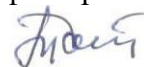


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

УТВЕРЖДАЮ
декан ФВМиБ
проф. Тарчоков Т.Т.



« 27 » мая 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ФТД 02 Ветеринарно-санитарная экспертиза на
продовольственном рынке**

Направление **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) **Биологическая безопасность и контроль качества сырья и
продуктов животного и растительного происхождения**

Квалификация выпускника – **магистр**

Курс обучения **1(1)**

Семестр **2(2)**

Форма обучения **очная, заочная**

Нальчик-2025

Рабочая программа дисциплины **ФТД 02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке»** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**, направленность (профиль) Биологическая безопасность и контроль качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28 сентября 2017 г. № 982 (далее – ФГОС ВО), и рабочего учебного плана подготовки магистров по данному направлению.

Составитель рабочей программы:

_____ чеи программы:

д.б.н., профессор

_____ М.Ф. Карашаев

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от « 22 » мая 2025 г. №10

Заведующий кафедрой

к.в.н., доцент

_____ К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от « 23 » мая 2025 г. №5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с.-х.н., профессор

_____ Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

Директор научной библиотеки

_____ И.А. Шогенова

« 22 » мая 2025 г

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, связанной с СанПин выпуском доброкачественных продуктов, изучением нормативной и технической документации и правилами по ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование у студентов теоретических и практических основ научно-технической информации зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы; формирование у будущего специалиста научного мировоззрения о многообразии проводить научно-техническую информацию отечественно опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы; обладать комплексом научно-технической информации отечественно и зарубежного опыта в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задачи дисциплины - формирование у студентов теоретических и практических основ, обеспечивающих сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент, способность использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, СанПин, ХАССП, ветеринарные нормы и правила.

2. Результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-2	Способностью к организации, планированию и разработке эксперимента с использованием методов математической обработки результатов, анализ и систематизация научно-технической информации	ИД-2 _{ПК-2} Проводит исследование животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии	Знать: исследованиями животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Уметь: применять исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии Владеть: методикой исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов, в том числе эндоскопии, зондирования, катетеризации, рентгенографии
ПК-7	Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях	ИД-2 _{ПК-7} Осуществляет проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: способы выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях Уметь: применять способы выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях Владеть: методикой выполнения государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях

3.

Место дисциплины в структуре ОПОП Дисциплина ФТД.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза

на продовольственных рынках

входит в модуль факультативных дисциплин, по выбору, включенных в учебный план специальности 36.04.01. – «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в часах выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий и на самостоятельную работу

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	Семестр	Семестр
	3	3
	З.е. часов	З.е. часов
1.Контактная работа, в том числе:	0,5/18	0,22/8
лекции	6(4)*	2
лабораторные работы		
практические	10	4
групповые консультации	1	1
курсовая работа	-	-
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	1	-
контроль		
Промежуточная аттестация: зачет/экзамен		1
2.Самостоятельная работа в том числе:	0,44/16	0,72/26
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам	2	2
подготовка к промежуточной аттестации		
Общая трудоемкость	1/36	1/36

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.Объем дисциплины и виды учебной работы (час)

4.1.Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	+	Прак занятия	Самост работы	Всего
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	-		2	6	8
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2(2)*		4	4	10(2)*
3	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	2		2	4	8
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	2(2)*		2	4	8(2)*
	Всего	6(4)*		10	18	34(4)*

()* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.2. Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Количество часов				
		Лекции	Лабор.	Прак	Самост	Всего

			работа	занятия	работы	
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках				7	7
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2		2	7	11
3	Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов			2	7	9
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты				7	7
	Всего	2 (2)*		4	28	34(2)*

() * - занятия, проводимые в интерактивных формах.

4.3. Содержание разделов дисциплины (модуля)

4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	ЛЕКЦИЯ № 1. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках Положение о государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц. Утилизация конфискатов. Документация. Правила доставки, взятия проб и порядок Ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Документация. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность грибов. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.	2	
2	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	ЛЕКЦИЯ № 2. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Особенности созревания мяса. Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	2(2)*	2
3	Раздел 3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ЛЕКЦИЯ № 3. Тема: Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов Молоко. Химический состав, физико-химические свойства коровьего молока, факторы их обуславливающие. Бактерицидные и бактериостатические свойства молока и их использование в производстве. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.	2	
4	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясо-	ЛЕКЦИЯ № 4. Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты Классификация инфекционных болезней сельскохозяйственных животных при санитарной оценке продуктов убоя. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и	2(2)*	

	продукты	мясопродукты. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека		
		Итого по дисциплине	6(4)*	2 (2)*

4.3.2 Лабораторный практикум. Лабораторные занятия учебным планом не предусмотрены

4.3.3 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час	
			очно	заочно
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	Практическое занятие №1. Документация. Правила доставки, взятия проб и порядок Ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Документация. Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов. Пищевая ценность грибов. Основные цели, принципы и правила системы сертификации ГОСТов на пищевые продукты.	2	
2	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Практическое занятие № 2 Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Методы определения свежести по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	4	2
3	Раздел 3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Практическое занятие №3. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока и его хранение на ферме. Пороки молока и их предупреждение. Изменение качества молока при хранении. Показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние молока.	2	2
4	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	Практическое занятие №4 Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясо-продукты. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека	2	
	Итого		10	4

5. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине **ФТД.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках** в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 18 (28) часа, из них 16 (26) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов.

