

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 29.10.2023 18:19:06
Уникальный идентификатор документа:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d153efcf8f

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

«01» _____ июля _____ 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная оценка пищевой продукции

для направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

магистерская программа Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения очная

Тюмень 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1. ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденный Министерством образования и науки РФ от «28» сентября 2017 г., приказ № 982.
2. Учебный план основной образовательной программы 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза магистерская программа Ветеринарно-санитарная экспертиза одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «01» июля 2022 г. Протокол № 11.

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «08» июля 2022 г. Протокол № 11.

Председатель методической комиссии института

М.А. Часовщикова

Разработчики:

В.Н. Домацкий, заведующий кафедрой, д.б.н.,

С.В. Логинов, преподаватель кафедры, к.с.-х.н.,

С.М. Палевич, Руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области, Ямало-Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н.

Директор института:

А.А. Бахарев

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья, продуктов растительного и животного происхождения для обеспечения их ветеринарно-санитарного благополучия в соответствии с нормативно-технической документацией	ИД-7_{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную оценку пищевой продукции с целью получения ее высокого санитарного качества	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы лабораторных исследований для определения качества и безопасности пищевой продукции; - нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную оценку пищевой продукции животного и растительного происхождения; - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам проведенной экспертизы; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: Безопасность продуктов биологического происхождения, стандартизация, сертификация продукции биологического происхождения.

Ветеринарно-санитарная оценка пищевой продукции является предшествующей дисциплиной для производственной практики *Научно-исследовательская работа*

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре по очной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения
	очная
Аудиторные занятия (всего)	30
<i>В том числе:</i>	-
Лекционного типа	10
Семинарского типа	20
Самостоятельная работа (всего)	60
<i>В том числе:</i>	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30
Самостоятельное изучение тем	3
Реферат	27
Вид промежуточной аттестации:	экзамен
экзамен	18
Общая трудоемкость: часов зачетных единиц	108 3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.
2.	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных	Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Клеймение мяса и субпродуктов.
3.	Определение видовой принадлежности мяса	Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса. Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов. Определение температуры плавления жира. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.
4.	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Экспертиза кисломолочных продуктов.
5.	Кормление сельскохозяйственных животных	Объемистые корма. Зерновые корма. Белковые корма. Некормовые добавки. Антипитательные вещества растений

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов	2	4	12	18
2.	Организация и порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра и экспертизы продуктов убоя сельскохозяйственных животных	2	4	12	18
3.	Определение видовой принадлежности мяса	2	4	12	18
4.	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока	2	4	12	18
5.	Кормление сельскохозяйственных животных	2	4	12	18
	Экзамен				18
	Итого:	10	20	60	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)
			очная
1	2	3	4
1.	1	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	2
2.	1	Государственный надзор и контроль в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	2
3.	2	Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения.	2
4.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов.	2

5.	3	Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.	2
6.	3	Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.	2
7.	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.	2
8.	4	Экспертиза кисломолочных продуктов.	2
9.	5	Аминокислотный состав трав Производство и использование зерна в животноводстве	2
10.	5	Антибиотики. Пробиотики. Пребиотики. Дрожжи	2
Итого:			20

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная		
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30		тестирование
Самостоятельное изучение тем	3		тестирование
Реферат	27		защита реферата
всего часов:	60		

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Фролов, Д. И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Д. И. Фролов. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/62733>

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Клеймение мяса и субпродуктов.
2. Определение температуры плавления жира.

5.4. Темы рефератов:

1. Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом.
2. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим правилам.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, раков, морских млекопитающих.
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма-облучении и при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами.
5. Методика предубойного исследования животных.
6. Предубойный режим содержания.

7. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
8. Морфология и химия мяса.
9. Изменения мяса при хранении.
10. Ветеринарно -санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое.
11. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
12. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
13. Ветеринарно -санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях.
14. Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
15. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.
16. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
17. Методы консервирования мяса.
18. Определение видовой принадлежности мяса.
19. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками.
20. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-1	ИД-7_{ПК-1} Проводит ветеринарно-санитарную оценку пищевой продукции с целью получения ее высокого санитарного качества	<p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методы лабораторных исследований для определения качества и безопасности пищевой продукции; -нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации; <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную оценку пищевой продукции животного и растительного происхождения; -оформлять учетно-отчетную документацию по результатам проведенной экспертизы; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной 	Экзаменационный билет, тестовое задание, вопросы к защите реферата

		безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации	
--	--	---	--

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями в оценке качества кормления животных, качества и безопасности пищевых продуктов. При ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение темы, правильно сформулировал понятия по вопросам. Практическое задание решено правильно.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием оценки качества кормления животных, качества и безопасности пищевых продуктов. При ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Практическое задание решено правильно.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание оценки качества кормления, качества и безопасности пищевых продуктов. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран

	полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения.

