

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
факультета
№ 5 от «10» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направление подготовки / специальность	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность(и) (профиль(и))	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	14
Трудоемкость дисциплины, час.	504

Разработчик:

Профессор кафедры заразных болезней им.
академика РАСХН Ю.Ф. Петрова

В.В. Пронин

(подпись)

Доцент кафедры заразных болезней им.
академика РАСХН Ю.Ф. Петрова

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель данной дисциплины - подготовить бакалавра, который будет обладать компетенциями, необходимыми для выполнения задач при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, а также для определения обоснованного заключения об их качестве, осуществлении контроля за ветеринарно - санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом

дисциплина относится

к обязательной части образовательной программы

Статус дисциплины базовая

Обеспечивающие

(предшествующие)

дисциплины

Анатомия животных
Цитология, гистология и эмбриология
Основы нормальной и патологической физиологии
Производство продукции животноводства
Биологическая химия
Основы нормальной и патологической физиологии
Патологическая анатомия животных
Производство продукции животноводства
Общая, санитарная и пищевая микробиология
Вирусология и биотехнология
Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции

Обеспечиваемые

(последующие)

дисциплины, практики

Внутренние незаразные болезни
Токсикология
Паразитарные болезни
Инфекционные болезни
Технология молока и молочных продуктов
Технология мяса и мясных продуктов
Технология продуктов птицеводства
Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли
Ветеринарная радиобиология
Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора
Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения
Ветеринарное законодательство
Ветеринарно-санитарный контроль на границе
Производственный ветеринарно-санитарный контроль
Санитария и гигиена на пищевых предприятиях
Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

**3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)
(ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)**

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
<p>ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ИД-1ОПК-4 Знать: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>	Все
	<p>ИД-2ОПК-4 Уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач</p>	Все
	<p>ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы</p>	Все
<p>ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Знать: документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности</p>	Все
	<p>ИД-2ОПК-5 Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	Все
	<p>ИД-3ОПК-5 Владеть: навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
	Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	6		10	24	З,Э,Т, КП	
	Раздел 2. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов	12		12	26	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
	Раздел 3. Морфология, химия и товароведение мяса.	10		10	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
	Раздел 4. Изменение в мясе при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	10		14	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
	Раздел 5. ВСЭ продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой	14		12	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
	Раздел 6. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы	8		10	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
	Раздел 7. Основы технологии и ВСЭ при радиационных поражениях	6		6	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	
	Раздел 8. Основы технологии и гигиены переработки с/х птицы. Ветсаноценка мяса птицы и птицепродуктов.	8		14	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
	Раздел 9. Ветсаноценка мяса кроликов и нутрий	8		10	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
0.	Раздел 10. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	8		10	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Дискуссия
1.	Раздел 11. ВСЭ рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	8		12	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Видеофильм
2.	Раздел 12. Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока и молочных продуктов	12		16	24	УО, ВЛР,Т,З,Э, КП	Видеофильм

	Раздел 13. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках	10		14	26	УО, ВЛР, Т, З, Э, КП	Дискуссия
--	--	----	--	----	----	----------------------	-----------

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.1.2. Заочная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы	2		2	38	Э, КП	
2.	Раздел 2. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов	4		4	38	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
3.	Раздел 3. Морфология, химия и товароведение мяса.	2		4	38	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
4.	Раздел 4. Изменение в мясе при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.	4		4	38	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
5.	Раздел 5. ВСЭ продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой	6		4	38	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
6.	Раздел 6. Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы	2		4	34	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
7.	Раздел 7. Основы технологии и ВСЭ при радиационных поражениях	2			38	Э, КП	
8.	Раздел 8. Основы технологии и гигиены переработки с\х птицы. Ветсаноценка мяса птицы и птицепродуктов.	2		4	38	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
9.	Раздел 9. Ветсаноценка мяса кроликов и нутрий	2		8	32	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
10.	Раздел 10. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	2		8	38	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
11.	Раздел 11. ВСЭ рыбы, раков и мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных	2		8	36	ВЛР, Э, КП	
12.	Раздел 12. Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока и молочных продуктов	4		8	36	ВЛР, Э, КП	