При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспекти-

рование материалов, подготовка к выполнению лабораторных работ, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения лабораторных работ, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Данный этап является завершающим при изучении дисциплины, и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовка к лабораторной работе, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов очная форма обучения (заочная форма обучения)	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	6(7)	[1]Стр. 48-77 [4]Стр. 56-88 [5] Стр. 106	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	(7) 4	[1]Стр. 14-173 [4]Стр. 55-94 [5]Стр. 22-40	Подготовка к сдаче экзамена Ответ во время экзамена
3.	Раздел 3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	4(7)	[3]Стр. 25-34 [4]Стр. 26-33	Ответ во время экзамена
4.	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты	4(7)	[2]Стр. 35-56 [3]Стр. 12-18 [4]Стр. 56-88	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям
	Подготовка к промежуточной аттестации	2(2)	[1]; [2],[3],[4] [5], [6] Конспект лекций	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче промежуточной аттестации
Итого:		18 (28)		

* Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине

6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся

№ п/п	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках	ПК-2 ПК-7	1 семестр 1-ый рейтинг-контроль. (Рейтинговые контрольные мероприятия)
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	ПК-2 ПК-7	2-ой рейтинг контроль. (коллоквиумы, тесты)

3.	Раздел 3. Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ПК-2 ПК-7	3-ий рейтинг контроль. подготовка к выполнению лабораторной работы и их защита)
4.	Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты		

6.2 Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

Текущий контроль - это непрерывное отслеживание уровня усвоения студентами знаний и формирования умений и навыков а также освоения общекультурных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций по дисциплине.

Промежуточный контроль проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика. Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту лабораторных работ, за активное участие на семинарских и практических занятиях);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (тестовые задания и коллоквиум);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

15-20баллов – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

10-14баллов – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

До 10баллов – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знания, умении и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков

* При проведении контрольно-рейтинговых точек два раза в семестр

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обуча-

ющихся по дисциплине(модулю)

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

Рабочей программой дисциплины **ФТД.02Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках** предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-2 Способностью к организации, планированию и разработке эксперимента с использованием методов математической обработки результатов, анализ и систематизация научно-технической информации

ПК-7 Способностью к выполнению государственного ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных операциях

В процессе освоения образовательной программы компетенций, ПК-2, ПК-7 формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы ФТД.02Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках

Код компетенции	Дисциплины, практики, НИР, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы
ПК-2	ФТД.01Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1
	ФТД.02Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке	1
	Б2.О.01 Математическое моделирование	1
	Информационные технологии	1
	Б1.В.ДВ.01.01 Ветеринарно-санитарные мероприятия при особо опасных болезнях животных	2
	Б1.В.ДВ.01.02 Иммунобиологические методы	2
	Б1.В.ДВ.02.01 Методология научного исследования	2
	Б1.В.ДВ.02.02 Радиобиологическая и токсикологическая безопасность сырья и продуктов животного происхождения	3
	Б2.О.03(Н) Производственная практика, научно-исследовательская работа	3
	Б3.Государственная итоговая аттестация	4
	Б3.01Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4
ПК-7	ФТД.01Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1
	ФТД.02Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственном рынке	1
	Б1.В.02Производственный ветеринарно-санитарный контроль на предприятиях пищевой промышленности	2
	Б1.О.06 Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	3
	Б1.О.08 Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	3
	Б2.О.02(П) Производственная практика, педагогическая	3
	Б3.Государственная итоговая аттестация	4
	Б3.01Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	4

* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.

7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В ос-

нову балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Промежуточная аттестация - зачет, экзамен (курсовая работа).

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».

Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Каждая контрольная точка, (согласно календарного учебного графика в семестре их 3), оценивается в 20 баллов, из которых 10 приходится на текущий контроль, 10 баллов на промежуточный. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

Показатели и критерии определения уровня сформированности компетенций*

Компетенция, этапы освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Соответствие уровней освоения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		Оценка			
		неудовлетвори- тельно/ не за- чтено	удовлетвори- тельно/ зачтено	хорошо/ зачтено	отлично/ зачтено

ИД-2 _{ПК-7} Осуществляет проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Знать: как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Уметь: формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Владеть: методикой применять проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Не знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Не умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Не владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Частично знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Частично умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Частично владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Хорошо знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Хорошо умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Хорошо владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований	Отлично знает как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Отлично умеет формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований Отлично владеет методикой как формировать проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
--	---	---	---	---	--

*На этапе освоения дисциплины

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольная работа, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее **30** баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	0-59	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикатора достижения компетенции ИД-2ПК-2, ИД-2ПК-7 в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся

Тестовые задания

1. В каких нормативных документах регламентирован порядок ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя крупного рогатого скота?

- а. Правилами ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы;
- б. Правилами внутреннего распорядка;
- в. Правилами технического осмотра;

2. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке крупного рогатого скота?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

3. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

3.1. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

- а. 2;
- б. 3;
- в. 4;
- г. 5.

3.2. Каков порядок осмотра жевательных мышц для исключения цистицеркоза?

- а. Не разрезают жевательные мышцы пластами
- б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю шири-

ну, параллельно их поверхности

в. Создается хороший доступ для контроля ротовой полости, языка, жевательных мышц, миндалин, глотки,

4. Какие группы лимфатических узлов подлежат обязательному осмотру:

4.1.) при осмотре головы:

а. всех групп лимфатических узлов, кроме подколенных;

б. каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

4.2.) при осмотре легких.