Шкала оценивания тестирования на экзамене

Оценка	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровкова. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/45654> — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум. Допущено УМО вузов РФ : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 4-е изд., стер.— Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-5605-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/143135>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

б) дополнительная литература

1. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов: учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129419>
2. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-

5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113372>

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Фролов, Д. И. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Д. И. Фролов. — Пенза : ПензГТУ, 2012. — 92 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/62733>

10. Перечень информационных технологий

ИСС «Техэксперт»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине Ветеринарно-санитарная оценка пищевой продукции

для направления подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная

Разработчики: В.Н. Домацкий, заведующий кафедрой, д.б.н.,
С.В. Логинов, преподаватель, кандидат сельскохозяйственных наук
Палевич С.М., Руководитель Управления Россельхознадзора по Тюменской области,
Ямало-Ненецкому и Ханты-Мансийскому автономным округам, к.б.н.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 11 от «01» 07 2022 г.

Заведующий кафедрой



В.Н. Домацкий

Тюмень, 2022

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины**

Ветеринарно-санитарная оценка пищевой продукции

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-1</p> <p>Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья, продуктов растительного и животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции</p>	<p>1.1. <i>знать:</i></p> <p><i>знать:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - методы лабораторных исследований для определения качества и безопасности пищевой продукции; - нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации; <ol style="list-style-type: none"> 1. Нормы отбора проб сырья растительного и животного происхождения. 2. Мясо с признаками PSE- и DFD-пороков. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Определение плотности, содержания жира и чистоты молока. Фальсификация молока. 4. Заболевания животных, возникающие при употреблении кормов, пораженных токсигенными грибами 5. Порядок отбора проб растительного сырья 6. Порядок отбора проб животного сырья. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. 8. Лабораторные методы оценки качества колбасных изделий. 9. Требования технического регламента к качеству молока. 10. Санитарно-гигиенические требования при реализации кисломолочных продуктов 11. Отбор проб и органолептические методы оценки качества колбасных изделий 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза масла 13. Определение температуры плавления жира. 14. Методы определения натуральности сыров. 15. Санитарная оценка пищевых животных жиров и растительных масел. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока. 17. Лабораторные методы оценки жиров животного происхождения. 18. Экспертиза кисломолочных продуктов. 19. Доля зерна злаковых культур в обеспечении животноводства калориями, белком и лизином. 20. Питательная ценность зерна разных видов злаковых и бобовых культур. 21. Пшеница, состав и питательность, использование в кормлении разных видов сельскохозяйственных животных. 22. Содержание кальция и фосфора в злаковых и бобовых травах 23. Основные ткани листьев растений и их переваримость в рубце жвачных. 24. Пробиотические микробные препараты, механизм их действия в пищеварительном тракте животных. 25. Препараты протеолитического, амилалитического и липолитического действия, для каких животных наблюдается

	<p>их эффективное действие.</p> <p>26. Влияние кормовых факторов на крупность яиц.</p> <p>27. Группа кормов, отличающаяся биологической полноценностью протеина</p> <p>1.2. уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить ветеринарно-санитарную оценку пищевой продукции животного и растительного происхождения; - оформлять учетно-отчетную документацию по результатам проведенной экспертизы; <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации <p>ЗАДАНИЯ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Антибиотики улучшают рост на 16% у каких животных. 2. Как реагируют животные на антимикробные вещества в производственных условиях. 3. За счет чего происходит повышение иммунитета при добавлении пробиотиков, назовите животных для которых пробиотики наиболее эффективны. 4. Дайте определение пребиотикам. Приведите пример их действия на организм животного. 5. При недостатке каких веществ у животных наблюдается выпадение шерсти. 6. Какие корма в с своем составе содержат большое количество кальция. 7. Какие данные нужны для определения кормовой нормы для дойной коровы. 8. На поддержание жизни животному требуется (корм. ед.):
--	---

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней

Учебная дисциплина: «Ветеринарно-санитарная оценка пищевой продукции»

По направлению: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Санитарная оценка пищевых животных жиров и растительных масел
2. Пробиотические микробные препараты, механизм их действия в пищеварительном тракте животных.
3. Дайте определение пребиотикам. Приведите пример их действия на организм животного.