13.	Раздел 13. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках	4		8	36	ВЛР, Э, КП	Дискуссия
-----	--	---	--	---	----	------------	-----------

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.
Лекции				36	32	32	20	
Лабораторные				36	32	32	40	
<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>				32	32	24	24	
Итого контактной работы				72	64	64	60	
Самостоятельная работа				36	44	80	84	
Форма контроля				3	Э	Э, КП	Э, КП	

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции			10	8	8
Лабораторные			16	24	20
<i>в т.ч. в форме практической подготовки</i>			16	24	20
Итого контактной работы			26	32	28
Самостоятельная работа			118	84	72
Форма контроля			Э	Э	Э, КП

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

– Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

- Сортная разрубка туш
- Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов.
- Сбор, первичная обработка и консервирование эндокринного сырья
- Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели
- Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям. Утилизация конфискатов
- Дезинфекция, дератизация и дезинсекция на МПП и холодильниках
- Основы технологии и ВСЭ шерстных и слизистых субпродуктов
- Основы технологии, значение и ВСЭ кишечного сырья
- Анатомо-морфологические особенности основных семейств промысловых рыб
- ВСЭ рыбы при болезнях протозойной и бактериальной этиологии
- ВСЭ раков, морских млекопитающих и беспозвоночных

- Темы курсовых работ

- Организация транспортировки убойных животных на мясокомбинат
- Организация убоя животных (птицы) на мясо-(птице) комбинате, скотоубойном пункте.
- Организация послеубойного осмотра органов и туш животных на мясокомбинате, убойном пункте, лаборатории ВСЭ рынка.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезней, отравлениях у различных видов животных и птицы (на примере конкретного случая).
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое.
- Технологическая схема и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов, рыбы и их ветеринарно-санитарный контроль.
- Схема мероприятий по профилактике пищевых токсикоинфекций и токсикозов бактериальной этиологии по линии ветеринарной службы на животноводческих фермах, скотоубойных пунктах, мясокомбинатах.
- Организация ветеринарно-санитарного контроля меда, молока, яиц, молока, молочных и растительных пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ рынка.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных, инвазионных болезней.
- Технология и санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- Устные опросы, тесты, зачеты, экзамены, курсовые работы

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4308 — Загл. с экрана.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654 — Загл. с экрана.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб.: Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 — Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.
2. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.
3. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб.:ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58744 — Загл. с экрана.
4. Смирнов, А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2015. — 320 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877 — Загл. с экрана.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках : учеб. пособие для вузов / сост. И.Г.Серегин и др. - СПб. : ГИОРД, 2005.
6. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, Фролов В.П., Серко С.А. ; под ред. М.Ф.Боровкова. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 448с.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

- 1) Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (практикум).- Лань.- 2021.-240 с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 3) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием (рефрактометр, рН-метр, ФЭК, трихинеллоскопы, редуктазник, микроскопы, центрифуга молочная, центрифуга, водяная баня, нитратомер, ареометры, термостаты, сушильный шкаф, весы аналитические и ВЛК, электрические плитки, овоскопы, прибор «Клевер», дозиметр – радиометр, поляриметр, анализатор качества молока «Оса», лабораторная посуда и инструменты, телевизор, DVD- плеер, видеокамера, микроскоп с фото насадкой)
3	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

**Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.*

Приложение № 1
к рабочей программе по дисциплине (модулю)

