

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

 **УТВЕРЖДАЮ**
Директор Института ветеринарной медицины
_____ Д.М.Максимович
«15» мая 2025

Кафедра Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.06 ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА

Специальность **36.05.01 Ветеринария**

Направленность – **Диагностика, лечение и профилактика болезней животных**

Уровень высшего образования – **специалитет**

Квалификация – **ветеринарный врач**

Форма обучения – **очная, очно-заочная, заочная**

Троицк
2025

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017г. № 974. Рабочая программа предназначена для подготовки специалиста по специальности 36.05.01 Ветеринария, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составители – доктор ветеринарных наук, профессор Лыкасова И.А.
кандидат ветеринарных наук, доцент Мижевикина А.С.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы
«31» марта 2025 г. (протокол №18).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и
ветеринарно-санитарной экспертизы,
доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А.Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины
«14» мая 2025 г. (протокол № 5).

Председатель методической
комиссии Института ветеринарной
медицины, доктор ветеринарных
наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор Научной библиотеки



И.В.Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1 Цель и задачи дисциплины	4
1.2 Компетенции и индикаторы их достижений	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Объём дисциплины и виды учебной работы	5
3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	10
4.1 Содержание дисциплины	11
4.2. Содержание лекций	11
4.3. Содержание лабораторных занятий	13
4.4. Содержание практических занятий	15
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	15
4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся	15
4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся	15
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	17
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	18
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	18
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»,	18
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	19
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	19
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	20
ПРИЛОЖЕНИЕ. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	21
Лист регистрации изменений	5959

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебной, экспертно-контрольной.

Цель дисциплины – сформировать у обучающихся систему теоретических знаний и практических навыков, необходимых для осуществления контроля технологии производства и обезвреживания сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с формируемыми компетенциями

Задачи дисциплины:

- выпуск безопасной и доброкачественной продукции;
- своевременное выявление антропозоонозов, знание и использование надежных средств, методов, приемов обезвреживания продуктов убоя для исключения заражения людей через продукты переработки животного происхождения;
- предотвращение загрязнения окружающей среды боенскими отходами;
- соблюдение технологических инструкций при переработке сырья животного происхождения, разработка, предложение новых технологических приемов, усовершенствований процессов производства;
- разработка и внедрение новых, усовершенствованных методов исследования качества продукции.

1.2 Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать: требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции (Б1.В.06, ПК-5-3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь: определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки (Б1.В.06, ПК-5-У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть: навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений основной профессиональной образовательной программы специалитета.

3.Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 8 зачетных единиц (ЗЕТ), 288 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма в 7,8 семестрах;
- очно-заочная форма в 7,8 семестрах;
- заочная форма на 5 курсе.

3.1 Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов		
	по очной форме обучения	по очно-заочной форме	по заочной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	122	84	30
<i>Лекции (Л)</i>	52	32	16
<i>Лабораторные занятия (ЛЗ)</i>	70	52	14
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	130	168	249
Контроль	36	36	9
Итого	288	288	288

3.2 Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.						
1.1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	3	2		1	х
1.2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо.	3	2		1	х
1.3	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера.	3	2		1	х
1.4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	4	2		2	х
1.5	Методы определения видовой принадлежности мяса	7		4	3	х
1.6	Методы определения свежести мяса	7		4	3	х
1.7	Методы определения мяса, полученного от больных животных	7		4	3	х

1.8	Комплексное исследование мяса	8		4	4	x
1.9	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	4	2		2	x
1.10	Бактериологическое исследование мяса	7		4	3	x
1.11	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	3	2		1	x
1.12	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	3	2		1	x
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	7		4	3	x
1.14	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов	5	2		3	x
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	7		4	3	x
1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	6		4	2	x
1.17	Исследование мяса на трихинеллез	4		2	2	x
1.18	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)	20			20	x
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных						
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоозонозах, зоонозах, инвазиях	15	12		3	x
2.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	4	2		2	x
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	4	2		2	x
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	4	2		2	x
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	4	2		2	x
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	4	2		2	x
2.7	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	12	2		10	x
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе						
3.1	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	18	8		10	x
3.2	Молоко. Товарные показатели.	7		4	3	x
3.3	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	8		4	4	x
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	8		4	4	x
3.5	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	10		4	6	x
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	4	2		2	x
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	8		4	4	x

3.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	8		4	4	х
3.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	8		4	4	х
3.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	7		4	3	х
3.11	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	4	2		2	х
3.12	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка	7		4	3	х
	Контроль	36	х	х	х	36
	Итого	288	52	70	130	36

Очно-заочная форма

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1	2	3	4	5	6	7
Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.						
1.1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	112	2		2	х
1.2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо.		2		2	х
1.3	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера.		1		2	х
1.4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких		1		2	х
1.5	Методы определения видовой принадлежности мяса			2	2	х
1.6	Методы определения свежести мяса			2	2	х
1.7	Методы определения мяса, полученного от больных животных			2	2	х
1.8	Комплексное исследование мяса			4	2	х
1.9	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы		1		2	х
1.10	Бактериологическое исследование мяса			4	2	х
1.11	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой		1		6	х
1.12	Технологическая схема приготовления разных видов колбас		1		5	х
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий			4	5	х
1.14	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов		1		5	х
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов			4	5	х

1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов			2	5	x
1.17	Исследование мяса на трихинеллез			2	5	x
1.18	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)				20	x
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных						
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропозоонозах, зоонозах, инвазиях	60	8		6	x
2.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях		1		6	x
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ		1		6	x
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях		1		6	x
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях		1		6	x
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое		1		6	x
2.7	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья		1		10	x
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе						
3.1	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	80	4		10	x
3.2	Молоко. Товарные показатели.			2	2	x
3.3	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности			4	2	x
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов			2	2	x
3.5	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов			4	2	x
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях		2		2	x
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы			2	4	x
3.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы			2	4	x
3.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда			2	4	x
3.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов			2	4	x
3.11	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках		2		5	x
3.12	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка			2	5	x
	Контроль	36	x	x	x	36
	Итого	288	32	52	168	36

Заочная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1	2	3	4	5	7	8
Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.						
1.1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	132			6	х
1.2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо.				7	х
1.3	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера.		2		7	х
1.4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких		2		7	х
1.5	Методы определения видовой принадлежности мяса				7	х
1.6	Методы определения свежести мяса			2	5	х
1.7	Методы определения мяса, полученного от больных животных				6	х
1.8	Комплексное исследование мяса			2	7	х
1.9	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы				7	х
1.10	Бактериологическое исследование мяса			2	3	х
1.11	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой		2		7	х
1.12	Технологическая схема приготовления разных видов колбас				6	х
1.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий			2	7	х
1.14	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов				7	х
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов				7	х
1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов				7	х
1.17	Исследование мяса на трихинеллез			2	4	х
1.18	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)				9	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных						
2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоознозах, зоознозах, инвазиях	61	4		10	х
2.2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях				7	х
2.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ				7	х
2.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях				7	х

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе			
			контактная работа		СР	контроль
			Л	ЛЗ		
1	2	3	4	5	7	8
2.5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях				7	х
2.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое		2		10	х
2.7	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья				7	х
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе						
3.1	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	56	2		4	х
3.2	Молоко. Товарные показатели. Санитарные показатели, показатели безопасности				4	х
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов				4	х
3.5	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов			2	4	х
3.6	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях				4	х
3.7	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы			2	4	х
3.8	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы				4	х
3.9	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда				10	х
3.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов				5	х
3.11	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках				8	х
3.12	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка					6
	Контроль	9	х	х	х	9
	Итого	288	16	14	249	9

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров.

