определяют признаки брожения меда?
8. Назовите методы определения сахарного меда?
9. Назовите методы определения незрелого меда?
10. Назовите признаки определения падевого меда?
11. Как определить искусственный мед?
12. Как определить наличие крахмальной патоки?
13. Как определить наличие крахмала и муки?
14. Как определить наличие сахарного сиропа и желатина?

**Вопросы на зачет**

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного врача.
2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезу, бруцеллезу, лептоспирозу и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозу, некробактериозу, пастереллезу и др.).
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.

26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.
31. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.
32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE. Причины и их условия возникновения.
39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
40. Профилактика гниения мяса.
41. Биологические принципы консервирования.
42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.
43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.
44. Сублимационная сушка.
45. Морфология и химия жирового сырья.
46. Виды порчи жиров.
47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца.
48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.
49. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясные субпродукты.
50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.
51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.
52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.



53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.
54. Предприятия по переработке убойных животных.
55. Действующие ГОСТы на мясо.
56. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных
57. Определение видовой принадлежности мяса
58. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
59. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
60. Исследование мяса на трихинеллез.
61. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
62. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
64. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
65. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
66. Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов не позднее, чем за месяц до сдачи зачета.

### **Вопросы к экзамену**

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-санитарного врача.
2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно- санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка животных на боенские предприятия. Правила транспортировки. Транспортные документы.
5. Влияние транспортировки на убойных животных. Болезни животных, связанные с транспортировкой.
6. Предубойный ветеринарный осмотр и подготовка животных к переработке.
7. Методы убоя животных.
8. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше крупного рогатого скота.
9. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
10. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у крупного рогатого скота.
11. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у свиней.
12. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.

13. Значение мяса как продукта питания.
14. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
15. Химический состав мяса.
16. Товароведческая оценка мяса. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому и пищевому назначению.
17. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
18. Изменения в мясе после убоя.
19. Созревание (ферментация) мяса и его сущность.
20. Факторы, влияющие на процесс созревания
21. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лептоспирозе и роже).
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. (Актиномикозе, некробактериозе, пастереллезе и др.).
24. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
25. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
26. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза крупного рогатого скота и свиней.
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов вакцинированных животных. Порядок и сроки убоя животных
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся лечению антибиотиками. Порядок и сроки убоя животных
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных подвергшихся обработке инсектицидными (акарицидными) препаратами. Порядок и сроки убоя животных.
31. Сроки убоя животных, подвергшихся внешнему, внутреннему и комбинированному радиоактивному облучению.
32. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
33. Роль мяса и мясных продуктов в возникновении заболеваний человека.
34. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и мясопродуктов при обнаружении этих микроорганизмов.
35. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

36. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
37. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
38. Послеубойные (нежелательные) изменения мяса и мясопродуктов при нарушении режимов хранения: загар, ослизнение, плесневение, покраснение, посинение, свечение, DFD и PSE. Причины и их условия возникновения.
39. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
40. Профилактика гниения мяса.
41. Биологические принципы консервирования.
42. Консервирование мяса и мясных продуктов поваренной солью.
43. Консервирование мяса и мясных продуктов низкой температурой.
44. Сублимационная сушка.
45. Морфология и химия жирового сырья.
46. Виды порчи жиров.
47. Ветеринарно-санитарная оценка жира-сырца.
48. Мясные субпродукты. Классификация и их пищевая ценность.
49. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясные субпродукты.
50. Ветеринарно-санитарные требования к качеству субпродуктов.
51. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо птицы.
52. Товароведческая оценка мяса птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.
53. Категории упитанности по ГОСТУ. Методы определения упитанности убойных животных.
54. Предприятия по переработке убойных животных.
55. Действующие ГОСТы на мясо.
55. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных
56. Определение видовой принадлежности мяса
57. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
58. Экспертиза мяса при вынужденном убое.
59. Исследование мяса на трихинеллез.
60. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
61. Определение степени свежести мяса животных в соответствии с требованиями ГОСТа.
62. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
63. Санитарное исследование пищевых животных жиров.
64. Определение степени свежести мяса сельскохозяйственной птицы, предусмотренные ГОСТом.
65. Ветеринарно-санитарный осмотр и экспертиза продуктов убоя домашней птицы, при инфекционных болезнях.

66. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птицы, при гельминтозных и незаразных болезнях.
67. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.
68. Пищевая ценность грибов и их классификация. Ядовитые грибы, методы исследования и санитарная оценка.
69. Химический состав, пищевая ценность и свойства меда.
70. Классификация меда.
71. Ветеринарно-санитарные требования при продаже меда на рынке.
72. Остаточные примеси в меде.
73. Оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел и обработке их антибиотиками.
74. Химический состав и биологическая ценность растительных пищевых продуктов.
75. Пищевое значение яиц. Строение и химический состав.
76. Изменения, происходящие в яйце при хранении. Пороки яиц.
77. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц.
78. Ветеринарно-санитарное исследование рыбы.
79. Органолептическое исследование молока, определение его плотности и механической загрязненности.
80. Лабораторные методы определения качества молока.
81. Распознавание молока больных животных. Определение натуральности молока и некоторых примесей в нем.
82. Экспертиза молочнокислых продуктов.
83. Органолептические и лабораторные методы определения качества меда.
84. Ветеринарно-санитарный контроль и исследование продуктов растительного происхождения.
85. Классификация товарных яиц по действующему ГОСТу Р 52121-2003. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы яиц домашней птицы.
86. Яйца как возможный источник инфекционных болезней человека и животных.
87. Краткие сведения о семействах промысловых рыб.
88. Морфология и химия мяса рыбы, его пищевая и биологическая ценность.
89. Санитарная оценка мяса пресноводной и морской рыбы при инфекционных и инвазионных болезнях и отравлениях.
90. Химический состав и питательная ценность коровьего молока.
91. Влияние различных факторов на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока.
92. Составные части молока и их влияние на технологическую переработку, выход и качество готовой продукции.
93. Молоко и источники его загрязнения.
94. Первичная обработка молока в хозяйстве (очистка, охлаждение, хранение) и его транспортировка.

95. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока. Пороки молока.

96. Роль молока как возможного источника инфекционных болезней и пищевых токсикоинфекций и токсикозов у человека.

97. Способы и режимы обезвреживания молока, полученного от больных животных.

98. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных инфекционными болезнями.

99. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока, наличие в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и др. веществ.

100. Биохимические и физико-химические процессы при производстве кисломолочных продуктов.

101. Кисломолочные продукты. Характеристика, требования действующих ГОСТов к кисломолочным продуктам.

102. Основные пороки кисломолочных продуктов и их предупреждение.

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

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1– 2016«Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации студентов».

##### **Доклад**

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Таблица – Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оцен ка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительно й литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительно й литературы. Выводы обоснованы	
Представле ние	Представляема я информация логически не связана. Не использованы профессиональ ные термины	Представленна я информация не систематизиров ана или непоследователь на. Использованы 1-2 профессиональ ных термина	Представленна я информация систематизиро вана и последователь на. Использовано более 2 профессиональ ных терминов	Представленна я информация систематизиров ана, последовательн а и логически связана. Использовано более 5 профессиональ ных терминов	
Оформлени е	Не использованы информационн ые технологии. Более 4 ошибок в представляемо й информации	Использованы информационн ые технологии частично. 3-4 ошибки в представляемо й информации	Использованы информационн ые технологии. Не более 2 ошибок в представленно й информации	Широко использованы информационн ые технологии. Отсутствуют ошибки в представляемо й информации	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений	
Итоговая оценка					

### Дискуссии (круглый стол)

Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые

решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на лабораторных занятиях по темам:

**Оценивание результатов проведения дискуссии (круглый стол)** происходят в виде обсуждения заданной темы. Требуется проявить логику изложения материала, представить аргументацию, ответить на вопросы участников дискуссии.

**«отлично»** – студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников дискуссии;

**«хорошо»** – студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

**«удовлетворительно»** – студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

**«неудовлетворительно»** – студент плохо понимает суть обсуждаемой темы, не смог логично и аргументировано участвовать в обсуждении;

### **Тест**

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

#### **Критерии оценки знаний обучаемых при проведении тестирования.**

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

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

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

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

### **Кейс-задание**

Кейс-задание является одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни через решение учебно-конкретных ситуаций. Кейс-метод предусматривает письменно представленное описание определенных условий из жизни хозяйствующего субъекта, ориентирующее студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения.

