

**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
№ 05 от «10» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Судебная 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	4
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчик:

Доцент кафедры заразных болезней
имени ак. РАСХН Ю.Ф.Петрова

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целью освоения дисциплины является формирование подготовка бакалавра, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного давать обоснованное заключение при рассмотрении судебных дел, связанных с гибелью животных, массовым их отравлением, с фальсификацией мяса и мясных продуктов.

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
Патологическая анатомия животных
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
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

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), отвечающе го(их) за формирование данного(ых)
---------------------------------	---	--

		индикатора (ов) достижения компетенции
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	Все
	ИД-2ОПК-4 Уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Все
	ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Все
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	Все
	ИД-2ОПК-5 Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Все
	ИД-3ОПК-5 Владеть: навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	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		
1.	Раздел 1 «Общие положения о судебной ветеринарно-санитарной экспертизе»	2		4	10	ВЛР, Т, Э	Дискуссия
2.	Раздел 2 «Нормативно-правовая база судебной	2		4	10	ВЛР, Т, Э	Дискуссия

	ветеринарно-санитарной экспертизы»						
3.	Раздел 3 «Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы»	2		4	10	ВЛР, Т, Э	Дискуссия
4.	Раздел 4 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при спорах»	2		4	10	ВЛР, Т, Э	Дискуссия
5.	Раздел 5 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса»	2		4	10	ВЛР, Т, Э	Дискуссия
6.	Раздел 6 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции»	2		4	10	ВЛР, Т, Э	Дискуссия
7.	Раздел 7 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза различных продуктов животного происхождения»	2		4	8	Т, Э	
8.	Раздел 8 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификациях»	4		8	8	Т, Э	
9.	Раздел 9 «Делопроизводство в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе»	2		4	8	Т, Э	

* 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 «Общие положения о	2		2	14	Э	Дискуссия

	судебной ветеринарно-санитарной экспертизе»						
2.	Раздел 2 «Нормативно-правовая база судебной ветеринарно-санитарной экспертизы»	2		2	14	Э	Дискуссия
3.	Раздел 3 «Основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы»	2		2	14	Э	Дискуссия
4.	Раздел 4 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза животных при спорах»			2	14	Э	Дискуссия
5.	Раздел 5 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мяса»			2	14	Э	
6.	Раздел 6 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза мясной продукции»			2	14	Э	
7.	Раздел 7 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза различных продуктов животного происхождения»				14	Э	
8.	Раздел 8 «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификациях»				14	Э	
9.	Раздел 9 «Делопроизводство в судебной ветеринарно-санитарной экспертизе»				14	Э	

* 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		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Лекции							20			
Лабораторные							40			
Практические										
Итого контактной работы							60			
Самостоятельная работа							84			
Форма контроля							Э			

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции					6
Лабораторные					12
Практические					
Итого контактной работы					18
Самостоятельная работа					126
Форма контроля					Э

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:
 - Судебно-ветеринарная экспертиза при подлоге ветеринарной документации.
 - Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов.
 - Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки.
 - Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов
 - Судебно-ветеринарная экспертиза при подлоге ветеринарной документации.
 - Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки.
 - Классификация мяса по термическому состоянию. Соответствие мяса на костях нормативным документам (говядина, телятина, свинина, баранина и козлятина, конина и жеребятина, буйволятина, оленина).
 - Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в тушах, полутушах, четвертинах и отрубях.
 - Хранение охлажденного и подмороженного мяса.
 - Хранение замороженного мяса.
 - Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.
 - Замороженные мясные блоки из жилованного мяса и субпродуктов.
 - Замороженные блоки из мяса птицы механической обвалки.
 - Замороженные блоки из мясной массы.
 - Замороженные блоки мяса на костях.

- Судебная экспертиза при промышленной переработке мяса.
- Размораживание мяса в тушах, полутушах и четвертинах.
- Разделка мяса на костях. Обвалка мяса.
- Экспертиза качества жилованного мяса.
- Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
- Характеристика пороков обусловленных условиями содержания и откорма животных.
- Использование парного мяса при пороках, связанных с условиями содержания и окорма животных, в технологии вареных колбас.
- Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.
- Экспертиза замороженных полуфабрикатов в тесте.
- Экспертиза состава мяса и мясных продуктов.
- Судебная экспертиза мяса птицы.
- Экспертиза соответствия мяса птицы техническим требованиям действующих нормативных документов.
- Экспертиза режимов и сроков хранения мяса птицы. Правила приемки. Хранение мяса.
- Экспертиза импортного мяса.
- Мясные отруба (полутуши четвертины).
- Исследование морфологического состава тканей блоков.
- Микробиологические исследования.
- Методика выявления психрофильных микроорганизмов.
- Физико-химические исследования.
- Методика определения содержания пероксидных соединений в жире.
- Гистологические исследования.
- Кодекс РФ об административных нарушениях. Глава 10. Административные нарушения в сельском хозяйстве, ветеринарии и мелиорации земель. Статьи 10.1-10.14.
- История развития Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. Термины и определения.
- Межгосударственные стандарты на мясо различных видов животных.
- Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
- ГОСТы отбора проб различных продуктов.
- Нормы отбора проб растительной продукции для проведения государственного фитосанитарного контроля.
- Нормы отбора проб для продовольственных рынков.
- Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
- Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
- Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлении животных ядовитыми веществами.
- Клинические признаки и патологоанатомические изменения при отравлении животных пестицидами, гербицидами, фунгицидами, зооцидами, неорганическими кормовыми добавками, лекарственными препаратами, токсическими элементами, микотоксинами.
- Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде (фосфорорганические соединения, хлорорганические соединения, гербициды,