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
<p>ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач</p>	<p>ИД-1ОПК-4 Знать: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы</p>	3,Э,УО,Т, ЗКП	Комплект вопросов к 3, Э,УО, Т Комплект тем к ЗКП
	<p>ИД-2ОПК-4 Уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач</p>	3,Э,УО,Т, ЗКП	Комплект вопросов к 3, Э,УО, Т Комплект тем к ЗКП
	<p>ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы</p>	3,Э,УО,Т, ЗКП	Комплект вопросов к 3, Э,УО, Т Комплект тем к ЗКП
<p>ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	<p>ИД-1ОПК-5 Знать: документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности</p>	3,Э,УО,Т, ЗКП	Комплект вопросов к 3, Э,УО, Т Комплект тем к ЗКП
	<p>ИД-2ОПК-5 Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	3,Э,УО,Т, ЗКП	Комплект вопросов к 3, Э,УО, Т Комплект тем к ЗКП
	<p>ИД-3ОПК-5 Владеть: навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности</p>	3,Э,УО,Т, ЗКП	Комплект вопросов к 3, Э,УО, Т Комплект тем к ЗКП

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет. Соответственно для каждой формы контроля указываются свои оценочные средства (Приложение № 1 к Положению ПВД-06 «О фонде оценочных средств»).

1.2. Заочная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК-4 Способен обосновать и реализовать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	ИД-1ОПК-4 Знать: основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач, современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы	Э, ЗКП	Комплект вопросов к Э Комплект тем к ЗКП
	ИД-2ОПК-4 Уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Э, ЗКП	Комплект вопросов к Э Комплект тем к ЗКП
	ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Э, ЗКП	Комплект вопросов к Э Комплект тем к ЗКП
ОПК-5 Способен оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	ИД-1ОПК-5 Знать: документооборот и специализированные базы данных в профессиональной деятельности	Э, ЗКП	Комплект вопросов к Э Комплект тем к ЗКП
	ИД-2ОПК-5 Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Э, ЗКП	Комплект вопросов к Э Комплект тем к ЗКП
	ИД-3ОПК-5 Владеть: навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Э, ЗКП	Комплект вопросов к Э Комплект тем к ЗКП

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатель и	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота	Уровень знаний	Минимально	Уровень знаний в	Уровень знаний в

знаний	ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1. Коллоквиум. Тест.

3.1.1. Образцы вопросов теста:

1. Для сдачи животных на плановый убой необходимы документы

- a) Санитарный паспорт на животное
- b) Товарно-транспортная накладная
- c) Ветсвидетельство или ветсправка
- d) Акт на выбраковку

2. Дополнительная точка в линии переработки свиней введена для:

- a) Выявления трихинеллеза
- b) Выявления сибирской язвы
- c) Выявления африканской чумы свиней
- d) Выявления туберкулеза

3. Количество разрезов жевательных мышц для исследования на финноз

- a) 3
- b) 4
- c) 5
- d) 6
- e) 7

4. Осмотр селезенки имеет диагностическое значение для выявления

- a) Туберкулеза
- b) Бруцеллеза и лептоспироза
- c) Сибирской язвы и гемоспоридиоза
- d) ЭМКРА и злокачественной катаральной горячки

5. Разруб головы лошадей и исследование носовых ходов проводят для исключения:

- a) Мыта
- b) Сапа
- c) Ящура
- d) Лейкоза

6. В лабораторию ВСЭ рынка поступила: задняя часть узкая, грудная клетка овальная, холка не выступает над линией спины, шея округлая. Установите видовую принадлежность:

- a) Овца.
- b) Коза.
- c) Собака.
- d) Олень.

7. В лабораторию ВСЭ рынка поступило мясо-кусками: темно-красного цвета, межмышечный жир слабо развит, при варке обильное пенообразование. Установите видовую принадлежность:

- a) Говядина.
- b) Лосина.
- c) Мясо буйвола.
- d) Конина.

8. Укажите общие признаки легких свиньи:

- a) Левое легкое имеет 2 доли, правое 3 доли.
- b) Левое легкое имеет 3 доли, правое 4 доли.
- c) Левое легкое имеет 2-3 доли, правое 4 доли.
- d) Левое легкое имеет 2-3 доли, правое 3-4 доли.

