

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

Факультет пищевых производств и биотехнологий
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 5)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
« ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль): Технология хранения и переработки сельскохозяйственной
продукции

Квалификация (степень) выпускника: Бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: Очная форма обучения – 4 года
Заочная форма обучения – 4 года 8 месяца(-ев)

Объем: в зачетных единицах: 3 з.е.
в академических часах: 108 ак.ч.

2024

Разработчики:

Заведующий кафедрой, кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции Забашта Н.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, утвержденного приказом Минобрнауки России от 17.07.2017 №669, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Агроном", утвержден приказом Минтруда России от 20.09.2021 № 644н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводческой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	11.03.2024, № 7
2	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Председатель методической комиссии/совета	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7
3	Факультет пищевых производств и биотехнологий	Руководитель образовательной программы	Орлова Т.В.	Согласовано	20.06.2024

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - формирование комплекса теоретических и практических знаний, приобретение умений и навыков в области ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения

Задачи изучения дисциплины:

- использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
- осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

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

ОПК-2.1 Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства.

Знать:

ОПК-2.1/Зн41 Правила работы с электронными системами документооборота

Уметь:

ОПК-2.1/Ум21 Пользоваться системами электронного документооборота

Владеть:

ОПК-2.1/Нв10 Разработка системы семеноводства сельскохозяйственных культур в организации

ОПК-2.2 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства.

Знать:

ОПК-2.2/Зн41 Правила работы с электронными системами документооборота

Уметь:

ОПК-2.2/Ум21 Пользоваться системами электронного документооборота

Владеть:

ОПК-2.2/Нв10 Разработка системы семеноводства сельскохозяйственных культур в организации

ПК-П5 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы

ПК-П5.2 Владеет навыками проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Знать:

ПК-П5.2/Зн1 методики лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Уметь:

ПК-П5.2/Ум2 использовать навыки проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

Владеть:

ПК-П5.2/Нв1 Способностью проведения лабораторных испытаний сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): Очная форма обучения - 4, Заочная форма обучения - 4.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Очная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Четвертый семестр	108	3	33	3	14	16	48	Экзамен (27)
Всего	108	3	33	3	14	16	48	27

Заочная форма обучения

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лабораторные занятия (часы)	Лекционные занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Четвертый семестр	108	3	15	3	8	4	93	Контроль ная работа Экзамен
Всего	108	3	15	3	8	4	93	

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

Очная форма обучения

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лабораторные занятия	Лекционные занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соответствующие результатам освоения программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции	57	3	10	10	34	ОПК-2.1 ОПК-2.2
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	13	3	2	2	6	
Тема 1.2. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль	11		2	2	7	
Тема 1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях	11		2	2	7	
Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	11		2	2	7	
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий	11		2	2	7	
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	24		4	6	14	ПК-П5.2
Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	13		2	4	7	
Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов	11		2	2	7	
Итого	81	3	14	16	48	

Заочная форма обучения

	контактная работа	занятия	занятия	занятия	ая работа	езультаты освоенные с
--	-------------------	---------	---------	---------	-----------	-----------------------

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная работ	Лабораторные з	Лекционные зан	Самостоятельн	Планируемые р обучения, соотв результатами ос программы
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции	81	3	8	4	66	ОПК-2.1 ОПК-2.2
Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза	18	3		2	13	
Тема 1.2. Ветеринарно-санитарные требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль	17		2	2	13	
Тема 1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях	15		2		13	
Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов	16		2		14	
Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий	15		2		13	
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов	27				27	ПК-П5.2
Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока	14				14	
Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов	13				13	
Итого	108	3	8	4	93	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 3ч.; Лабораторные занятия - 8ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 66ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 3ч.; Лабораторные занятия - 10ч.; Лекционные занятия - 10ч.; Самостоятельная работа - 34ч.)

Тема 1.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза

(Заочная: Внеаудиторная контактная работа - 3ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 13ч.; Очная: Внеаудиторная контактная работа - 3ч.; Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 6ч.)