Убойные животные, случаи и болезни, запрещающие убой на мясо. Транспортирование животных на убой (документы, транспорт). Предубойное содержание, технология убоя разных видов скота на мясо.

Мясо, понятие, классификация, химический, морфологический состав мяса, отличия мяса разных видов.

Изменения в мясе после убоя микробного и немикробного характера.

Методика, последовательность послеубойного осмотра туш и органов. Особенности осмотра разных видов туш животных. Клеймение и маркировка мяса.

Способы и методы консервирования мяса высокой и низкой температурой, посолом, копчением. Нетрадиционные методы консервирования.

Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы.

Технология приготовления разных видов колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества колбасных изделий.

Технология приготовления мясных баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества.

Методы определения видовой принадлежности и свежести мяса разных видов животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, яиц пищевых.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных

Особенности осмотра туш и органов, полученных от больных животных.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоозонозах, зоонозах, антропонозах, инвазиях, незаразных патологиях, при нарушениях обмена веществ, при отравлениях, при радиационных поражениях.

Вынужденный убой животных, правила реализации мяса от вынужденного убоя.

Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе

Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, живой и консервированной рыбы, кисломолочных продуктов, мёда, растительных продуктов.

Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов на рынках.

4.2. Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой	2	—
2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо	2	—

3.	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера	2	–
4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	2	–
5	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	2	–
6	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	2	–
7	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	2	–
8	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов.	2	–
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропоозонозах, зоонозах, инвазиях	12	–
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	2	–
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	2	–
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	2	–
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	2	–
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	2	–
15	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	2	–
16	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов	8	–
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2	-
18	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	2	-
	Итого	52	-

Очно-заочная форма

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой	2	–
2.	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо	2	–
3.	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера	1	–
4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	1	–
5	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	1	–
6	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	1	–
7	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	1	–
8	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов.	1	–
9	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при	8	–

	антропозоонозах, зоонозах, инвазиях		
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	1	–
11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	1	–
12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	1	–
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	1	–
14	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	1	–
15	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	1	–
16	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов	4	–
17	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2	-
18	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	2	-
	Итого	32	-

Заочная форма обучения

№ п/п	Краткое содержание лекций	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера	2	-
2.	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	2	-
3.	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	2	-
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропозоонозах, зоонозах, инвазиях	4	-
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	2	-
6.	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	2	-
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2	-
	Итого	16	-

4.3. Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Методы определения видовой принадлежности мяса	4	+

2.	Методы определения свежести мяса	4	+
3.	Методы определения мяса, полученного от больных животных	4	+
4.	Комплексное исследование мяса	4	+
5.	Бактериологическое исследование мяса	4	+
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	4	+
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	4	+
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	4	+
9.	Исследование мяса на трихинеллез	2	+
10.	Молоко. Товарные показатели.	4	+
11.	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	4	+
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	4	+
13.	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	4	+
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	4	+
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	4	+
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	4	+
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	4	+
18.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка	4	+
	Итого	70	80%

Очно-заочная форма

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Методы определения видовой принадлежности мяса	2	+
2.	Методы определения свежести мяса	2	+
3.	Методы определения мяса, полученного от больных животных	2	+
4.	Комплексное исследование мяса	4	+
5.	Бактериологическое исследование мяса	4	+
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	4	+
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	4	+
8.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2	+
9.	Исследование мяса на трихинеллез	2	+
10.	Молоко. Товарные показатели.	2	+
11.	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	4	+
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	2	+
13.	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	4	+
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	2	+
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	2	+
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	2	+
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	2	+
18.	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка	2	+
	Итого	52	80%

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Методы определения свежести мяса	2	+
2.	Комплексное исследование мяса	2	+
3.	Бактериологическое исследование мяса	2	+
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	2	+
5.	Исследование мяса на трихинеллез	2	+
6.	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	2	+
7.	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	2	+
	Итого	14	80%

4.4. Содержание практических занятий

Практические занятия не предусмотрены.

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов		
	по очной форме обучения	по очно-заочной форме обучения	по заочной форме обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	30	20	54
Подготовка к тестированию	10	30	60
Подготовка к собеседованию	25	29	-
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	36	50	100
Выполнение курсовой работы	20	30	35
Подготовка к промежуточной аттестации	9	9	-
Итого	130	168	249

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Количество часов		
		по очной форме обучения	по очно-заочной форме обучения	по заочной форме обучения
1	Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Убойные животные. Транспортирование животных на убой.	1	2	6
2	Предубойное содержание. Убой разных видов животных на мясо.	1	2	7

3	Понятие о мясе, морфологический, химический состав. Послеубойные изменения в мясе микробного и немикробного характера.	1	2	7
4	Методика послеубойного осмотра туш и органов разных видов животных, в т.ч. диких	2	2	7
5	Методы определения видовой принадлежности мяса	3	2	7
6	Методы определения свежести мяса	3	2	5
7	Методы определения мяса, полученного от больных животных	3	2	6
8	Комплексное исследование мяса	4	2	7
9	Пищевые токсикоинфекции, токсикозы, микотоксикозы	2	2	7
10	Бактериологическое исследование мяса	3	2	3
11	Общие принципы консервирования мяса высокой, низкой температурой	1	6	7
12	Технологическая схема приготовления разных видов колбас	1	5	6
13	Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	3	5	7
14	Технологическая схема приготовления мясных баночных консервов	3	5	7
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов	3	5	7
16	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов	2	5	7
17	Исследование мяса на трихинеллез	2	5	4
18	Изучение стандартов на все виды мяса (конину, говядину, баранину, свинину, крольчатину, мясо птицы)	20	20	9
19	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при антропозоонозах, зоонозах, инвазиях	3	6	10
20	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при незаразных патологиях	2	6	7
21	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при нарушениях обмена веществ	2	6	7
22	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях	2	6	7
23	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях	2	6	7
24	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при вынужденном убое	2	6	10
25	Правила ввоза, реализации, хранения, переработки импортного мяса и мясосырья	10	10	7
26	Молоко, состав, свойства, показатели качества, безопасности, оценка молока, полученного от больных животных. Технология получения кисломолочных продуктов.	10	10	4
27	Молоко. Товарные показатели.	3	2	4

28	Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности	4	2	4
29	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	4	2	4
30	Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов	6	2	4
31	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных заболеваниях	2	2	4
32	Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы	4	4	4
33	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы	4	4	4
34	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда	4	4	10
35	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов	3	4	5
36	Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов питания на рынках	2	5	8
37	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка	3	5	6
	Итого	130	168	249

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / И.А. Лыкасова, А.С. Мижевикина, Т.В. Савостина, В.А.Крыгин – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 194 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