Составил: _____ / _____ / « _____ » _____ 20____ г.

Заведующий кафедрой: _____ / _____ / « _____ » _____ 20____ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, правильно сформулировал понятия по вопросам. Практическое задание решено правильно.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Практическое задание решено правильно.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, практическое задание решено с некоторой неточностью.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения.

2. Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

2.1. *знать*:

- нормативную базу в области ветеринарно-санитарной безопасности и качества сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации и мероприятия, направленные на контроль сырья и продуктов животного происхождения;

1. Качество пищевых продуктов это:
2. Безопасность пищевых продуктов это:
3. Питательность корма- это:
4. Что называется партией корма
5. Что называется коэффициентом переваримости корма
6. По каким признакам определяется питательная ценность корма

7. Укажите, как называется корм, приготовленный из свежескошенной или подвяленной зеленой массы, законсервированной в анаэробных условиях за счет брожения:

8. Каким образом достигают полноценности кормления животных

9. Назовите факторы, влияющие на переваримость питательных веществ кормов

10. При недостатке какого минерального вещества в кормах и воде у животных возникает заболевание энзоотический зоб:

11. Недостаток какого минерального вещества в рационе животных вызывает дистрофию печени, дегенерацию яичников, маститы, анемию, гемолиз эритроцитов, беломышечную болезнь:

12. Какой витамин принимает активное участие в регуляции обмена кальция и фосфора, влияющего на формирование костной ткани и роста костей:

13. Какое токсическое вещество содержится в гречихе, просе, клевере, люцерне, зверобое:

14. Как называются заболевания животных, возникающие при употреблении кормов, пораженных токсигенными грибами :

15. Согласно ГОСТ 4288-76 «Изделия кулинарные и полуфабрикаты из рубленого мяса.

Правила приемки и методы испытаний», от партии отбирают.

16. Согласно ГОСТ Р 50396.0-92 «Мясо птицы, субпродукты и полуфабрикаты птичьи.

Методы отбора проб и подготовка к микробиологическим испытаниям», для бак. исследований отбирают.

17. Согласно ГОСТ 9792-73 «Колбасные изделия и продукты из свинины, баранины, говядины и мяса других видов убойных животных и птиц. Правила приемки и методы отбора проб», от колбасных изделий отбирают.

18. Согласно ГОСТ 9225-84 «Молоко и молочные продукты. Методы микробиологического анализа», для контроля качества объем объединенной пробы молока и сливок пастеризованных, и сметаны в потребительской таре составляет.

19. Согласно ГОСТ 3622-68 «Молоко и молочные продукты. Отбор проб и подготовка их к испытанию», для контроля качества молока и молочных продуктов в цистернах отбирают одну объединенную пробу от каждой партии продукции объемом:

2.2. *уметь:*

- проводить ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного происхождения с целью обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации;

1. Назовите группы питательных веществ, определяемых в корме при проведении химического анализа.

2. Методы и способы оценки питательности кормов.

3. В каких единицах выражают переваримость питательных веществ корма

4. Выберите рекомендуемую норму скармливания комбикормов на 1 голову в сутки курам – несушкам:

5. При расчете объема скармливаемых кормов суточная доза нитратов в рационе и питьевой воде для крупного рогатого скота должна быть, не более (г/кг массы тела):
6. Обработка зерна при температуре 120-160 градусов при давлении 30 атмосфер это:
7. Объем точечной пробы плавленого сыра.
8. Общая масса проб солено-квашенных продуктов с рассолом, составляет.
9. Объем пробы для ветеринарно-санитарной экспертизы картофеля составляет.
10. Объем пробы свежих фруктов для ветеринарно-санитарной экспертизы составляет.
11. Объем пробы сушеных фруктов для ветеринарно-санитарной экспертизы составляет.
12. Объем растительного масла для ветеринарно-санитарной экспертизы составляет.
13. Для ветеринарно-санитарной экспертизы орехов, отбирают пробу объемом.
14. Для ветеринарно-санитарной экспертизы меда, отбирают пробу объемом.
15. При ветеринарно-санитарной экспертизе ягод, отбирают пробу объемом.
16. Для ветеринарно-санитарной экспертизы гороха и фасоли, отбирают пробу объемом.
17. Для ветеринарно-санитарной экспертизы кролика, птицы, нутрии по показаниям на биохимическое исследование мяса и мясопродуктов, отбирают пробу объемом.