а. Медиальные заглоточные лимфоузлы левый и правый, латеральные заглоточные лимфатические узлы;

б. Каудальные глубокие шейные, реберно – шейные, подкрыльцовые, первого ребра; нижнечелюстные, околоушные, заглоточные средние и боковые лимфатические узлы.

в. Бронхиальная группа состоит из левого, правого и среднего лимфоузлов. Средостенная группа лимфоузлов представлена краниальными, средними и дорсальными средостенными лимфоузлами;

5. Каков порядок осмотра селезенки?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы (фиброзная оболочка печени – фиброзная оболочка, покрывающая печень, сращенная с висцеральной брюшиной и проникающая вглубь паренхимы) и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Осмотр начинают с визуального контроля, обращая внимание на ее размеры, цвет капсулы, состояние краев и поверхности органа. Осматривают снаружи, пальпируют, при необходимости надрезают паренхиму и вскрывают лимфатические узлы.

6. Каков порядок осмотра сердца?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков, расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Вскрывают околосердечную сумку, осматривают состояние эпикарда, миокарда, разрезают по большой кривизне правый и левый отделы сердца, осматривают состояние эндокарда и крови, производят 1-2 продольных и один несквозной поперечный разрезы мышц сердца на цистицеркоз, саркоцистоз

7. Каким образом исследуют паренхиму и желчные проходы при осмотре печени?

а. Осматривают и прощупывают с диафрагмальной и висцеральной сторон. В случае приращения диафрагмы и последнюю отделяют и осматривают паренхиму на наличие патологических изменений. Разрезают и осматривают порталы лимфатические узлы и делают с висцеральной стороны по ходу протоков 2-3 несквозных разреза для исключения фасциолеза, дикроцелиоза.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

8. Каков порядок работы ветеринарно санитарного эксперта на 3-й точке осмотра?

а. осмотр внутренних органов;

б. осмотр туш;

в. финальный осмотр (финальная точка).

9. Для каких целей оборудуют финальную точку осмотра на конвейерной линии?

а. Осмотр начинают с диафрагмальной стороны и тупого края, при этом подрезают диафрагму и тупым краем ножа очищают поверхность. Определяют размеры и цвет органа, состояние глассоновой капсулы и острых краев (притуплены в случае увеличения). Доли необходимо пальпировать с целью определения консистенции и наличия уплотненных участков,

расположенных в глубоких слоях ткани (абсцессы, пузыри эхинококка и др.);

б. Финальная точка ветсанэкспертизы представляет собой закольцованный или параллельный от основной линии конвейера подвесной путь или отдельное помещение на завершающем этапе разделки туш, соединенные (входная и выходная стрелки) с общим конвейером переработки животных. Ветсанэкспертизу на этой точке осуществляют наиболее квалифицированные специалисты.

10. В каких случаях ветеринарно санитарный эксперт обязан осмотреть лимфатические узлы на туше?

а. Лимфатические узлы на туше вскрывают, когда к этому имеются показания в результате осмотра головы и внутренних органов.

б. Разрезают и осматривают жевательные мышцы пластами, на всю ширину, параллельно их поверхности

11. Каково расположение (топография) на туше лимфатических узлов, подлежащих осмотру?

а. На туше, не вызывающей подозрений. нельзя вскрывать лимфатические узлы и разрезать мышцы, так как это снижает ее товарный вид и пригодность к длительному хранению. При подозрении на какие-либо патологические процессы и при уточнении диагноза обязательно вскрывают лимфоузлы туши.

б. К доступным и подлежащим осмотру на туше относят следующие лимфатические узлы: поверхностные и глубокие шейные, собственно подкрыльцовые и подкрыльцовые 1-го ребра, реберно-шейные, передний грудной, межреберные, поясничные, коленной складки, паховые поверхностные (надвymянные), паховые глубокие, подколенные, подвздошные и передние тазовые. Часть диафрагмы – исследуют на цистицеркоз. Лимфоузлы вскрывают, когда имеются показания.

12. Сколько рабочих мест ветеринарно-санитарного эксперта должно быть организовано на конвейерной линии по переработке мелкого рогатого скота?

а. 2;

б. 3;

в. 4;

г. 5.

13. Санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы кормового происхождения выпускают без ограничений.!

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

в) При установлении бактериоскопическим исследованием сибирской язвы тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

г) Туши и другие продукты убоя при обнаружении сибирской язвы выпускают без ограничений.

14. Санитарная оценка продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении эмфизематозного карбункула выпускают без ограничений.

б) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

в) При наличии в мышцах дистрофических изменений или желтушного окрашивания, не исчезающего в течение 2 суток, тушу и все внутренние органы направляют на утилизацию.

г) При установлении бактериоскопическим исследованием эмфизематозного карбункула тушу с внутренними органами и шкурой, не ожидая результатов бактериологического исследования, уничтожают сжиганием при соблюдении ветеринарно-санитарных правил.

15. Санитарная оценка продуктов убоя при ящуре

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, и др.), а также при осложненных формах болезни, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

с) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении ящура кормового происхождения выпускают без ограничений.

16. Санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе

а) При отсутствии дистрофических изменений в мускулатуре, но при наличии в ней желтушного окрашивания, исчезающего в течение 2 суток, тушу, а также внутренние органы, не имеющие патологоанатомических изменений, выпускают после проварки.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

с) Туши и другие продукты убоя при обнаружении трихинеллеза выпускают без ограничений.