1. Предмет ветеринарно-санитарной экспертизы, ее значение и задачи.
2. Краткая история развития ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Ветеринарно-санитарные требования к перерабатывающим предприятиям.
4. Действующие нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизы.

Тема 1.2. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 13ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Убойные животные.
2. Транспортировка убойных животных и ветеринарное обслуживание их в пути.
3. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
4. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

Тема 1.3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 13ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Инфекционные болезни животных
2. Сибирская язва. Послеубойная диагностика.
3. Бешенство. Послеубойная диагностика бешенства. Дифференциальный диагноз
4. Туберкулез. Послеубойная диагностика туберкулеза. Ветеринарно-санитарные мероприятия при туберкулезе.
5. Бруцеллез. Послеубойная диагностика бруцеллеза.
6. Ящур. Послеубойная диагностика ящура. Санитарная оценка продуктов убоя и мероприятия.

Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 14ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.
2. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль
3. Ветеринарное клеймение мяса
4. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках

Тема 1.5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных изделий

(Заочная: Лабораторные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 13ч.; Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов изделий

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

(Очная: Лабораторные занятия - 4ч.; Лекционные занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 14ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 27ч.)

Тема 2.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 7ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 14ч.)

1. Источники микробного обсеменения молока
2. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока
3. Санитарная обработка молочного оборудования
4. Влияние на качество, пищевую ценность и технологические свойства молока
5. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от больных коров
6. Пороки молока
7. Виды фальсификации молока

Тема 2.2. Ветеринарно-санитарная оценка молочных продуктов

(Очная: Лабораторные занятия - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 7ч.; Заочная: Самостоятельная работа - 13ч.)

1. Экспертиза кисломолочных продуктов
2. Экспертиза сливочного масла
3. Экспертиза сыров

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Выполните задание с развернутым ответом

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

2. Выполните задание с развернутым ответом

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

3. Выполните задание с развернутым ответом

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

4. Выполните задание с развернутым ответом

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

5. Выполните задание с развернутым ответом

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

6. изделия и мясные продукты; пищевой альбумин и желатин, консервы мясные; молоко и молочные продукты; рыба; яйца; мед?

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

1. №1
2. №2
3. №3

4. №5

7. Документ, устанавливающий обязательные мероприятия в ветеринарии:

1. инструкция
2. наставление
3. правила
4. положение

8. Сопоставить нормативные правовые акты с их названиями

- А. Закон Российской Федерации
- Б. Федеральный закон
- В. Постановление Правительства России
- Г. Приказ Минсельхоза России

1. Об утверждении Правил аттестации специалистов в области ветеринарии
2. Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях (Зарегистрировано в Минюсте России 24.01.2023 № 72116)
3. О ветеринарии
4. О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации

9. Сопоставить нормативный правовой акт с датой его регистрации

- А. Закон Российской Федерации «О ветеринарии»
- Б. Федеральный закон «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации»
- В. Постановление Правительства России «Об утверждении Правил аттестации специалистов в области ветеринарии»
- Г. Приказ Минсельхоза России «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»

1. 13.07.2015
2. 13.12.2023
3. 09.11.2016
4. 14.05.1993 (ред. от 15.12.2023)

10. Сопоставить нормативный правовой акт с комментарием

- А. Закон Российской Федерации «О ветеринарии»
- Б. Федеральный закон «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации»
- В. Постановление Правительства России «Об утверждении Правил аттестации специалистов в области ветеринарии»

1. Об аттестации ветеринарных специалистов
2. Основной закон, регулирующий ветеринарию
3. Закон, вводящий понятия ЭВС, прослеживаемость, устанавливает переходные нормы

11. Сопоставить нормативно правовой акт со статусом

- А. Закон Российской Федерации «О ветеринарии»
- Б. Федеральный закон «О внесении изменений в Закон Российской Федерации "О ветеринарии" и отдельные законодательные акты Российской Федерации»