5.2 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, форма обучения очная, очно-заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

5.3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

5.4 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 22 с Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

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

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1 Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058>

2 Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 268 с. — ISBN 978-5-507-53073-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/471608>

Дополнительная:

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973>

4 Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218909>

5 Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 84 с. — ISBN 978-5-507-47758-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/415067>

6 Резниченко, Л. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда и продуктов пчеловодства : учебно-методическое пособие / Л. В. Резниченко, Н. А. Денисова, Е. В. Лавринова. — Белгород : БелГАУ им. В.Я.Горина, 2020. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/166488>

7 Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В. Г. Урбан ; Под ред.: Воронин Е. .. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/305255>

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://yourpau.pf>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com/>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Электронно-библиотечная система IPR SMART - <https://www.iprbookshop.ru>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

1 Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / И.А. Лыкасова, А.С. Мижевикина, Т.В. Савостина, В.А.Крыгин – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 194 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

2 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, форма обучения очная, очно-заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

4 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 22 с Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов);
- Электронный каталог Научной библиотеки: Доступ к электронному каталогу – <https://sursau.ru/about/library/contacts.php>

Программное обеспечение общего назначения:

1. Операционная система Microsoft Windows.
2. Офисный пакет Microsoft Office.
3. Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0.
4. Антивирус Kaspersky Endpoint Security.

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

1. Учебные аудитории 255, 259, оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных работ
2. Учебная аудитория № VII, оснащенная переносным мультимедийным комплексом.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- Мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)
- рН-метр рН150М
- люминоскоп «Филин»;
- ультразвуковой анализатор молока «Клевер 1М»,
- визкозиметр «Соматос-мини»
- нитрат-тестер «Морион»;
- аппарат Чижова АПС;
- рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- плитки электрические;
- весы КЕРН;
- микроскопы Биомед-2;
- проекционный трихинеллоскоп;
- центрифуга СМ-6М

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и
проведения промежуточной аттестации обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины.....	23
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций	23
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	24
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки	25
4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии	25
4.1.2. Собеседование	28
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	32
4.2.1. Зачет.....	32
4.2.2. Экзамен	35
4.2.3. Курсовая работа	40
5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ.....	43
Лист регистрации изменений.....	59

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся должен знать: требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции (Б1.В.06, ПК-5-3.1)	Обучающийся должен уметь: определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки (Б1.В.06, ПК-5-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием (Б1.В.06, ПК-5-Н.1)	1. Устный опрос на лабораторном занятии; 2. Собеседование 3. Тестирование	1. Зачет 2. Экзамен 3. Курсовая работа

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.В.06, ПК-5-3.1	Обучающийся не знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции	Обучающийся слабо знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции	Обучающийся знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает требования нормативной, законодательной базы, реестр определяемых показателей и методики определения безопасной продукции с требуемой

				степенью полноты и точности
Б1.В.06, ПК-5-У.1	Обучающийся не умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки	Обучающийся слабо умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки	Обучающийся умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет определить необходимый перечень показателей безопасности, провести исследования и назначить режимы санитарной обработки
Б1.В.06, ПК-5-Н.1	Обучающийся не владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием	Обучающийся слабо владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием	Обучающийся владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками использования методик по определению показателей безопасности; работы с необходимым оборудованием

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / И.А. Лыкасова, А.С. Мижевикина, Т.В. Савостина, В.А.Крыгин – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 194 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

2 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, форма обучения очная, очно-заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению и оформлению курсовой работы для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария, (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / Т.В. Савостина, Э.Р. Сайфульмулюков, А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>

4 Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методическую разработку: Лыкасова И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность программы – Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, очно-заочная, заочная) / И.А. Лыкасова, А.С. Мижевикина, Т.В. Савостина, В.А.Крыгин – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 194 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949> _ для авториз. пользователей.) _заранее сообщаются обучающимся.

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Тема 1. Методы определения видовой принадлежности мяса 1. В каких случаях определяется видовой принадлежность мяса? 2. Виды фальсификации мяса 3. Какие показатели используются при определении видовой принадлежности мяса? 4. В чём сущность реакции преципитации.	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
2.	Тема 2. Методы определения свежести мяса 1. Каковы органолептические показатели мяса сомнительной свежести? 2. Какие физико-химические показатели регламентируются при исследовании мяса убойных животных? 3. В каких случаях мясо не допускают в свободную реализацию? 4. Опишите результаты бактериоскопии мяса сомнительной свежести?	
3.	Тема 3. Методы определения мяса, полученного от больных животных 1.Определение степени обескровливания мяса. 2. Методы, которые используются при определении мяса больных животных. 3. Какая реакция считается специфической при исследовании говядины на принадлежность больному животному. 4. Как поступить с продуктами убоя, если исследованию указывают, что животное было убито в состоянии агонии.	

4.	Тема 4. Комплексное исследование мяса 1. Каковы значения pH мяса разной степени свежести? 2. Как поступают с мясом сомнительной свежести? 3. Для какого вида исследований используется определение температуры плавления и застывания жира? 4. О чём можно судить по результатам бактериоскопии?	
5.	Тема 5. Бакисследование мяса 1. В каких случаях бакисследование мяса обязательно? 2. Отбор проб мяса для бакисследования. 3. Схема бакисследования мяса 4. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении возбудителей пищевых токсикоинфекций и токсикозов.	
6.	Тема 6. Исследование мяса на трихинеллез 1. Какие виды животных болеют трихинеллезом? Цикл развития возбудителя. 2. Методы постановки диагноза на трихинеллёз. 3. Как поступают с продуктами убоя, если в мышцах диафрагмы обнаружен возбудитель? 4. Суть метода определения возбудителей путем переваривания в искусственном желудочном соке.	
7.	Тема 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий 1. Правила отбора проб для ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий. 2. Назовите органолептические показатели, которые регламентируются при ветеринарно-санитарной экспертизе колбас. 3. Как поступают с колбасой сомнительной свежести? 4. С какой целью в колбасу добавляют нитрит натрия?	
8.	Тема 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов 1. Какие мясные баночные консервы подлежат промышленной переработке? 2. Правила отбора проб мясных баночных консервов для ветеринарно-санитарной экспертизы. 3. Какие теххимические показатели определяют у мясных баночных консервов? 4. В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?	
9.	Тема 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов 1. Как определить категорию пищевых яиц? 2. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3. Пороки пищевых яиц. 4. Понятие пищевое полноценное и пищевое неполноценное яйцо.	
10.	Тема 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров 1. Виды порчи жиров. 2. Ветеринарно-санитарная оценка жиров в зависимости от степени свежести. 3. Какие органолептические показатели определяются при экспертизе жиров? 4. Как отбирают пробы для исследований?	
11.	Тема 11. Молоко. Товарные показатели. 1. Охарактеризуйте методы определения массовой доли жира и массовой доли белка в молоке. 2. Какие показатели являются показателями натуральности молока. 3. Виды фальсификации молока и способы их обнаружения. 4. Правила определения плотности молока лактоденсиметром.	