д) При обнаружении хотя бы одной личинки трихинеллы (независимо от ее жизнеспособности), тушу и субпродукты, имеющие мышечную ткань, пищевод, прямую кишку, а также обезличенные мясные продукты направляют на утилизацию

17. Определение болезни Ауески

а) Вирусное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

б) Инвазионное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

с) Бактериальное заболевание, характеризующееся энцефаломиелитом, пневмонией и проявляющееся лихорадкой, судорогами, возбуждением, а также сильным зудом и расчесами у всех животных, кроме свиней.

д) Острая инфекционная болезнь, протекающая с явлениями септицемии, крапивницы или с симптомами веррукозного эндокардита, серофибринозного полиартрита и некроза кожи.

18. Туберкулез. Определение болезни

а) Заболевание животных, вызываемое мелкой палочковидной бактерией и характеризующееся поражением нервной системы, септическими явлениями, абортами и маститами. Восприимчивы к заболеванию крупный рогатый скот, овцы, козы, свиньи, лошади, кролики, а также куры, гуси, утки и индейки

б) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек

с) Природно-очаговая, трансмиссивная, инфекционная болезнь грызунов, сельскохозяйственных животных и птиц, проявляющаяся геморрагической септицемией, лихорадкой, диареей, истощением, лимфаденитом, а также симптомами поражения нервной системы.

д) Инфекционное, природно-очаговое заболевание многих видов животных, в том числе и птиц, проявляющееся кратковременной лихорадкой, гемоглобинурией, желтушным окра-

шиванием и некрозами слизистых оболочек и кожи, атонией желудочно-кишечного тракта, абортами и маститами.

19.Предубойная диагностика лептоспироза

а) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

б) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41⁰С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

с) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и меж копытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде меж копытной щели образуются папулы

д) У овец заболевание протекает значительно легче, чем у крупного рогатого скота. Наиболее постоянный признак — высокая температура. Образующиеся в ротовой полости афты, как правило, остаются незамеченными. При поражении венчика или свода меж копытной щели наблюдают хромоту.

20. Послеубойная диагностика при сибирской язве

а) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отеки, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями

б) В паренхиматозных органах (чаще в лимфатических узлах легких) образуются творожисто-известковые образования в виде бугорков (туберкулов). Последние могут быть лимфоидного и эпителиоидного происхождения.

с) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепитирующей опухоли. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепитирует, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только, что убитых печень красно-коричневая, полнокровна, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

д) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

21.Туберкулез – определение болезни

а) антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

б) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при уку-

се или через повреждения на коже.

с) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отеочного, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

д) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

22. Предубойная диагностика бруцеллеза

а) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41⁰С), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

б) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков заболевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

с)) Наиболее характерно признаки болезни выражены у взрослого крупного рогатого скота. У ягнят, телят и поросят они могут быть менее типичными.

д) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеочность и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы

23. Трихинеллез – определение болезни

а) Хронически протекающая инфекционная болезнь, характеризующаяся образованием в различных органах и тканях специфических узелков — туберкулов, склонных к творожистому распаду или обызвествлению. Восприимчивы к туберкулезу домашние и дикие животные, птицы и человек. Болеют туберкулезом и хладнокровные животные.

б) острая септическая болезнь, протекающая при явлениях общей интоксикации и местных поражениях воспалительного, отеочного, геморрагического характера с обильным газообразованием в пораженных тканях и их некрозом. Восприимчивы к заболеванию все виды животных и человек. Наиболее восприимчивы лошади, овцы и свиньи, менее крупный рогатый скот и козы.

с) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

д) Антропозоонозная остро и хронически протекающая болезнь многих видов млекопитающих ярко выраженного аллергического характера, вызываемая личинками и половозрелыми нематодами из рода трихинелла. Болеют свиньи, дикие кабаны, медведи, барсуки, собаки, кошки, волки, лисы, грызуны (крысы, мыши), нутрии, морские млекопитающие крайнего севера (белухи, моржи, тюлени), а также человек.

24. Предубойная диагностика при Африканской чуме свиней

а) протекает хронически и в большинстве случаев латентно. Характерных признаков за-

болевания у убойных животных чаще нет, поэтому согласно инструкции по борьбе с болезнью животных введены обязательные серологические или аллергические методы исследования.

б) Болезнь протекает сверхостро, остро, подостро, хронически, а в энзоотичных зонах и бессимптомно. Сверхострое течение отмечают редко. При этом у заболевших животных температура тела повышается до 42°C, наблюдается упадок сил и угнетенное состояние. Животные поднимаются с трудом, выражена сильная одышка. При остром течении наблюдают повышение температуры тела до 42°C, угнетение, залеживание и неохотное поедание корма. Отмечаются шаткость при движении, признаки воспаления легких — дыхание становится коротким, прерывистым, поверхностным, иногда сопровождается кашлем. Резко выражено посинение кожи на различных участках с множественными кровоизлияниями. Особенно отчетливо это выражено в области живота, нижнечелюстного пространства и паха.

с) У больных животных наблюдается высокая температура (до 40-41°C), общее угнетение, шаткость походки, отказ от корма, быстрое исхудание, желтуха, кровавая моча, понос, а позднее запор, затрудненное мочеиспускание, сухость кожи и взъерошенность шерсти, некрозы на носовом зеркальце, внутренней поверхности губ, на деснах и языке, на коже ушных раковин, туловище (спина, пах, подгрудок) и на сосках вымени с возможным отторжением больших участков кожи.

д) У больных животных повышение температуры, покраснение слизистой оболочки ротовой полости и конъюнктивы, нарушение жвачки, сухость носового зеркальца, вскоре появляется обильное слюноотделение, которое сопровождается скрежетом зубов и характерным «чмоканьем». На коже венчика копыт и межкопытной щели заметны отеки и повышенная чувствительность. Через 3 суток в полости рта находят круглые или продолговатые афты. Они могут быть также на носовом зеркальце. На венчике и в своде межкопытной щели образуются папулы.