В. Приказ Минсельхоза России «Об утверждении перечня подконтрольных товаров, на которые могут проводить оформление ветеринарных сопроводительных документов аттестованные специалисты, не являющиеся уполномоченными лицами органов и учреждений, входящих в систему государственной ветеринарной службы Российской Федерации»

1. Вступил в силу (действующий)
2. Утратил сил
3. Вступил в силу (действующий)

12. Установить последовательности документации при скота на мяса

На каждую партию (вагон, автомашину) животных оформляют:

1. путевой журнал (акты приплода и выбраковки по мере необходимости).
2. товарно-транспортную накладную
3. ветеринарное свидетельство

13. Сопоставить нормативные правовые акты с названиями

Распоряжение Минсельхоза России
Приказ Минсельхоза России
Приказ Минсельхоза России

Об утверждении Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда натурального пчелиного, перги и молочка маточного пчелиного, предназначенных для переработки и реализации (Зарегистрировано в Минюсте России 30.11.2022 г. № 71252)

Об утверждении ветеринарных правил убоя животных и ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации (Зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2022 г. № 68718)

Руководство по применению отдельных положений приказа Минсельхоза России от 27 декабря 2016 г. № 589 «Об утверждении Ветеринарных правил организации работы по оформлению ветеринарных сопроводительных документов, Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов в электронной форме и Порядка оформления ветеринарных сопроводительных документов на бумажных носителях»

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Выполните задание с развернутым ответом

Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животного, больного сибирской язвой

2. Выполните задание с развернутым ответом

Инфекционная болезнь животных и человека, характеризующихся образованием в органах абсцессов и узелков, на разрезе которых слоистое содержимое. Предполагаемый диагноз и оценка продуктов убоя.

3. На мясокомбинате переработали 10 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез. Признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

1. продукты убоя реализуют без ограничения
2. внутренние органы в утиль, мясо на проварку
3. внутренние органы на проварку, мясо на промпереработку
4. внутренние органы в утиль, мясо на бактериологический анализ

4. Установите последовательность точек ветеринарно - санитарной экспертизы на конвейере убоя крупного рогатого скота

1. Туши, головы, внутренние органы, финальная точка
2. Головы, туши, внутренние органы, финальная точка

3. Туши, внутренние органы, головы, финальная точка
4. Головы, внутренние органы, туши, финальная точка
5. Установите правильную последовательность, каков порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу
1. Внесение в 2 см³ экстракта 5 капель 0,2% раствора бензидина
2. Добавление к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода
3. Оценка цвет смеси
4. Приготовление вытяжки из мяса

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Очная форма обучения, Четвертый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-П5.2

Вопросы/Задания:

1. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
2. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно-санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях
3. В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяная туша свиньи без головы и внутренних органов. Как поступить в данном случае?
4. Ветеринарное законодательство
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
6. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедрa имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом
8. . Ветеринарные сопроводительные документы.
9. При экспертизе пастеризованного коровьего молока обнаружено: Консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости. Цвет – молочно-белый. Запах – чистый, специфический. Вкус – без посторонних примесей. Кислотность – 19°. Плотность (удельный вес) – 1,029 г/см³ (29°). Белки – 2,3 %. Жиры – 2,2 %. Углеводы – 3 %. Сухой остаток – 8,5 %. Проба на фосфатазу – отрицательная. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует. С какой целью в молоко добавляют крахмал? Установите какими способами была установлена фальсификация
10. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль
11. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения

12. При органолептической оценке мяса получили следующие результаты: Мясо имеет корочку подсыхания бледно-розового цвета; мышцы на разрезе слегка влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный. Определить степень свежести мяса.

13. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.

14. Ветсанэкспертиза продуктов уоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.

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

16. Ветсанэкспертиза продуктов уоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при уое животных, больных бруцеллезом.

17. Виды транспортировки убойных животных

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

19. Ветсанэкспертиза продуктов уоя животных при бешенстве. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики

20. Основные пороки молока

21. Поступила партия полутуш говядины. На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей -4°C. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.

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

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.