12.	Тема 12. Молоко. Санитарные показатели, показатели безопасности 1. Что такое молоко-сырьё? 2. Как проводится контроль качества термообработки молока? 3. В чём суть метода определения группы чистоты в молоке? 4. Каким методом определяют наличие в молоке лекарственных веществ, моющих средств, консервирующих веществ?	
13.	Тема 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов 1. В каких случаях молочные продукты не допускаются в реализацию? 2. Какие показатели исследуют при лабораторной экспертизе кисломолочных продуктов? 3. Как определить массовую долю влаги в твороге? 4. В каких молочных продуктах определяется массовая доля поваренной соли?	
14.	Тема 14. Комплексное исследование молока и кисломолочных продуктов 1. О чём свидетельствует показатель температура замерзания молока? 2. С какой периодичностью определяют кислотность молока? 3. О чём свидетельствует положительная реакция на «Мастисан»? 4. Правила транспортирования и сдачи молока-сырья на молокозаводе? Какое молоко не подлежит приемке?	
15.	Тема 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы 1. Порядок отбора проб рыбы для исследований. 2. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении? 3. Методика исследования рыбы на описторхоз и методы её обеззараживания 4. По каким органолептическим показателям определяется свежесть рыбы?	
16.	Тема 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы 1. Технология бактериологического исследования мазков-отпечатков. 2. Пороки соленой рыбы 3. Органолептические показатели доброкачественной копченой рыбы 4. Какие способы консервирования рыбы допускаются?	
17.	Тема 17. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда 1. Какие документы должны сопровождать партии мёда? 2. Какой показатель позволяет точно определить ботаническое происхождение мёда? 3. Какие показатели позволяют сделать вывод о том, что мёд прошлого года сбора? 4. Допускается ли в мёде превышение содержания влаги?	
18.	Тема 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов 1. Отбор проб растительных продуктов для исследования. 2. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 3. Пороки пищевых яиц. 4. Понятия пищевое полноценное яйцо и пищевое неполноценное яйцо.	
19	Тема 19. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы Троицкого рынка 1. Особенности экспертизы продуктов, подконтрольных госветслужбе на рынках.	

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методические разработки: Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 22 с. Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949> Мижевикина, А.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по специальности 36.05.01 Ветеринария (уровень высшего образования специалитет, направленность Диагностика, лечение и профилактика болезней животных, форма обучения очная, форма обучения очная, очно-заочная) / А.С. Мижевикина. – Троицк: ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ, 2025. – 20 с. <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9949>) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	Раздел 1. Переработки разных видов скота на мясо. Понятие мяса, морфологический и химический состав, способы консервирования. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, пищевых жиров. 1. Как классифицируется мясо по виду, возрасту, полу, упитанности животных, термическому состоянию, способу технологической обработки? 2. По каким показателям оценивается качество и безопасность мяса? 3. По каким показателям определяется видовая принадлежность мяса? 4. Перечислите органолептические и химические показатели, определяемые при оценке происхождения мяса. 5. Опишите условия и сроки хранения мяса. 6. Опишите правила отбора проб мяса для ветеринарно-санитарной экспертизы. 7. Дайте классификацию колбасных изделий. 8. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий. 9. Опишите методику определения массовой доли влаги в колбасных изделиях. 10. Перечислите пороки колбасных изделий. Ветеринарно-санитарная оценка колбас при наличии пороков. 11. Ветеринарно-санитарная оценка колбас в зависимости от степени свежести. 12. Дайте классификацию мясных баночных консервов. 13. Перечислите органолептические, физико-химические, микробиологические показатели, определяемые при ветеринарно-санитарной экспертизе мясных баночных консервов. 14. Опишите методику определения массовой доли составных частей мясных консервов. 15. Какие стандартные показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе яиц? 16. Опишите методику овоскопирования яиц. Какие показатели определяются при овоскопировании яиц? 17. При наличии каких пороков яйца относятся к пищевым неполноценным? 18. При наличии каких пороков яйца относятся к техническому браку? 19. Чем характеризуются пороки яиц «насечка», «выливка», «тумак», «миражное яйцо»? 20. Перечислите основные виды яйцепродуктов. 21. Перечислите технологические операции при производстве яичного порошка. 22. Правила отбора проб жидких (замороженных) и сухих яйцепродуктов для ветеринарно-санитарной экспертизы. 23. Какие показатели определяются при ветеринарно-санитарной экспертизе жидких и сухих яйцепродуктов? Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя, полученных от больных животных 1. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя. 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе. 3. Организация санитарно-микробиологического контроля на	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

	предприятиях мясной промышленности. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: рожи свиней, туляремии. 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоознозах: ящуре, лептоспирозе. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеки, бешенстве. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах. 9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ЭМКАРе и пастереллезе. 10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии. 11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме свиней. 12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе. 13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе. 15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ. 16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при патологиях в различных тканях и органах незаразной этиологии. Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза других продуктов животного и растительного происхождения подконтрольных ветслужбе 1. Какие показатели оцениваются при ветеринарно-санитарной экспертизе молочных продуктов? 2. Перечислите показатели технического регламента (ТР ТС 033/2013) определяющие безопасность молока и молочной продукции 3. Что такое титруемая кислотность? 4. На чём основаны методики оценки микробной обсемененности молока и молочных продуктов? 5. Содержание каких микотоксинов регламентируется в молоке, и как они проникают в молочные товары? 6. Какие меры позволяют снизить уровень микотоксинов в продукции? 7. На чем основаны методы определения микотоксинов в сырье и продуктах? 8. Почему необходимо оценивать содержание ингибирующих веществ в молоке? 9. Какие документы регламентируют соответствие ветеринарно-санитарным требованиям, показателям качества и безопасности молочной продукции? 10. Что подразумевает понятие безопасность продукции? 11. Какие показатели регламентируются ветеринарно-санитарного требованиями к молоку и молочной продукции? 12. Какие кисломолочные продукты Вы знаете? 13. Какие микробиологические показатели нормируются в кисломолочных продуктах? 14. Опишите показатели безопасности кисломолочных продуктов. 15. Особенности контроля качества кисломолочных продуктов. 16. В каких случаях кисломолочные продукты не допускаются к реализации? 17. Как поступают с рыбой сомнительной свежести? 18. Назовите требования к показателям качества и безопасности.	
--	--	--

	19. Какие лабораторные методы исследований рыбы на свежесть Вы знаете? 20. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы? 21. Опишите органолептические показатели свежей рыбы. 22. Назовите причины быстрой порчи рыбы при хранении. 23. Опишите методику компрессорного метода исследования рыбы на описторхоз. 24. Какие способы обеззараживания рыбы, пораженной описторхисами, Вы знаете? 25. Какие инфекционные болезни рыб Вы знаете? 26. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инфекционных болезнях. 27. Назовите инвазионные болезни, опасные для человека. 28. Назовите инвазионные болезни рыб не опасные для человека. 29. Опишите ветеринарно-санитарную оценку рыбы при инвазионных болезнях. 30. Какие методы обезвреживания рыбы Вы знаете? 31. Как проводится паразитологические исследования рыбы? 32. Являются ли ветдокументы, сертификат соответствия и накладные гарантией безопасности рыбных продуктов? 33. Какие документы должны быть рыбопродукты? 34. Какие органолептические методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете? 35. Перечислите пороки и дефекты рыбных продуктов. 36. Опишите схему проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбных полуфабрикатов 37. Какие лабораторные методы исследования рыбопродуктов на свежесть Вы знаете. 38. Характеристика меда как пищевого продукта. Классификация, химический состав и свойства. 39. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда. 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда. 41. Фальсификация меда и способы её определения. 42. Чем мед ненатуральный отличается от искусственного? 43. Как отбирают пробы меда для ветсанэкспертизы в лаборатории рынка?	
--	---	--

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов;

	- выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачет

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины.