9. Как проводят перемаркировку мяса?
- a) С удалением старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы МП и номер предприятия производящего перемаркировку.
 - b) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы МП и номер предприятия производящего перемаркировку.
 - c) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы ПМ и номер предприятия производящего перемаркировку. Штамп накладывается на карай старого шт..
 - d) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы ПМ и номер предприятия производящего перемаркировку. Штамп накладывается на карай старого клейма.
10. К мясу незрелых животных относят туши:
- a) - новорождённых, молодняка до 2-нед. возраста
 - b) - новорождённых, молодняк до 3-нед. возраста
 - c) - новорождённых
 - d) - молодняка до 3-нед. возраста
11. Какие лабораторные методы используют для распознавания мяса, полученного от больных животных:
- a) определение рН, определение коэффициента кислотность-окисляемость, редуктазная проба, пероксидазная проба, бактериоскопия
 - b) бензидиновая проба, бактериоскопия, реакция на газообразный аммиак по Эберу, формольная реакция, определение рН
 - c) определение рН, бактериоскопия, определение коэффициента кислотность-окисляемость, формольная реакция, бензидиновая проба
 - d) реакция на газообразный аммиак по Эберу, бактериоскопия, редуктазная проба, определение рН, пероксидазная проба
12. Запрещается убой животных, привитых вакциной против сибирской язвы в течении:
- a) 30 дней
 - b) 21 день
 - c) 10 дней
 - d) 14 дней
13. При остром отравлении нитритами убой разрешен спустя:
- a) 3 суток
 - b) 5 суток
 - c) 7 суток
 - d) 24 часа
14. Какие инвазионные болезни животных по степени опасности относят к 1 группе (передаются человеку через мясо и мясные продукты):
- a) цистицеркоз овец, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей...
 - b) трихинеллёз, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней, спарганоз свиней ...
 - c) фасциолёз, дикроцелиоз, эхинококкоз, саркоцистоз...
 - d) трихинеллёз, цистицеркоз КРС и овец, альвеококкоз...
15. Какая из трихинелл не инкапсулируется?
- a) *T. spiralis*
 - b) *T. nelsoni*
 - c) *T. native*
 - d) *T. pseudospiralis*

16. При обнаружении личинок трихинелл в туше, её направляют на:
- крепкий посол
 - утилизацию
 - без ограничений
 - проварку
17. Как изменится плотность молока через 2 часа после дойки:
- увеличится, т. к. снизится содержание газов в молоке
 - уменьшится за счет оседания белков
 - уменьшится, т.к. пройдет «газовая фаза»
 - плотность молока со временем не изменяется
18. Проба пероксидазу при ветеринарно- санитарной экспертизе молока дает возможность:
- определить примесь 0,5% сырого молока к пастеризованному
 - определить кислотность молока
 - провести контроль качества пастеризации молока с чувствительностью на примесь 5% сырого молока
 - определить степень микробной обсемененности молока
19. К продуктам смешанного брожения относится:
- Простокваша
 - Сметана
 - Творог
 - Кефир
20. В промышленных условиях производят сметану жирностью:
- 10-25%
 - 1-3,2 %
 - 1-9 %
 - 50-60 %

3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестирования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

3.2. Устный опрос

3.2.1. Перечень вопросов для устного опроса по темам:

Раздел 1. Определение дисциплины и законодательная база ветеринарно-санитарной экспертизы:

- Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.

- Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции»
- Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»
- Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.
- Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.

Раздел 2. Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов

- Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных.
- Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.
- Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке животных.
- Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных.
- Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы
- Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства
- Организация и проведение послеубойного осмотра мяса и мясных продуктов.
- Лимфатическая система и ее значение для ветсанэкспертизы.
- Клеймение и маркировка мяса.

Раздел 3. Морфология, химия и товароведение мяса.

- Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных.
- Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи
- Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.

Раздел 4. Изменение в мясе при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов.

- Транспортировка скоропортящихся продуктов.
- Современные методы консервирования мяса и мясных продуктов.
- Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.
- Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
- Виды транспортных средств и требования, предъявляемые к ним.
- Правила погрузки скоропортящихся продуктов и сопроводительная документация

Раздел 5. ВСЭ продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой

- Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях, не передающихся человеку.

- Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных
Раздел 7. Основы технологии и ВСЭ при радиационных поражениях
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства при радиационных поражениях от внешних источников и при поступлении радионуклидов в организм животных.
Раздел 9. Ветсаноценка мяса кроликов и нутрий
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов и нутрий.
Раздел 10. ВСЭ мяса диких промысловых животных и пернатой дичи
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях промысловых животных и пернатой дичи
Раздел 12. Основы технологии, гигиена получения и ВСЭ молока и молочных продуктов
- Ветеринарно-санитарная экспертиза при получении и переработке молочной продукции
Раздел 13. ВСЭ пищевых продуктов на продовольственных рынках
- Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов на продовольственном рынке
- Ветеринарно-санитарный контроль яиц домашней птицы на продовольственном рынке
- Ветеринарно-санитарный контроль растительных продуктов на продовольственном рынке
- Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства на продовольственном рынке

3.2.2. Методические материалы

Критерии оценивания устного ответа на практическом занятии, семинаре

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Оценка «4» ставится, если студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Оценка «3» ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;
- 2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;
- 3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.3. Комплект вопросов на зачет.

3.3.1. вопросы:

- Животные, их транспортировка, предубойное содержание и убой. Методика осмотра туш и внутренних органов
- Морфология, химия и товароведение мяса.
- Изменение в мясе при хранении. Консервирование мяса и мясных продуктов. Транспортировка скоропортящихся продуктов.
- ВСЭ продуктов убоя при инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях и отравлениях. Вынужденный убой
- Пищевые токсикозы и токсикоинфекции и их профилактика по линии ветеринарной службы

3.3.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей зачета. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи зачета допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева»

3.4. Комплект вопросов на экзамен.

3.4.1. вопросы:

- Убой и первичная переработка крупного рогатого скота на мясокомбинате.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при незаразных болезнях органов дыхания и пищеварения.
- Ветеринарно-санитарный контроль мяса и мясопродуктов на продовольственных
- Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов птицы, кроликов и нутрий.
- Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при сибирской язве, сапе, ящуре.
- Санитарно-гигиеническим режим получения доброкачественного молока на ферме. Пороки молока и их предупреждение.
- Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза баночных консервов. Маркировка и пороки баночных консервов.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при радиационных, поражениях.
- Молоко других видов сельскохозяйственных животных и его рациональное использование.
- Структура мясокомбината. Правила приема и сдачи животных на мясокомбинат. Предубойный режим содержания.
- Санитарная оценка рыбы при инфекционных болезнях.
- Классификация, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
- Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов свиней.
- Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при лейкозе млекопитающих, некробактериозе, болезни Ауески.