24. В охлажденной говядине при внешнем осмотре обнаружены зачистки, срывы подкожного жира на площади 17% поверхности, слабовыраженный кисловатый запах. Сделайте заключение о степени свежести и возможности реализации мяса

25. Экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки

26. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях

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

28. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока

29. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

30. На полутуше говядины от молодняка стоят квадратные клейма, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

31. Виды фальсификации молока

32. При оценке качества полукопченой колбасы было установлено следующее: батоны прямые со слегка влажной поверхностью, фарш перемешен равномерно, на разрезе – кусочки шпика с желтоватым оттенком, запах, свойственный данному виду колбасы, с ароматом копчения, влажность – 60%, температура в толще батона составила 12 0С, содержание жира – 39%. Сделайте заключение о качестве, укажите условия хранения и сроки годности колбасы.

33. Трихинеллез. Дать определение болезни, охарактеризовать цикл развития, симптомы, лечение и профилактику.

34. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения

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

36. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.

37. Порядок клеймения мяса и субпродуктов

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

39. Санитарно-бактериологический контроль мясных консервов

40. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения.

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

42. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

43. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, ящуре, лейкозе).

44. Сформулируйте заключение о степени свежести говядины охлажденной, если при анализе были получены следующие результаты: поверхность туши потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие, мясо имеет запах, свойственный данному виду мяса, бульон слегка мутноватый, сухожилия сероватого цвета, жир матового оттенка, слегка мажется.

45. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках

46. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных

47. В неблагополучной по ящуре зоне организована пастеризация молока коров. Как проконтролировать соблюдения режима пастеризации

48. Санитарная обработка молочного оборудования

49. Инфекционные болезни животных (Основные задачи, правила ветеринарно-санитарной оценки мяса и других продуктов убоя, опасность для человека).

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

Заочная форма обучения, Четвертый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-П5.2

Вопросы/Задания:

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

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

3. В лабораторию ветсанэкспертизы рынка доставлена неклеяемая туша свиньи без головы и внутренних органов. Как поступить в данном случае

4. Ветеринарное законодательство

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

6. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедрa имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности

7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом

8. Ветеринарные сопроводительные документы

9. При экспертизе пастеризованного коровьего молока обнаружено: Консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости. Цвет – молочно-белый. Запах – чистый, специфический. Вкус – без посторонних примесей. Кислотность – 19°. Плотность (удельный вес) – 1,029 г/см³ (29°). Белки – 2,3 %. Жиры – 2,2 %. Углеводы – 3 %. Сухой остаток – 8,5 %. Проба на фосфатазу – отрицательная. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует. С какой целью в молоко добавляют крахмал? Установите какими способами была установлена фальсификация

10. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль

11. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения

12. При органолептической оценке мяса получили следующие результаты: Мясо имеет корочку подсыхания бледно-розового цвета; мышцы на разрезе слегка влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно-красного цвета. Образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный. Определить степень свежести мяса.

13. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов

14. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики

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

16. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.

17. Виды транспортировки убойных животных

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

19. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бешенстве. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики

20. Основные пороки молока.

21. Поступила партия полутуш говядины. На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°C. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.

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

23. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка

24. В охлажденной говядине при внешнем осмотре обнаружены зачистки, срывы подкожного жира на площади 17% поверхности, слабовыраженный кисловатый запах. Сделайте заключение о степени свежести и возможности реализации мяса.

25. Экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки

26. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.

27. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока

28. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов

29. На полутуше говядины от молодняка стоят квадратные клейма, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

30. Виды фальсификации молока

31. Бешенство. Дать определение болезни, охарактеризовать возбудитель, эпизоотологические данные, клиническую картину, диагноз, лечение, профилактику и меры борьбы.

32. При оценке качества полукопченой колбасы было установлено следующее: батоны прямые со слегка влажной поверхностью, фарш перемешен равномерно, на разрезе – кусочки шпика с желтоватым оттенком, запах, свойственный данному виду колбасы, с ароматом копчения, влажность – 60%, температура в толще батона составила 12 0С, содержание жира – 39%. Сделайте заключение о качестве, укажите условия хранения и сроки годности колбасы.