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных (практических) занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные (практические) занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или директора Института не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются директором Института.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения директора Института и досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	1. Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса. 2. Лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса. 3. Какие основополагающие показатели позволяют отличить мясо баранины от собачатины 4. Какие основополагающие показатели позволяют отличить мясо кролика от кошки 5. Определение степени свежести мяса по органолептическим показателям. 6. Определение степени свежести мяса по биохимическим показателям. 7. Определение степени обескровливания мяса (осмотр туши) 8. Определение степени обескровливания мяса (кусковое мясо). 9. Определение мяса больных животных, животных убитых в состоянии агонии, трупного мяса. 10. Порядок отбора проб для исследования свежести мяса 11. Специальные методы для определения видовой принадлежности мяса 12. Схема бактериологического исследования мяса на наличие возбудителей пищевых токсикоинфекций. 13. Окраска мазка по Граму. 14. Техника приготовления мазка-отпечатка с поверхности и с глубины мяса 15. Пути реализации или переработки мяса с измененной свежестью 16. Охарактеризуйте мазок с поверхности несвежего мяса 17. Охарактеризуйте количество и вид микрофлоры мазков с поверхности свежего и несвежего мяса 18. Охарактеризуйте количество и вид микрофлоры мазков с глубины свежего и несвежего мяса 19. Случаи, когда ветеринарный специалист обязан послать пробы мяса на бакисследование	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

20. Методы морфологической типизации сальмонелл. 21. Сущность и порядок биохимической типизации сальмонелл. 22. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов. 23. Органолептическое исследование мясных консервов. 24. Отбор проб и схема ветеринарно-санитарной экспертизы мясных консервов. 25. Технохимические исследования мясных консервов. 26. Дефекты и пороки мясных баночных консервов 27. Маркировка мясных баночных консервов 28. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы колбасных изделий. 29. Органолептическое исследование колбасных изделий. 30. Лабораторные методы исследования колбасных изделий на свежесть. 31. Технохимические исследования колбасных изделий 32. Дефекты и пороки колбас 33. Методика исследования мяса на трихинеллез. 34. Особенности исследования кускового мяса на трихинеллез 35. Мясо каких видов животных подлежит исследованию на трихинеллез, как поступают с мясом, в котором обнаружены трихинеллы? 36. Дифференциальная диагностика трихинелл и саркоцист 37. Порядок исследования на трихинеллез соленой, копченой свинины 38. Органолептическое исследование пищевых животных жиров. 39. Лабораторные методы определения доброкачественности жиров. 40. Топография лимфатической системы КРС. 41. Топография лимфатической системы свиней. 42. Топография лимфатической системы мелкого рогатого скота. 43. Топография лимфатической системы лошадей. 44. Суть реакции преципитации при определении видовой принадлежности мяса 45. Порядок проведения пробы варкой 46. В каких случаях определяется видовой принадлежность мяса 47. Охарактеризуйте степени обескровливания мяса 48. Мясо какого термического состояния исследуют на обескровливание по Лубянецкому. Суть исследования 49. В каких случаях наблюдается плохое обескровливание мяса и почему 50. Правила отбора проб мяса для бакисследования 51. Виды порчи пищевых жиров 52. Определение свежести пищевых жиров лабораторными методами 53. Органолептические методы исследования свежести колбасных изделий 54. Лабораторные методы исследования свежести колбасных изделий 55. Санитарная оценка колбасы, имеющей отклонения от нормы органолептических и лабораторных показателей 56. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы пищевых яиц. 57. Порядок ветеринарно-санитарной экспертизы яйцепродуктов. 58. Пороки пищевых яиц 59. По каким показателям классифицируют пищевые яйца 60. Общие принципы ветеринарно-санитарной оценки пищевых яиц	
---	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы,

	рекомендованной программой дисциплины, правильное решение задачи (допускается наличие малозначительных ошибок или недостаточно полное раскрытие содержания вопроса, или погрешность непринципиального характера в ответе на вопросы). Дополнительным условием получения оценки «зачтено» могут стать хорошие показатели в ходе проведения текущего контроля и систематическая активная работа на учебных занятиях.
Оценка «не зачтено»	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы.

4.2.2. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или директора Института не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в директорате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 3 вопроса.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

№	Оценочные средства Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	Код и наименование индикатора компетенции
1.	1. Предмет, методы, принципы и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Ее связь с другими дисциплинами. 2. Характеристика мяса как пищевого продукта. 3. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ. 4. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту). 5. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям). 6. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам). 7. Требования ГОСТ к птице для убоя.	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их

8. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности. 9. Требования ГОСТ на говядину. 10. Требования ГОСТ на свинину. 11. Требования ГОСТ на баранину и козлятину. 12. Требования ГОСТ на конину. 13. Требования ГОСТ на мясо птицы. 14. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса. 15. Созревание мяса. 16. Послеубойные изменения в мясе немикробного характера. 17. Состав и свойства мяса 18. Особенности созревания мяса больных животных. 19. Загар мяса - его сущность, признаки и условия возникновения. 20. Послеубойные изменения в мясе микробного характера. 21. Пищевые токсикоинфекции. 22. Пищевые токсикозы. 23. Профилактика пищевых токсикоинфекций и токсикозов по линии ветеринарной службы. 24. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания. 25. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотоубойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков 26. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов. 27. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы и оценки продуктов убоя при инфекционных болезнях. 28. Классификация инфекционных болезней, принятая в ветеринарно-санитарной экспертизе. 29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при сибирской язве. 30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при туберкулезе. 31. Организация и порядок транспортирования животных на убой. 32. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию. 33. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш. 34. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш. 35. Формы туберкулезного поражения. Диагностика и санитарная оценка продуктов убоя. 36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при бруцеллезе. 37. Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности. 38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоозоонозах: рожи свиней, туляремии. 39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при антропоозоонозах: ящуре, лептоспирозе. 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: актиномикозе, столбняке. 41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через продукты убоя: злокачественном отеке, бешенстве. 42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при лейкозах. 43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при ЭМКАРе и пастереллезе. 44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при браздоте и энтеротоксемии. 45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при чуме	проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
--	---