владеть:

- методами ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности и качества в соответствии с законодательством Российской Федерации

1. Выберите растения, которые легко силосуются:
2. Как оценивается силос с грязно-зеленым цветом:
3. Как оценивается сенаж с запахом горелого сахара:
4. Кислотность силоса.
5. В растительных кормах количество золы.
6. Живые дрожжи ферментируют.
7. Молодняк свиней на откорме в сутки может съесть комбисилоса.
8. Пробиотик это.
9. Коровы могут употребить в сутки травы.
10. Протеиновое питание свиней нормируют по.
11. К каким последствиям приводит неполноценное кормление
12. Пребиотик это.
13. Для повышения концентрации обменной энергии в рацион высокопродуктивной птицы вводят.
14. Лошадь в сутки на 100кг живой массы может съесть сена.
15. Остывшее мясо, это мясо подвергнутое охлаждению до температуры.

Процедура оценивания экзамена

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86 – 100
Хорошо	71 – 85
Удовлетворительно	50 – 70
Неудовлетворительно	менее 50

3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

Темы рефератов:

1. Влияние кормовых факторов на продуктивность животных.
2. Кормовые рационы для сельскохозяйственных животных
3. Методы определения и санитарная оценка молока животных, больных маститом.
4. Органолептические и лабораторные исследования молока по ГОСТу и действующим правилам.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы, раков, морских млекопитающих.
6. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при внешнем гамма-облучении и при внутреннем загрязнении радиоактивными веществами.
7. Методика предубойного исследования животных.
8. Предубойный режим содержания.
9. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества.
10. Морфология и химия мяса.
11. Изменения мяса при хранении.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое.
13. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов.
14. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при незаразных болезнях.
16. Основы технологии и первичная переработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
17. Санитарное исследование пищевых животных жиров и растительных масел.
18. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели.
19. Методы консервирования мяса.
20. Определение видовой принадлежности мяса.
21. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при лечении антибиотиками.
22. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при отравлениях.
23. Санитарная оценка силоса

24. Санитарная оценка сенажа

Вопросы к защите реферата

1. Санитарная оценка молока животных, больных маститом.
2. Виды лабораторных исследований молока.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса рыбы.
4. Режим содержания животных перед убоем.
5. Изменения мяса при хранении.
6. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса при незаразных болезнях.
7. Методы определения видовой принадлежности мяса.
8. Правила санитарной оценки продуктов убоя животных при отравлениях.
9. Методы оценки качества силоса
10. Методы оценки качества сенажа
11. Методы исследования пищевых животных жиров и растительных масел.
12. Методика составления кормовых рационов для животных.

Процедура оценивания реферата.

Тема реферата выбирается каждым студентом самостоятельно, но обязательно согласуется с преподавателем. Студент готовит реферат и его презентацию. Презентация (защита) реферата проводится на лекционном занятии, в соответствии с графиком, который доводится до студентов заранее, как правило, на подготовку отводится до двух до трех недель.

При оценке реферата, обращается внимание на следующие моменты:

1. Правильность оформления работы, текста.
2. Изложение материала, в соответствии с правилами русского языка.
3. Соответствие структуры реферата установленным требованиям.
4. Правильность оформления списка литературы. Список литературы должен включать источники информации, на которые сделаны ссылки в работе.

Критерии оценивания

Оценка	Описание
Зачтено	Выставляется, если оформление работы и ее структура соответствуют установленным требованиям. Материал изложен в соответствии с правилами русского языка. Раскрыта тема реферата. Составлен список литературы и на все источники сделаны ссылки в тексте. Обучающийся отвечает на вопросы, касающиеся темы реферата.

Не зачтено

Выставляется, если оформление работы и ее структура не соответствуют требованиям. В реферате не раскрыта тема. Обучающийся не может ответить на вопросы преподавателя по теме работы, а наводящие вопросы не помогают.