33. Трихинеллез. Дать определение болезни, охарактеризовать цикл развития, симптомы, лечение и профилактику

34. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения

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

36. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.

37. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.
38. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота, выявлены поражения характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя
39. Санитарно-бактериологический контроль мясных консервов.
40. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения
41. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения характерные для сибирской язвы. Какие меры необходимо принять.
42. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, ящуре, лейкозе).
44. Сформулируйте заключение о степени свежести говядины охлажденной, если при анализе были получены следующие результаты: поверхность туши потемневшая, мышцы на разрезе слегка липкие, мясо имеет запах, свойственный данному виду мяса, бульон слегка мутноватый, сухожилия сероватого цвета, жир матового оттенка, слегка мажется.
45. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.
46. Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
47. В неблагополучной по ящуре зоне организована пастеризация молока коров. Как проконтролировать соблюдения режима пастеризации
48. Санитарная обработка молочного оборудования
49. Инфекционные болезни животных (Основные задачи, правила ветеринарно-санитарной оценки мяса и других продуктов убоя, опасность для человека).
50. Обнаружено, что на ферме одна доярка разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко. Если, да, то как. Укажите возможные фальсификации молока и пути их установления и выявления.

Заочная форма обучения, Четвертый семестр, Контрольная работа
Контролируемые ИДК: ОПК-2.1 ОПК-2.2 ПК-П5.2

Вопросы/Задания:

1. Основные задачи ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Основные ветеринарно-санитарные требования для перерабатывающих предприятий
3. Основные нормативно-технические документы по ветеринарно-санитарной экспертизе.

4. Виды транспортировки убойных животных
5. Каковы функции государственного ветеринарного надзора
6. Какова компетенция Госветслужбы РФ в вопросах ветеринарно-санитарной экспертизы
7. Какова ответственность за нарушение ветзаконодательства РФ и основания применения органами госветнадзора мер административной ответственности.
8. Каковы принципы и направления взаимодействия органов госкомсанэпиднадзора и ветеринарных органов управления
9. Каковы общие положения о подразделении госветнадзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства
10. Каковы задачи и обязанности подразделения гос вет надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства
11. Каковы общие положения инструкции по ветеринарному клеймению мяса.
12. Каковы ветеринарный клейма и штампы инструкции по ветеринарному клеймению мяса
13. Каков порядок клеймения мяса и субпродуктов
14. Механизмы контроля и ответственности за выполнения инструкции по ветеринарному клеймению мяса
15. Какие животные относятся к убойным животным и каковы ветеринарно-санитарные требования к ним. В чём суть предубойного ветеринарного осмотра
16. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения КРС
17. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения свиней
18. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения лошадей
19. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения МРС
20. Методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов, схему клеймения птиц
21. Ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных

22. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для КРС
23. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для МРС
24. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для лошадей
25. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для свиней
26. Ветеринарно–санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях характерных для птиц
27. Ветеринарно–санитарная экспертиза при сибирской язве
28. Ветеринарно–санитарная экспертиза при бешенстве
29. Ветеринарно–санитарная экспертиза при ящуре
30. Ветеринарно–санитарная экспертиза при туберкулёзе
31. Ветеринарно–санитарная экспертиза при бруцеллёзе
32. Ветеринарно–санитарная экспертиза при лептоспирозе
33. В каких случаях убойных животных на убой для пищевых целей не допускают
34. Порядок переработки мяса и мясопродуктов подлежащих обеззараживанию
35. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою
36. Порядок работы с документами в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы
37. Порядок работы с документами с использованием специализированных баз данных
38. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях перерабатывающих предприятий
39. Ветеринарные сопроводительные документы: ветеринарные сертификаты
40. Журналы ветеринарного учёта и документы ветеринарной отчётности в условиях предприятий, перерабатывающих животноводческую продукцию и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
41. Ветеринарные сопроводительные документы: ветеринарные свидетельства и справки