	свиней. 46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при трихинеллезе. 47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при цистицеркозе крупного рогатого скота и свиней. 48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при эхинококкозе. 49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях обмена веществ. 50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при патологиях в различных тканях и органах незаразной этиологии. 51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя вынужденно убитых животных, животных погибших от случайных причин. 52. Методы определения мяса, полученного при убое больных, убитых в состоянии агонии, а также от павших животных. 53. Методы определения степени обескровливания мяса. 54. Болезни и случаи, при которых запрещен убой и переработка животных на мясо. 55. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов. 56. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести. 57. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки кроликов. 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя кроликов при инфекционных и инвазионных заболеваниях. 59. Характеристика мяса домашней птицы. Особенности убоя и переработки птицы. 60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя птицы при инфекционных заболеваниях. 61. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 62. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц. 63. Инструкция по ветеринарному клеймению мяса. Инструкция по товароведной маркировки мяса. 64. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя нутрий. Методы консервирования мяса. Их сущность. Консервирование мяса низкой температуры. 65. Консервирование мяса поваренной солью. Способы посолки мяса. Санитарное значение посола. 66. Консервирование мяса высокой температурой. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясных баночных консервов. 67. Новые и нетрадиционные способы консервирования мяса и мясопродуктов. 68. Колбасные изделия. Классификация, характеристика используемого сырья, основы технологии производства, ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка готовой продукции. 69. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырью. 70. Ветеринарно-санитарная оценка молока, полученного от животных, больных маститами. 71. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных бруцеллезом. 72. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка молока полученного от животных больных туберкулезом. 73. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения. 74. Методы обезвреживания молока. Изменения в молоке происходящие в молоке при его термической обработке. 75. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока. 76. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока.	
--	--	--

77. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов. 78. Характеристика меда как пищевого продукта: классификация, химический состав и свойства. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы меда. 79. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества меда. Фальсификация меда и способы её определения. 80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы. 81. Ветеринарно-санитарная и оценка рыбы при описторхозе и дифиллоботриозе. 82. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при радиационных поражениях животных. 83. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях животных. 84. Транспортировка скоропортящихся продуктов. 85. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров. 86. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов. 87. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов. 88. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов. 89. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и переработке эндокринно-ферментного и специального сырья. 90. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.	
--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий дисциплины, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены пробелы, не искажившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности непринципиального характера в ответе на экзамене: неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопросов; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании явлений и процессов, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в

	описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.
--	---

4.2.3. Курсовая работа

Курсовая работа является продуктом, получаемым в результате самостоятельного планирования и выполнения учебных и исследовательских задач. Она позволяет оценить знания и умения обучающихся, примененные к комплексному решению конкретной производственной задачи, а также уровень сформированности аналитических навыков при работе с научной, специальной литературой, типовыми проектами, ГОСТ и другими источниками. Система курсовых работ направлена на подготовку обучающегося к выполнению выпускной квалификационной работы.

Задание на курсовую работу выдается на бланке за подписью руководителя. Задания могут быть индивидуализированы и согласованы со способностями обучающихся без снижения общих требований. Выполнение курсовой работы определяется графиком его сдачи и защиты. Согласно «Положению о курсовом проектировании и выпускной квалификационной работе» общий объем текстовой документации (в страницах) в зависимости от характера работы должен находиться в пределах от 25 до 35 страниц (без учета приложений).

К защите допускается обучающийся, в полном объеме выполнивший курсовую работу в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Защита курсовой работы проводится в соответствии со сроками, указанными в задании, выданном руководителем. Дата, время, место защиты объявляются обучающимся руководителем курсовой работы и данная информация размещается на информационном стенде кафедры.

Защита обучающимися курсовых работ выполняется перед комиссией, созданной по распоряжению заведующего кафедрой и состоящей не менее, чем из двух человек из числа профессорско-преподавательского состава кафедры, одним из которых, как правило, является руководитель курсовой работы.

Перед началом защиты курсовых работ один из членов комиссии лично получает в директорате ведомость защиты курсовой работы, а после окончания защиты лично сдает ее обратно в директорат Института.

Установление очередности защиты курсовых работ обучающимися производится комиссией. Перед началом защиты обучающийся должен разместить перед комиссией графические листы, представить пояснительную записку и назвать свою фамилию, имя, отчество, группу.

В процессе доклада обучающийся должен рассказать о цели и задачах курсовой работы, донести основное его содержание, показать результаты выполненных расчетов, графической части и сделать основные выводы. Продолжительность доклада должна составлять 5...7 минут.

После завершения доклада члены комиссии и присутствующие задают вопросы обучающемуся по теме курсовой работы. Общее время ответа должно составлять не более 10 минут.

Во время защиты обучающийся при необходимости может пользоваться с разрешения комиссии справочной, нормативной и другой литературой.

Если обучающийся отказался от защиты курсовой работы в связи с неподготовленностью, то в ведомость защиты курсовой работы ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, использование обучающимися мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время защиты курсовой работы запрещено. В случае нарушения этого требования комиссия обязана удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомость защиты курсовой работы оценку «неудовлетворительно».

Оценки объявляются в день защиты курсовых работ и выставляются в ведомость защиты курсовой работы в присутствии обучающихся. Результаты защиты также выставляются в ведомость защиты курсовой работы, на титульных листах пояснительной записки курсовых работ и подписываются членами комиссии. Пояснительная записка и графический материал сдаются комиссии.

Преподаватели несут персональную административную ответственность за своевременность и точность внесения записей в ведомость защиты курсовой работы.

Обучающиеся имеют право на пересдачу неудовлетворительных результатов защиты курсовой работы.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут защищать курсовую работу в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на защиту курсовой работы в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Курсовая работа выполняется в соответствии с графиком выполнения.

Шкала и критерии оценивания защиты курсовой работы представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет логичное, последовательное изложение материала с соответствующими выводами и обоснованными положениями. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на вопросы комиссии, демонстрирует глубокое знание теоретического материала, способен аргументировать собственные утверждения и выводы.
Оценка 4 (хорошо)	Содержание курсовой работы полностью соответствует заданию. Пояснительная записка имеет грамотно изложенную теоретическую главу. Большинство выводов и предложений аргументировано. Имеются одна-две несущественные ошибки в использовании терминов, в построенных диаграммах, схемах и т.д. При защите работы обучающийся правильно и уверенно отвечает на большинство вопросов комиссии, демонстрирует хорошее знание теоретического материала, но не всегда способен аргументировать собственные утверждения и выводы. При наводящих вопросах обучающийся исправляет ошибки в ответе.
Оценка 3 (удовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка содержит теоретическую главу, базируется на практическом материале, но имеет поверхностный анализ, в ней просматривается непоследовательность изложения материала, представлены недостаточно обоснованные положения. При защите работы обучающийся проявляет неуверенность, показывает слабое знание вопросов темы, не всегда дает исчерпывающие, аргументированные ответы на заданные вопросы.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	Содержание курсовой работы частично не соответствует заданию. Пояснительная записка не имеет анализа, не отвечает требованиям, изложенным в методических рекомендациях кафедры. В работе нет выводов либо они носят декларативный характер. При защите обучающийся демонстрирует слабое понимание представленного материала, затрудняется с ответами на поставленные вопросы, допускает существенные ошибки.