25.Послеубойная диагностика при Африканской чуме свиней

а) Основными клиническими признаками заболевания является наличие в рыхлой соединительной ткани крепитирующей опухоли. Кровоизлияния в эпикарде, на слизистой оболочке кишечника, на серозных оболочках. Селезенка слабо увеличена, иногда крепитирует, а может быть и без изменений. Дистрофия печени, почек, миокарда у только что убитых печени красно-коричневая, полнокровна, дряблая, через несколько часов в ней обнаруживают сухие пористые очаги охряно-желтого цвета величиной до горошины, через 24 часа они увеличиваются до ореха и на разрезе имеют пористую структуру.

б) При осмотре туши выявляют истощение, серозные покровы сухие, так же как и подкожная клетчатка. Слизистые оболочки и органы цианотичны, паренхиматозные органы (печень, почки) кровенаполнены. Слизистые верхних дыхательных путей катарально воспалены; на слизистой рта и носа могут быть эрозии, покрытые серой корочкой слизи. Слизистая оболочка желудка гиперемирована, с кровоизлияниями и эрозиями.

с) При септической форме находят резкое увеличение селезенки с пульпой черного цвета и мягкой консистенцией. Кровь густая, несвернувшаяся, темного цвета. В печени, сердце и почках отмечают дегенеративные изменения. Легкие отекают, с уплотненными участками. Лимфатические узлы увеличены, сочные, с кровоизлияниями.

д) Кожа ушных раковин, живота и внутренней поверхности бедер темно-красного цвета с синюшным оттенком с разлитыми кровоизлияниями. Кровеносные сосуды расширены. На серозных оболочках — разлитые кровоизлияния от мелких до кровоподтеков. Геморрагическое воспаление слизистой оболочки желудочно-кишечного тракта. Почти всегда отмечают отек легких, серозно-геморрагическую пневмонию. Почки с многочисленными кровоизлияниями. Разлитые кровоизлияния наблюдают в почечной лоханке. Лимфатические узлы, особенно желудочные, печеночные, почечные и брыжеечные, увеличены и с кровоизлияниями. Селезенка сильно увеличена, края ее закруглены, при надавливании легко разрывается.

26.Классическая чума свиней - определение болезни

а) Инфекционное, высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при

остром течении септицемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

б) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

с) антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

д) остропротекающая инфекционная болезнь теплокровных животных и человека, характеризующаяся поражением центральной нервной системы. Восприимчивы все домашние животные и человек. Фактор передачи – слюна, с которой вирус попадает через рану при укусе или через повреждения на коже.

27. Санитарная оценка при классической чуме свиней

а) При наличии множественных или обширных некротических очагов во многих мышцах (тазовые и грудные конечности, и др.), а также при осложненных формах, сопровождающихся гангренозным или гнойным воспалением вымени, конечностей и других органов, тушу и другие продукты убоя направляют на утилизацию.

б) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

с) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

д) Туши и продукты убоя от животных, больных и подозрительных по заболеванию чумой свиней, выпускать в сыром виде запрещается. При наличии дистрофических изменений в мускулатуре тушу с внутренними органами направляют на утилизацию. При отсутствии патологических изменений в туше и во внутренних органах решение об использовании их принимают после бактериологического исследования на сальмонеллы. При этом в случае обнаружения в мясе или внутренних органах сальмонелл внутренние органы направляют на утилизацию или уничтожают, а туши выпускают после проварки или направляют на изготовление консервов.

28. Африканская чума свиней- определение болезни

а) Высококонтагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

б) Инфекционное, высококонтрагиозное вирусное заболевание, характеризующееся при острым течении септицемией и геморрагическим диатезом, при подостром и хроническом — крупозной пневмонией и крупозно-дифтеритическим колитом. В естественных условиях чумой болеют только домашние и дикие свиньи всех пород и возрастов; более восприимчивы к вирусу высокопородные свиньи.

с) Высококонтрагиозное вирусное заболевание, характеризующееся геморрагическим диатезом и проявляющееся лихорадкой, обширными геморрагиями и цианозом кожи, тяжелыми дистрофическими и некротическими поражениями различных внутренних органов. К болезни восприимчивы домашние и дикие свиньи независимо от возраста и породы.

д) Антропозоонозное инфекционно-аллергическое заболевание, характеризующееся общей интоксикацией, поражением опорно-двигательного аппарата, ретикуло-эндотелиальной и половой систем. Хронически протекающая инфекционная болезнь многих видов животных и для человека.

29. Отбор проб продуктов животноводства

а) Нельзя проводить отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

б) Категорически запрещено проводить отбор проб кроме мяса (оленины, кабанятины, конины, зайчатины, и от других видов промысловых животных, за исключением кенгуру, пингвинов, акулы), субпродуктов проводят на зверофермах.

с) Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений

30. Правила упаковки проб для исследований

а) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от всех животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

б) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают отдельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

с) Пробы мяса без внутренних органов, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

д) Пробы внутренних органов без мяса, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

31. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

д) Нумеруют одним и тем же номером.

32. Организация и методика послеубойной ветеринарно санитарной экспертизы туш, органов

а) Мясо, признанное непригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

б) Мясо, признанное непригодным в пищу, не клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

с) Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

д) Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит конфискации и уничтожению, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

33. Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.

а) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

б) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния

здоровья животного, следует считать: ненормальную температуру тела, исхудание, угнетенное состояние, хромоту, слюнотечение, опухоли, язвы в ротовой полости, отсутствие жвачки, отказ от корма, понос, запор, вздутие живота, сухость зеркальца, истечение из естественных отверстий, учащенное дыхание, кашель, хрипы и др

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

д) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

34.Порядок приемки убойных животных.

а) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.

б) Больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

с) животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют пастбище.

35.При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула.

а) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания направляют на убой.

б) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии.

с) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с ненормальной температурой и имеющих клинические признаки заболевания направляют на убой.

д) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных направляют на убой для изготовления вареной колбасы.

36.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве

а) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь человека, все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, невосприимчивы.

б) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь только диких животных, сельскохозяйственные животные невосприимчивы.

с) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь всех видов сельскохозяйственных и многих видов диких животных, восприимчив и человек.

д) (Anthrax). Болезнь человека, невосприимчивы все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, и.

37.Методы выявления мяса, полученного от больных или вынужденно убитых в агональном состоянии животных.

а) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений.

б) Промывают с поверхности слабым раствором уксусной кислоты или рассолом, после чего туши подсушивают и выпускают в свободную реализацию или направляют на промышленную переработку.

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

д) Органолептические показатели. Внешние признаки, которые следует принимать во

внимание при определении мяса павшего, больного или убитого в агонии животного, следующие: состояние места зареза, степень обескровливания туши, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах. Кроме того, необходимо проводить пробу варкой.

38. Мясо животного, убитого в состоянии агонии

а) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, плохо обескровлено, с синюшной или сиреневато-розовой окраской лимфатических узлов, рН 6,6 и выше, реакция на пероксидазу отрицательная, а формольная реакция сопровождается образованием желеобразного сгустка.

б) больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;

в) животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

д) Мясо животного, убитого в состоянии агонии, хорошо обескровлено, с желтоватой окраской лимфатических узлов, рН 5,8 и выше, реакция на пероксидазу положительная.

39. Изменения в лимфатических узлах. В тушах здоровых и своевременно разделанных животных

а) поверхность разреза лимфатических узлов светло-серого или слабо-желтого цвета.

б) лимфатические узлы на разрезе сиренево-розовой окраски.

в) поверхность разреза лимфатических узлов светло-розового или слабо-красного цвета.

г) поверхность разреза лимфатических узлов светло-белого или слабо-синего цвета.

40. У больных животных, убитых в агонии, лимфатические узлы на разрезе

а) слабо-желтой окраски

б) слабо-серой окраски

в) слабо-зеленой окраски

г) сиренево-розовой окраски.

41. При обнаружении в продуктах убоя возбудителей инфекционных болезней

а) тушу и внутренние органы используют согласно действующим правилам.

б) тушу и внутренние органы используют для производства колбасы.

в) тушу и внутренние органы используют для производства консервов.

г) тушу и внутренние органы используют для производства пельменей.

42. Органолептическое исследование: для определения мяса павшего, больного или убитого в агонии животного при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

а) при осмотре туши обращают внимание на состояние места обреза, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

б) при осмотре туши обращают внимание на состояние места зареза, степень обескровливания, наличие гипостазов и изменения в лимфатических узлах.

в) при осмотре туши обращают внимание на состояние места подреза, степень обследования, наличие гипоксии и изменения в лимфатических кругах.

г) при осмотре туши животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой

43. Отбор проб продуктов животноводства

а) Нельзя проводить отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

б) Категорически запрещено проводить отбор проб кроме мяса (оленины, кабанятины,

конины, зайчатины, и от других видов промысловых животных, за исключением кенгуру, пингвинов, акулы), субпродуктов проводят на зверофермах.

с) Отбор проб мяса (говядины, баранины, свинины и от других видов сельскохозяйственных и промысловых животных, за исключением кроликов, птицы, рыбы), субпродуктов проводят на фермах, продовольственных рынках, убойных пунктах, мясокомбинатах, холодильниках и складах временного хранения.

д) Туши и другие продукты убоя при обнаружении болезни выпускают без ограничений

44. Правила упаковки проб для исследований

а) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от всех животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

б) Пробы мяса с внутренними органами, взятые от одного животного, а также каждую пробу продукции упаковывают отдельно в полиэтиленовые герметичные, в необходимых случаях стерильные, пакеты и затем в сейф-пакеты.

с) Пробы мяса без внутренних органов, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

д) Пробы внутренних органов без мяса, взятые от разных животных, а также каждую пробу продукции упаковывают вместе в полиэтиленовые негерметичные, в необходимых случаях нестерильные, пакеты и затем в сейф.

45. При убое животных на мясокомбинате (убойном пункте) каждую тушу крупного и мелкого рогатого скота, свиней и лошадей, голову (кроме голов овец и коз), ливер, кишечник и шкуру

а) Нумеруют начиная с селезенки, кроме ливера и туши

б) Нумеруют разными номерами

с) Нумеруют по порядку начиная с головы.

д) Нумеруют одним и тем же номером.

46. Организация и методика послеубойной ветеринарно санитарной экспертизы туш, органов

а) Мясо, признанное непригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

б) Мясо, признанное непригодным в пищу, не клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

с) Мясо, признанное пригодным в пищу, клеймят в порядке, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

д) Мясо, признанное пригодным в пищу, подлежит конфискации и уничтожению, как указано в действующей Инструкции по клеймению мяса.

47. Как осуществляется прием животных. Порядок приемки убойных животных.

а) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

б) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: ненормальную температуру тела, исхудание, угнетенное состояние, хромоту, слюнотечение, опухоли, язвы в ротовой полости, отсутствие жвачки, отказ от корма, понос, запор, вздутие живота, сухость зеркальца, истечение из естественных отверстий, учащенное дыхание, кашель, хрипы и др

с) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: отсутствие поноса, отсутствие запора, влажное зеркальце, отсутствие истечений из естественных отверстий и др

д) Признаками, по которым можно судить об отклонениях от нормального состояния здоровья животного, следует считать: нормальную температуру тела, отсутствие хромоты, отсутствие слюнотечения, жвачка, хороший аппетит, и др

48.Порядок приемки убойных животных.

- а) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют на убой.
- б) больных животных изолируют, подвергают лечению сывороткой и спустя 14 суток со дня установления у них нормальной температуры направляют на убой;
- в) животных, имеющих нормальную температуру, карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии; через 3 суток после прививки животных, имеющих нормальную температуру, направляют на убой
- д) Животных покусанных бешеными животными, немедленно направляют пастбище.

49.При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула.

- а) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания направляют на убой.
- б) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с нормальной температурой и не имеющих клинических признаков заболевания карантинируют, делают прививки сывороткой и подвергают ежедневному осмотру и термометрии.
- в) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных с ненормальной температурой и имеющих клинические признаки заболевания направляют на убой.
- д) При выявлении среди убойных животных эмфизематозного карбункула всех животных направляют на убой для изготовления вареной колбасы.

50.Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при сибирской язве

- а) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь человека, все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, невосприимчивы.
- б) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь только диких животных, сельскохозяйственные животные невосприимчивы.
- в) (Anthrax). Антропозоонозная болезнь всех видов сельскохозяйственных и многих видов диких животных, восприимчив и человек.
- д) (Anthrax). Болезнь человека, невосприимчивы все виды сельскохозяйственных и многих видов диких животных, и.

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

Балльно-рейтинговая система требует четких правил ее проведения, причем, эти правила должны быть хорошо известны обучающимся. Это достигается ознакомлением каждого обучающегося с вышеуказанными положениями.

График проведения рейтинговых контрольных мероприятий и даты проведения промежуточной аттестации по курсам и семестрам отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультета и на сайте

университета в установленные сроки.

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная

Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / составители А. В. Красников [и др.]. — Воронеж: Мичуринский ГАУ, 2022. — 79 с. — ISBN 978-5-94664-464-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/253553>

Датченко, О. О. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие / О. О. Датченко, Н. С. Титов, В. В. Ермаков. — Самара: СамГАУ, 2020. — 141 с. — ISBN 978-5-88575-606-8. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Серегин, И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и мероприятия при обнаружении сибирской язвы: учебное пособие / И. Г. Серегин, И. А. Логинов, Д. В. Кривенко. — Санкт-Петербург: Квадро, 2024. — 240 с.: ил., табл. — (Учебники и учебные пособия для высших учебных заведений. Специальная литература). — Режим доступа: по подписке. — URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=718338>

Дополнительная литература:

Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. [Электронный ресурс] / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/>

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов: учебное пособие для студ. с.-х вузов, обуч. по спец. «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Ветеринария» / А. В. Смирнов. - 2-е изд., - СПб. : ГИОРД, 2015. - 136 с.

Ветеринарная гельминтология: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Зоотехния", "Ветеринария" / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. - СПб.: Лань, 2016. - 304 с.

Жаров А.В. Судебная ветеринарная медицина: учебник для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / А. В. Жаров. - 3-е изд., испр. и доп. - СПб.: Издательство "Лань", 2014.

Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. «Ветеринария», «ТППСХП», «Продукты питания животного происхождения» / Л. В. Резниченко [и др.]. - СПб: Лань, 2016. - 80 с.

Маловастый К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебное пособие для студ. вузов, обуч. по спец. "Ветеринария" / К. С. Маловастый. - СПб.: Лань, 2016. - 512 с.

Никитин, И. Н. Коммуникации в сфере ветеринарии: учебное пособие / И. Н. Никитин, Е. Н. Трофимова, А. И. Ключникова. — СанктПетербург: Лань, 2018. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-3085-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/108462>.

Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 460 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

Никитин, И. Н. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник / И. Н. Никитин. — 6-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2014. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1609-7. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. —URL: <https://e.lanbook.com/book/>

Никитин И. Н. Национальное и международное ветеринарное законодательство [Электронный ресурс] / Никитин И.Н., Никитин А.И. — Москва: Лань, 2017 — 376 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

Организация ветеринарного дела: учебное пособие // Биология. Ветеринария. Прогресс. № 80 (11/2019). - Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2019. - 300 с. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные — СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPR books».

9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- **ЭБС «Издательства Лань»**
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»
ООО «Издательство Лань».
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Издательства Лань». Коллекция «ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы»**
ООО «ЭБС Лань».
Договор № 023/2024-223ФЗ от 24.05.24 г сроком на 1 год (работает до 1 сентября)
<http://e.lanbook.com/>
- **Сетевая электронная библиотека**
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный
<http://e.lanbook.com/>
<http://seb.e.lanbook.com/>
- **ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть**
ООО «Директ-Медиа»
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год
<http://biblioclub.ru>
- **ЭБС «ЮРАЙТ» Пакет СПО**
ООО «Электронное издательство Юрайт»
Лицензионный договор № 6703 от 27.08.2024 г. сроком на 1 год
<https://urait.ru/>
- **Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)**
ООО Научная электронная библиотека.
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год
<http://elibrary.ru>
- **Сертификат ИТС ПО САБ ИРБИС64**
ООО «Эй Ви Ди - Систем»
Договор № А-12933 от 12.04.2024 г. сроком на 1 год
- **Антиплагиат.ВУЗ 5.0**
Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»
АО «Антиплагиат»
Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Гарант