42. Документы, регламентирующий первичный учёт в ветеринарии
43. Сроки хранения журналов ветеринарного учёта после окончания записей.
44. Документы ветеринарной отчётности в условиях лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы
45. Порядок подготовки документов при организации проверок на этапе планирования и организации
46. Порядок оформления и выдачи ветеринарных свидетельств и справок регламентируется специальной Инструкцией, утвержденной Министерством сельского хозяйства и продовольствия РФ 12 апреля 1997 г. и зарегистрированной Министерством юстиции РФ...:
20 января 1997 г;
*22 мая 1997 г;
25 февраля 1998 г;
30 января 1999 г.
47. Бланки ветеринарных сопроводительных документов нумеруют автоматическим нумератором восьмизначным числом, в котором первые две цифры обозначают...:
порядковый номер района (города);
*порядковый номер субъекта РФ;
порядковый номер документа.
48. Бланки ветеринарных сопроводительных документов нумеруют автоматическим нумератором восьмизначным числом, в котором последние четыре цифры обозначают...:
*порядковый номер документа;
порядковый номер субъекта РФ;
порядковый номер района (города).
49. Документ об обязательных ветеринарных мероприятиях, установленных научными учреждениями и проводимых в период до утверждения соответствующей инструкции:
ветеринарно-санитарные требования;
нормы;
инструкция;
*рекомендация.
50. К какому понятию в документации относят мясо и мясопродукты, молоко и молокопродукты, рыбы и рыбопродукты, яйца и яйцепродукты, продукты пчеловодства, шкуры, шерсть, волос, пушнина, пух, перо, эндокринные железы и внутренности, кровь, кости, рога, копыта и.т.д?
*продукты животного происхождения
животные;
сырье животного происхождения;
продукты питания.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник / А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2024. - 234 с. - 978-5-16-108617-9. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.ru/cover/2110/2110038.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Очирова Л. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие для студентов высших учебных заведений для бакалавров по направлению 111900.62 - «ветеринарно-санитарная экспертиза», бакалавров по направлению 020400.62 - «биология (охотоведение)», направления подготовки специалистов 111201.65 - «ветеринария» / Очирова Л. А., Хажинова А. В.. - Иркутск: Иркутский ГАУ, 2014. - 135 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/143173.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. ЗАБАШТА Н. Н. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы: учеб. пособие / ЗАБАШТА Н. Н., Сарбатова Н. Ю., Лисовицкая Е. П.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 114 с. - 978-5-907373-54-9. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9365> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Немкова Н. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инфекционных болезнях: учебно-методическое пособие / Немкова Н. П.. - Красноярск: КрасГАУ, 2015. - 64 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/187169.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов: Учебное пособие / . - Волгоград: ФГБОУ ВПО Волгоградский государственный аграрный университет, 2015. - 60 с. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/0620/620770.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Крыгин, В. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов: учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям / В. А. Крыгин,. - Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018. - 100 с. - 978-5-4486-0110-1. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/72799.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

4. Сайтханов Э. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов: учебное пособие для самостоятельной работы и лабораторных занятий обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 (111900) ветеринарно-санитарная экспертиза / Сайтханов Э. О., Кулаков В. В.. - Рязань: РГАТУ, 2015. - 170 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/144291.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

5. ЗАБАШТА Н. Н. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы: метод. указания / ЗАБАШТА Н. Н., Сарбатова Н. Ю.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 21 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8325> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

6. ЗАБАШТА Н. Н. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы: Методические рекомендации / ЗАБАШТА Н. Н., Сарбатова Н. Ю.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 116 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=12187> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

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.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