Примерная тематика курсовых работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза свинины, реализуемой на рынке
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза говядины, реализуемой на рынке

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза баранины, реализуемой на рынке
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза конины, реализуемой на рынке
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза вареных колбасных изделий
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза варено-копченых колбас
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (говядина тушеная)
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (свинина тушеная)
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов (конина тушеная)
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса птицы разных производителей
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц пищевых разных производителей
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока-сырья разных производителей
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, реализуемого на рынке
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов разных производителей
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных напитков разных производителей
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (на примере...) разных производителей
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы, реализуемой на рынке
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза мороженой рыбы, разных производителей
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой рыбы, разных производителей
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов, разных производителей
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда, разных производителей
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при (указать заболевание).

Этапы выполнения курсовой работы

Содержание раздела	Указываются код и наименование индикатора компетенции
Выбор темы	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
Обоснование цели и задач	
Изучение литературных источников и нормативно-правовых документов по теме курсовой работы	
Изучение методик проведения лабораторного исследования	
Проведение лабораторного исследования	
Анализ полученных результатов	
Заключение и выводы	

5. КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Спецификация.....	45.
2. Тестовые задания.....	49
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.....	55.

1. Спецификация

1.1 Назначение комплекта оценочных материалов (далее – КОМ)

Наименование УГС/УГСН – 36.00.00 Ветеринария и зоотехния

Специальность – 36.05.01 Ветеринария

Направленность программы – Диагностика, лечение и профилактика болезней животных

1.2 Нормативное основание отбора содержания

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), специалитет по специальности 36.05.01 Ветеринария, утверждённый приказом Министерства образования и науки РФ от 22.09.2017 г., № 974;

Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27 февраля 2023 года № 208 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования»

Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н.

1.2 Общее количество тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ПК-5	Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	20
Всего		20

1.4 Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Номер задания
ПК-5	Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	1-20

1.5 Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения (мин)
ПК - 5	ИД-1. ПК-5. Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии	1-4	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	20
		5-8	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	20
		9-12	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	12
		13-16	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	12
		17-20	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	40

1.6 Сценарии выполнения тестовых заданий

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа на установление соответствия	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов.

последовательности	2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Построить верную последовательность из предложенных элементов. 4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135).
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа. 3. Выбрать один ответ, наиболее верный. 4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа. 5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.
Задание открытого типа с развернутым ответом	1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса. 2. Продумать логику и полноту ответа. 3. Записать ответ, используя четкие, компактные формулировки. 4. В случае расчётной задачи, записать решение и ответ.

1.7. Система оценивания выполнения тестовых заданий

Номер задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».

	другого)	
Задание 2	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 3	Задание комбинированного типа с выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 4	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 5	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

1.8 Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий (при необходимости).

Для выполнения тестовых заданий дополнительных материалов и оборудования не требуется.

Задание 1.

Установите соответствие между методами исследования и показателями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Метод исследования	Показатель
А) бензидиновая проба	1) обескровливание
Б) проба варкой	2) микробиологические показатели
В) мазок-отпечаток	3) органолептический показатель
Г) проба Родера	4) степень свежести

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 2.

Установите соответствие между реакцией и их значением: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Реакция	Значение
А) содержание соли	1) степень свежести
Б) проба на сероводород	2) теххимическое испытание
В) определение pH	3) определение фальсификации
Г) наличие крахмала	4) физико-химическое исследование

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 3.

Установите соответствие между исследованием и показателем: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Исследование	Показатель
А) бактериальная обсеменённость	1) физико-химический
Б) проба Йохельсона	2) фальсификация
В) кислотность	3) санитарные показатели
Г) СОМО	4) сортность

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 4.

Установите соответствие между видом сопроводительного документа и его назначением: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Показатель	Исследование
А) диастазное число	1) фальсификация
Б) аромат	2) физико-химическое
В) наличие патоки	3) органолептическое исследование
Г) редуцирующие сахара	4) натуральность

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 5

Установите правильную последовательность порядка действий при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса::

- 1) Проведение лабораторных исследований образцов мяса.
- 2) Визуальный осмотр и оценка внешнего вида, цвета, запаха.
- 3) Проверка документов, подтверждающих происхождение и ветеринарное сопровождение.
- 4) Определение санитарного состояния туши или куска мяса на месте забоя.
- 5) Выдача заключения о соответствии или несоответствии мясной продукции санитарным требованиям.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 6

Установите правильную последовательность порядка действий при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы колбасы:

- 1 Проведение микробиологического анализа образцов.
- 2) Визуальный осмотр продукции, оценка внешнего вида, запаха и цвета.
- 3) Проверка сопроводительных документов и сертификатов.
- 4) Определение соответствия продукции санитарным требованиям по показателям качества и безопасности.
- 5) Отбор образцов для лабораторных исследований.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 7

Установите правильную последовательность порядка действий при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы сырого молока:

- 1) Проведение лабораторных исследований на наличие бактерий и паразитов.
- 2) Визуальный осмотр и оценка условий хранения и транспортировки молока.
- 3) Взятие проб для анализа в санитарную лабораторию.
- 4) Оценка санитарного состояния животноводческой фермы и условий содержания животных.
- 5) Оформление заключения о соответствии или несоответствии сырого молока санитарным требованиям

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 8

Установите правильную последовательность порядка действий при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы:

- 1) Проведение микробиологического анализа образцов рыбы.
- 2) Визуальный осмотр рыбы на наличие внешних признаков порчи, паразитов, повреждений.
- 3) Определение условий хранения и транспортировки рыбы.
- 4) Оценка запаха и текстуры мяса рыбы.
- 5) Выдача заключения о соответствии или несоответствии рыбы санитарным требованиям.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 9.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какие признаки свидетельствуют о необходимости проведения лабораторных исследований при ветеринарно-санитарной экспертизе?

- 1) Наличие ярко выраженного запаха или признаков порчи
- 2) Высокая цена на товар
- 3) Упаковка из экологически чистых материалов
- 4) Поступление на склад

Ответ:

Обоснование:

Задание 10.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что из перечисленного не входит в компетенцию ветеринарно-санитарной экспертизы?

- 1) Оценка санитарного состояния продукции и условий ее хранения
- 2) Проверка документов о происхождении и качестве товара
- 3) Определение рыночной стоимости товара
- 4) Выявление признаков заболеваний у животных, из которых произведена продукция

Ответ:

Обоснование:

Задание 11.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

После проведения ветеринарно-санитарной экспертизы товаров животного происхождения выдается

- 1) Товарно-транспортная накладная
- 2) Заключение ветеринарно-санитарной экспертизы или сертификата
- 3) Акт о приемке на складе товара
- 4) Декларация о соответствии

Ответ:

Обоснование:

Задание 12.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какие паразиты чаще всего выявляются при ветеринарно-санитарной экспертизе мясной продукции?

- 1) Блохи и клещи
- 2) Трихинеллы и цестоды (ленточные черви)
- 3) Мухи и комары
- 4) Вши и блохи

Ответ:

Обоснование:

Задание 13.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какие виды ветеринарно-санитарной экспертизы применяются в практике?

- 1) Визуальная экспертиза
- 2) Лабораторная экспертиза
- 3) Техническая экспертиза продукции
- 4) Экспертиза по санитарным нормам и правилам
- 5) Экспертиза по рыночной стоимости товара
- 6) Экспертиза на соответствие стандартам качества

Ответ:

Обоснование:

Задание 14.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что из перечисленного является обязательным условием для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животного происхождения?