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

**Критерии оценивания выполнения кейс-задания.**

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

**Практическое контрольное задание**

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических, так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работы.

**Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.**

**Оценка «отлично»** – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

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

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

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

**Опрос**

**Опрос** – метод, контроля знаний, заключающийся в осуществлении взаимодействия между преподавателем и студентом посредством получения от студента ответов на заранее сформулированные вопросы.

**Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.**

Оценка «отлично» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.



Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

### **Зачет**

**Зачет** – форма проверки успешного выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе лабораторных занятий, самостоятельной работы.

Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи зачета.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

### **Критерии оценки знаний при проведении зачета.**

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), **«незачтено»** – параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

## **Экзамен**

**Экзамен** – форма проверки теоретических знаний, развития творческого мышления и навыков самостоятельной работы студентов, а также их умений применять полученные знания в решении практических задач.

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

### **Критерии оценки знаний при проведении экзамена.**

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

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

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

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

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

## **8 Перечень основной и дополнительной литературы**

### **Основная учебная литература**

1. Кунаков, А.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / Кунаков А. А., Уша Б.В., Кальницкая О.И., под ред. Кунакова А.А. — М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. — 234 с. ISBN 978-5-16-0054421— Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=338592>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>.
4. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

### **Дополнительная учебная литература**

1. Федоткина, С.Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных: практикум [Электронный ресурс] / С.Н. Федоткина, А.Н. Шинкаренко, А.В. Усенков. — Электрон. дан. — Волгоград: Волгоградский ГАУ, 2015. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76662>
- Дополнительная литература
2. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А.В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69877> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А.В. Смирнов. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-208-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129296> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю.Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4308> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1302-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102236> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Зоогигиеническая и ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебник / А.Ф. Кузнецов, А.М. Лунегов, К.А. Рожков, И.В. Лунегова ; под редакцией А.Ф. Кузнецова. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-8114-2778-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/96856> (дата обращения: 21.01.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

### Перечень электронно-библиотечных систем

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельск. хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	12.01.19.- 12.01.20  12.01.20 12.01.21	ООО «Изд-во Лань» Контракт №237  Контракт №940
2	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.18- 11.05.19  12.05.19 11.11.19.  12.11.19- 11.05.20  12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №4617/18  ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5202/19  ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19  ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный

					договор №6707/20
--	--	--	--	--	------------------

### **Перечень рекомендуемых интернет сайтов:**

- Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «Консультант-Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- Портал Министерства сельского хозяйства России. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcxprx.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
- Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный. – Загл. с экрана;
- 

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе меда. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_mjod.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_mjod.pdf)

2. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. [https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_moloko2016.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_moloko2016.pdf)

3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

4. УП Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности. А. А. Русинович, О. Ю. Черных, Н. С. Мотузко, С. Н. Мотузко, А. Г. Кощев, А. А. Лысенко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

5. УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кощев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко

Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

## **11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

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

### **11.1. Перечень программного лицензионного обеспечения**

№	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

### **11.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### **11.3. Доступ к сети Интернет**

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

## **12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине для лиц с ОВЗ и инвалидов**

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности.

Наименование учебных предметов, курсов,	Наименование помещений для проведения всех видов учебной	Адрес (местоположение) помещений для проведения
---	--	---

дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Помещение №221 ГУК, площадь — 101м<sup>2</sup>; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м<sup>2</sup>; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

### 13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

## Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;</li> <li>– с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.;</li> <li>при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.</li> </ul>
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;</li> <li>– с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;</li> <li>при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.</li> </ul>
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;</li> <li>– устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;</li> <li>с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.</li> </ul>

### Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

– предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;



- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

## **Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины**

### **Студенты с нарушениями зрения**

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;

- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

**Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата  
(маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей)**

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
  - опора на определенные и точные понятия;
  - использование для иллюстрации конкретных примеров;
  - применение вопросов для мониторинга понимания;
  - разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

## **Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)**

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскостную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; чёткость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

## **Студенты с прочими видами нарушений**

**(ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)**

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
- сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
- стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
- наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.