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

Интернет-ресурсы свободного доступа

•

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, лабораторных и практических

работ), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнению лабораторных и практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практической и лабораторной работе студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим и лабораторным работам. Студент должен тщательно готовиться к лабораторным и практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных и практических работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспек-

тирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у Вас отношение к конкретной проблеме.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в беседах, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, ознакамливаются с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе. Они получают задания на курсовую работу и объяснение как пользоваться методическими указаниями по выполнению курсовой работы, которые имеются в наличии в научной библиотеке ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» рассчитана на изучение в три семестра и заканчивается экзаменом.

11. Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

11.1 Лицензионное программное обеспечение

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	http://www.edu.ru/index.php
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	http://window.edu.ru/
Википедия – поисковая система.	wikipedia.org/wiki
http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo	fermer.ru/ovtsevodstvo
http://meatinfo.ru/mfo/category7id-3	mfo/category7id-3
http://forum.fermer.by/index.php?showforum=7	by/index.php?showforum=7
http://www.odinga.ru/ovca/	odinga.ru/ovca/
http://webfermer.ru/publ/zhivotnovodstvo/ovcevodst/ovcevodstvo	metodv.razvedenij
http://wvAV.ya-fermer.ru/ovtsevodstvo	smikro.ru
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	http://www.garant.ru;

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Аудитории (№№ 307, 304, 305) для проведения занятий лекционного типа в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, экран настенный, проектор, ноутбук
2.	Лабораторный практикум	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения лабораторных занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Доска аудиторная, специализированная мебель, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», pH-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
3.	Практические занятия	Аудитории (№№ 307, 304) для проведения практических занятий в соответствии с перечнем аудиторного фонда	Оборудование необходимое для проведения практических занятий, лабораторная посуда, микроскопы BIOMED-5, BIOMED-3, BIOMED-1, трихинеллоскоп Системат – 80, компрессорий для трихинеллоскопа МИС-7, минианализатор молока «Лактан», pH-метр – 402 – для мяса, люминоскоп «Филин», термометр для мяса, видеоокуляр НВ-200, холодильник Атлант ХМ4021, телевизор LG 42.
4.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

Примечание: таблица заполняется в соответствии с видом учебной работы

**ЛИСТ ОБНОВЛЕНИЯ (АКТУАЛИЗАЦИИ)
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

Дополнения и изменения к основной образовательной \ программе на 2020/2021 учебный год по рабочей
программе **ФТД.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках**

В основную образовательную программу внесены следующие изменения:

1. Лицензионное программное обеспечение:

- Антиплагиат, лицензионный договор №1143 от 13.05.20 г.
- Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition, № лицензии 26FE-180912-140403-3-1306.

2. Профессиональные базы данных и информационно-справочные системы:

- ЭБС «Издательства Лань»

ООО «Издательство Лань». Договор № 010/2019-44ФЗ от 13.05.20 г. сроком на 1 год
<http://e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека»

ООО «Директ-Медиа» Контракт № 055-04/19 от 13.05.2020 сроком на 1 год - <http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU(SCIENCE INDEX) ООО Научная электронная библиотека. Лицензионный договор № SIO-2114/2020 от 13.05.2020 сроком на 1 год – <http://elibrary.ru>

Консультант Плюс. URL:<http://www.consultant.ru>. Контракт № 304-19/206 от 09.01.20г. (один месяц);
ГАРАНТ. URL:<http://www.garant> Контракт №19-2020 от 01.02.20г.

3. 1. Организация ветеринарного дела: учебное пособие // Биология. Ветеринария. Прогресс. № 80 (11/2019). - Изд-во "Энтропос". г. Ставрополь, 2019. - 300 с. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/>

2. Никитин, И.Н. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс]: учебник / И.Н. Никитин, А.И. Никитин. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2019. – 460 с. Доступ к полному тексту с сайта ЭБС Лань: <https://e.lanbook.com/book/>

4. 1. Карашаев М.Ф., Сабанчиева Л.Х. Обеспечение контроля над заболеваемостью сельскохозяйственных животных и птиц бактериями рода Salmonella / Материалы VI Международной научно-практической конференции «СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЕ ЗЕМЛЕПОЛЬЗОВАНИЕ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ», посвященной памяти Заслуженного деятеля науки РФ, КБР, Республики Адыгея, профессора Б.Х. Фиашева г. Нальчик, ФГБОУ ВО Кабардино-Балкарский ГАУ 20 марта 2020 г.

2. Карашаев М.Ф., Сабанчиева Л.Х. Распространение бактерий рода Salmonella в продукции животноводства и птицеводства / АКТУАЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ДИАГНОСТИКИ, ЛЕЧЕНИЯ И ПРОФИЛАКТИКИ БОЛЕЗНЕЙ ЖИВОТНЫХ И ПТИЦ - Материалы международной научно-практической конференции посвященной 180-летию ФГБОУ ВО «Донского государственного аграрного университета» «ОТ ИНЕРЦИИ К РАЗВИТИЮ: НАУЧНО-ИННОВАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА» пос. Персиановский 21-22 сентября 2020 года С.244-247

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины рассмотрены и утверждены на заседании кафедры от «09» июня 2020 г. Протокол № 10

Зав. кафедрой

подпись

звание Ф.И.О.