- 1) Наличие ветеринарного сертификата или другого подтверждающего документа
- 2) Соблюдение условий транспортировки и хранения продукции
- 3) Проведение дегустационных оценок специалистами продукции
- 4) Предоставление образцов продукции для лабораторных исследований при необходимости
- 5) Участие представителей производителя в процессе экспертиз
- 6) Наличие лицензии на торговую деятельность

Ответ:

Обоснование:

Задание 15.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какие показатели могут свидетельствовать о несоответствии продукции санитарным требованиям?

- 1) Повышенное содержание бактерий или паразитов
- 2) Наличие по фактору примесей или загрязнений
- 3) Высокая цена товара на рынке
- 4) Нарушение условий хранения или транспортировки
- 5) Необычный вкус или запах продукции без видимых признаков порчи
- 6) Нарушение маркировки или возникновение качественных документов

Ответ:

Обоснование:

Задание 16.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Что входит в обязанности специалиста при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы?

- 1) Оценка внешнего вида и производства продукции
- 2) Проведение лабораторных исследований при необходимости
- 3) Оформление заключений о соответствии или несоответствии продукции санитарным требованиям
- 4) Контроль за соблюдением правил маркировки происхождения животных
- 5) Проведение дегустации продукции для определения вкусовых стандартов
- 6) Выдача разрешения на поставку продукции без проведения проверок

Ответ:

Обоснование:

Задание 17.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

При осмотре частей замороженного мяса обнаружены следующие признаки: изменение (мясо цвета стало серым), наличие неприятного запаха, а на поверхности обнаружены следы льда с налетом. Какие действия должны быть приняты специалистом?

Ответ:

Решение:

Задание 18.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

В ходе проверки продукции фермы установили, что упаковка молока повреждена, срок годности истек 3 дня назад. Какие меры необходимо принять?

Ответ:

Решение:

Задание 19.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

При заключительном этапе нового яйца обнаружено, что маркировка отсутствует или содержит недостоверную информацию о производителе и сроке годности. Какие действия должны быть предприняты?

Ответ:

Решение:

Задание 20.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

На предприятии по переработке мясной продукции внутри мяса, предназначенного для продажи населению, обнаружены продукты следы паразитов (например, гельминтов). Какие меры необходимо принять?

Ответ:

Решение:

3.Ключи к оцениванию тестовых заданий

№ задания	Верный ответ	Критерии оценивания
1	A4 B3 B2 Г1	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
2	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
3	A3 B2 B4 Г1	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
4	A2 B3 B1 Г4	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
5	34215	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
6	24153	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
7	42315	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
8	32415	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
9	1 Обоснование: При осмотре товара выявляются признаки порчи, паразитов или болезнетворных исследований. В случае сомнений назначаются лабораторные исследования для подтверждения безопасности продукции	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
10	3 Обоснование: Ветеринарно-санитарная экспертиза включает в себя санитарные и ветеринарные аспекты продукции, а не коммерческую стоимость	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
11	2 Обоснование: Этот документ подтверждает, что продукция прошла проверку и соответствует требованиям безопасности и санитарным нормам, что позволяет ее реализовывать или	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи

	экспортировать	
12	2 Обоснование: При экспертизе мясной продукции особое внимание уделяется выявлению паразитов, таких как трихинеллы и цестоды, которые могут вызвать заболевание у человека. Их наличие имеет о необходимости в настоящее время санитарных мер	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
13	1 2 4 Обоснование: К основным видам ветеринарно-санитарной экспертизы относятся визуальная и лабораторная экспертизы. Также важна экспертиза на соответствие санитарным нормам. Техническая экспертиза, производство и стоимость не являются отличительными чертами проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
14	1 4 Обоснование: Для проведения экспертиз необходимы документы, подтверждающие стандарты, а также поставки продукции для лабораторных исследований при необходимости. Соблюдение условий транспортировки важно, но не обязательно для самой процедуры. Дегустация и лицензия на торговлю — не обязательные условия для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
15	1 2 4 6 Обоснование: Показатели, такие как повышенное содержание бактерий, загрязнений, нарушений условий хранения и отсутствия документов, — свидетельствуют о несоответствии санитарным требованиям. Необычный вкус или запах без видимых признаков может потребовать дополнительных исследований, но сами по себе не всегда являются основанием для отказа.	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
16	1 2 3 4 Обоснование: Обязанности специалиста включают визуальные измерения, проведение лабораторных исследований (при необходимости), оформление заключений и контрольную маркировку.	1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи
17	Ответ: Специалист должен провести лабораторные исследования для подтверждения или исключения порчи продукции, а также составить акт о несоответствии. В случае подтверждения порчи или нарушения санитарных требований продукции необходимо извлечь из оборота и утилизировать. Решение: 1. Визуально фиксировать признаки порчи	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует

	(изменение цвета, запаха, налет). 2. Провести лабораторные исследования (микробиологические анализы) для определения штаммов патогенных микроорганизмов или токсинов. 3. Оформить протокол о выявленных нарушениях. 4. На основании результатов принять решение о нынешних действиях — изъятие и утилизацию или допуск к реализации при отсутствии пространства.	
18	Ответ: поскольку упаковка повреждена и срок годности истек, продукцию необходимо извлечь из оборота и утилизировать в соответствии с санитарными требованиями. Также следует провести обследование причин повреждения упаковки и проследить за соблюдением условий хранения. Решение: 1. Зафиксировать повреждение упаковки и указать даты истечения срока годности. 2. Провести лабораторные исследования для определения качества молока (микробиологический анализ). 3. Оформить акт о несоответствии продукции санитарным требованиям и изъять ее из реализации. 4. Утилизировать продукцию в соответствии с установленными правилами. 5. Провести разъяснительную работу с персоналом с соблюдением условий хранения и пищевой упаковки.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
19	Ответ: Такая продукция считается не соответствующей требованиям санитарных правил, поэтому необходимо ее изъять из оборота, составить соответствующий акт и утилизировать. Решение: 1. Зафиксировать отсутствие маркировки или недостоверную информацию в ходе текущих проверок. 2. Провести лабораторные исследования для подтверждения качества яиц (микробиологические показатели). 3. Оформить протокол нарушения требований маркировки и санитарных норм. 4. Издать продукцию, реализовать и использовать в соответствии с нормативами.	3 б - полный правильный ответ; 1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
20	Ответ: Мясо обязано немедленно изъять его, его	3 б - полный правильный ответ;

	необходимо уничтожить или предоставить дополнительную информацию в соответствии с санитарными требованиями, а также провести расследование в качестве причины обнаружения паразитов. Решение: 1. Зафиксировать наличие паразитов в текущей проверке и пометить данный дефект как непригодную для реализации. 2. Провести лабораторные исследования для подтверждения паразитов и определения их вида. 3. Уничтожить обработанное мясо в соответствии с установленными правилами утилизации отходов животного происхождения. 4. Проанализируйте условия хранения и обработки мяса на предприятии, чтобы предотвратить подобные инциденты в будущем. 5. Провести разъяснительную работу среди персонала по соблюдению санитарных требований.	1 б - допущена одна ошибка/неточность, 0 б - допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
--	--	---

Лист регистрации изменений

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесения изменений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата внесения изменения
	замененных	новых	аннулированных				