- Химический состав, классификация, пищевая ценность и свойства меда.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза как наука, цель и задачи. Исторический очерк развития.
- Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при туберкулезе и бруцеллезе.
- Влияние на качество, пищевую ценность, технологические свойства молока наличия в нем антибиотиков, пестицидов, ингибирующих веществ, гербицидов.
- Классификация, основы технологии и пищевая ценность субпродуктов жира-сырца.
- Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птиц при гриппе, болезни Ньюкасла (псевдочума), орнитозе, пуллорозе.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза консервированной рыбы (мороженой, соленой, копченой, вяленой, сушеной)
- Убойные животные как сырье для мясной промышленности.
- Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при пастереллезе, классической чуме свиней, злокачественной катаральной горячке.
- Химический состав и пищевая ценность мяса домашней птицы.
- Технология и гигиена колбасного производства. Ветеринарно-санитарный контроль продукции.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при нарушении обмена веществ (кетозы, беломышечная болезнь, алиментарная дистрофия), нарушении пигментации тканей.
- Основы технологии, классификация сливочного масла и сыра. Пороки и методы исследования.
- Созревание мяса. Особенности созревания мяса больных и переутомленных животных.
- Ветеринарно-санитарная оценка тушек и органов птиц при туберкулезе, лейкозе, болезни Марека, пастереллезе.
- Химический состав, пищевая ценность и ветеринарно-санитарная экспертиза растительных пищевых продуктов на рынке.
- Вынужденный убой и порядок его проведения. Методы определения мяса больных и убитых в агональном состоянии животных. Пути реализации продуктов убоя.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении саркоцистоза, фасциолеза, дикроцелиоза, аскариоза, эхинококкоза.
- Методы исследования меда. Способы распознавания фальсификаций.
- Консервирование мяса высокой, низкой температурой, поваренной солью. Современные способы консервирования мяса.
- Положение о лаборатории, ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственного рынка. Структура, оборудование.
- Химический состав, пищевое значение и биологические свойства молока.
- Клеймение мяса и субпродуктов.
- Болезни и другие состояния, при которых животных (птиц) не допускают к убою. Обоснование.
- Пищевая ценность грибов и их классификация. Порядок реализации их на рынке.
- Типы мясоперерабатывающих предприятий и ветеринарно-санитарные требования к ним.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при механических и термических повреждениях тканей, новообразованиях.
- Значение составных частей молока в технологии производства молочных продуктов.
- Организация и методика послеубойного осмотра туш и органов крупного рогатого скота и лошадей.

- Бактериологическое исследование мяса (показания, отбор проб, схема исследования).
- Бактериостатическая фаза молока и способы ее продления. Обезвреживание молока
- Убой, первичная переработка свиней на мясокомбинате.
- Послеубойная диагностика и санитарная оценка, мяса при актиномикозе, столбняке, злокачественном отеке, ЭМКАРе, бешенстве.
- Строение и химический состав яиц. Товароведческая и санитарная оценка яиц.
- Морфологический и химический состав мяса животных.
- Санитарная оценка при обнаружении описторхоза, дифиллоботриоза, лигулеза.
- Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов на продовольственных рынках
- Транспортировка животных железнодорожным транспортом.
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при отравлениях.
- Определение свежести и видовой принадлежности мяса.
- Сущность порчи мяса (ослизнение, загар, плесневение, свечение, гниение). Санитарная оценка.
- Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при обнаружении трихинеллеза, цистицеркозов.
- Морфология и химия мяса рыб. Методы исследования рыбы на свежесть
- Убой, первичная переработка птицы на птицекомбинате.
- Послеубойная диагностика и санитарная оценка мяса при роже свиней, лептоспирозе, листериозе, туляремии.
- Требования к заготавливаемому молоку по ГОСТу.

3.4.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 5 баллов
- Устный опрос – максимум 5 баллов
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.

3.5. Комплект тем для курсовых проектов

3.5.1. Темы:

- Организация транспортировки убойных животных на мясокомбинат
- Организация убоя животных (птицы) на мясо-(птице) комбинате, скотобойном пункте.
- Организация послеубойного осмотра органов и туш животных на мясокомбинате, убойном пункте, лаборатории ВСЭ рынка.

- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении инфекционных, инвазионных, незаразных болезнях, отравлениях у различных видов животных и птицы (на примере конкретного случая).
- Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при вынужденном убое.
- Технологическая схема и гигиена консервирования мяса и мясных продуктов, рыбы и их ветеринарно-санитарный контроль.
- Схема мероприятий по профилактике пищевых токсикоинфекций и токсикозов бактериальной этиологии по линии ветеринарной службы на животноводческих фермах, скотоубойных пунктах, мясокомбинатах.
- Организация ветеринарно-санитарного контроля меда, молока, яиц, молока, молочных и растительных пищевых продуктов в лаборатории ВСЭ рынка.
- Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных, инвазионных болезней.
- Технология и санитарно-гигиенический режим получения молока на ферме.

3.5.2. Методические материалы

Общие требования к оформлению письменных работ даны в Приложении № 1 к Положению ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

Порядок защиты курсового проекта (работы) даны в Положении ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».