1. Adobe Creative Cloud;
2. Microsoft Windows 7 Professional 64 bit;

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

743гл

- pH-метр CHECKER (с собственным электродом) HANNA - 1 шт.
- pH-метр pH-410 в компл.с электр. - 1 шт.
- Testo205 pH-метр базовый комплект в кейсе и с буф.растворами - 1 шт.
- анализатор влажности ЛАКТАН 1-4 (230) - 1 шт.
- анализатор кач.молока ЛАКТАН 1-4(230) - 1 шт.
- Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.
- Анализатор качества молока "Термоскан Мини" - 1 шт.
- Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.
- Анализатор качества молока Лактан исполнение 600 УЛЬТРА расширенный) - 1 шт.
- Анализатор качества молока Термоскан мини - 1 шт.
- Анализатор молока вискозиметрический Соматос-мини - 1 шт.
- АРЕОМЕТР - 1 шт.
- баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.
- баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.
- весы GX-4000(4100г.0.01г) - 1 шт.
- весы HL-100 портативные - 1 шт.
- дозатор механ.ВІОНІТ 1-кан. 10 мкл - 1 шт.
- дозатор механ.ВІОНІТ 1-кан. 100 мкл - 1 шт.
- дозатор механ.ВІОНІТ 1-кан. 50 мкл - 1 шт.
- камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
- Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю "Кельтран" - 1 шт.
- планиметр ППР - 1 шт.
- Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" - 1 шт.
- Рефрактометр для измерения белка в молоке Master Milk - 1 шт.
- сепаратор-сливкоотдел.Ж5-ОСБ - 1 шт.
- Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
- Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
- Стул лабораторный С2 - 1 шт.
- стул студенч.лабораторный - 17 шт.
- термостат ТС-1/80 СПУ - 1 шт.
- центрифуга MiniSpin Eppendorf - 1 шт.
- центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
- шкаф для посуды - 1 шт.
- шкаф для посуды и приборов ШМС-2 - 1 шт.

744гл

- УН-150А Плита нагревательная (10702070/210821/0061986,Китай) - 1 шт.
- Анализатор влажности "Эвлас-2М" (высокоточный в комплектации с гирей) - 1 шт.
- баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.
- вешалка напольная - 1 шт.

гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Лабораторный термостат-редуктажник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
Люминоскоп "ФИЛИН LED" - 1 шт.
микроскоп тринок.Минрос с фотонасадкой - 1 шт.
мойка (тумба) - 1 шт.
мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
Прибор для определения степени чистоты молока ОЧММ - 1 шт.
Прибор Чинова ПЧМЦ - 1 шт.
РАБОЧЕЕ МЕСТО компьют.класса - 1 шт.
рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
Смягчитель воды DVA LT12 - 1 шт.
стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
стол для весов антивibr. - 1 шт.
Стол лабораторный преподавателя ЛК-1200 СЛ-Пр. - 1 шт.
Стол учащегося ЛК-1200-С-У - 1 шт.
Стул 470х540х840 мм каркас металлический черный обивка кожаный серый - 30 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.
Трихинеллоскоп проекционный ТП1 "Бекон" - 1 шт.
фотоэлектрокалориметр КФК-3 - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
ШКАФ ВЫТЯЖНОЙ МОДУЛЬН.НАПОЛЬНЫЙ - 1 шт.
шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
шкаф сушильный SNOL 75/350 - 1 шт.

747гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.
Компьютер персональный - 1 шт.
стеллаж Гранд - 2 шт.
стол письменный однотумбовый (ольха) - 1 шт.
Стол ученический двухместный 1300х550х750 мм ЛДСП ольха - 17 шт.
Стул 530х570х815 мм каркас металлический черный обивка ткань черного цвета - 34 шт.
СТУЛ П/М - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале

поддержки обучения Moodle.

Лабораторные занятия

Практическое освоение студентами научно-теоретических положений изучаемого предмета, овладение ими техникой экспериментирования в соответствующей отрасли науки. Лабораторные занятия проводятся с использованием методических указаний, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

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 с нарушением зрения:

- устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- 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.;
- 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.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.;
- с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.;
- 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.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- 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.;
- устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.;
- 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.

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 АООП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную 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», «прожектор» 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.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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 в 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.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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 взаимообратный 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; четкость 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).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы ведется в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.