родентициды, протравители семян, мочевины, нитраты и нитриты, поваренная соль, токсические элементы, микотоксины, фитотоксины).

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

– тесты.

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. Жаров, А.В. Судебная ветеринарная медицина [Электронный ресурс]: учебник. — Электрон. Дан. — СПб.: Лань, 2014. — 464 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45681 — Загл. с экрана.
2. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Г.Латыпов, И.Н.Залялов. — СПб.: Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=56169 — 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.

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)

«Судебная 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
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,Т	Комплект вопросов к Э,Т
	ИД-2ОПК-4 Уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Э,Т	Комплект вопросов к Э,Т
	ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Э,Т	Комплект вопросов к Э,Т
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,Т	Комплект вопросов к Э,Т
	ИД-2ОПК-5 Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Э,Т	Комплект вопросов к Э,Т
	ИД-3ОПК-5 Владеть: навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Э,Т	Комплект вопросов к Э,Т

* 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.

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	Комплект вопросов к Э
	ИД-2ОПК-4 Уметь: использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия и методы при решении общепрофессиональных задач	Э	Комплект вопросов к Э
	ИД-3ОПК-4 Владеть: навыками обоснования и реализации в профессиональной деятельности современных технологий с использованием приборно-инструментальной базы	Э	Комплект вопросов к Э
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	Комплект вопросов к Э
	ИД-2ОПК-5 Уметь: оформлять документацию с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Э	Комплект вопросов к Э
	ИД-3ОПК-5 Владеть: навыками документооборота с использованием специализированных баз данных в профессиональной деятельности	Э	Комплект вопросов к Э

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

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в 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
Характеристики 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) ЭМКАРа 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 pH, определение коэффициента кислотность-окисляемость, редуктазная проба, пероксидазная проба, бактериоскопия
- b) безидиновая проба, бактериоскопия, реакция на газообразный аммиак по Эберу, формольная реакция, определение pH
- c) определение pH, бактериоскопия, определение коэффициента кислотность-окисляемость, формольная реакция, бензидиновая проба
- d) реакция на газообразный аммиак по Эберу, бактериоскопия, редуктазная проба, определение pH, 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:

- a) крепкий посол
- b) утилизацию
- c) без ограничений
- d) проварку

17. Как изменится плотность молока через 2 часа после дойки:

- a) увеличится, т. к. снизится содержание газов в молоке
- b) уменьшится за счет оседания белков
- в) уменьшится, т.к. пройдет «газовая фаза»
- г) плотность молока со временем не изменяется

18. Проба пероксидазу при ветеринарно- санитарной экспертизе молока дает возможность:

- a) определить примесь 0,5% сырого молока к пастеризованному

- b) определить кислотность молока
- c) провести контроль качества пастеризации молока с чувствительностью на примесь 5% сырого молока
- d) определить степень микробной обсемененности молока

19. К продуктам смешанного брожения относится:

- a) Простокваша
- b) Сметана
- c) Творог
- d) Кефир

20. В промышленных условиях производят сметану жирностью:

- a) 10-25%
- b) 1-3,2 %
- c) 1-9 %
- d) 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. Комплект вопросов на экзамен.

3.2.1. вопросы:

- История развития Судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. Термины и определения.
- Судебно-ветеринарная экспертиза при подлоге ветеринарной документации.
- Правила организации работы по выдаче ветеринарных сопроводительных документов
- Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки.
- Судебно-ветеринарная экспертиза при подлоге ветеринарной документации.
- Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки.
- Классификация мяса по термическому состоянию. Соответствие мяса на костях нормативным документам (говядина, телятина, свинина, баранина и козлятина, конина и жеребятина, буйволятина, оленина).
- Экспертиза режимов и сроков хранения мяса
- Экспертиза соответствия замороженных блоков из мяса, мяса механической обвалки, субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.
- Судебная экспертиза при промышленной переработке мяса.
- Разделка мяса на костях. Обвалка мяса.

- Экспертиза качества жилованного мяса.
- Экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
- Характеристика пороков обусловленных условиями содержания и откорма животных.
- Экспертиза колбасных изделий и продуктов из свинины, говядины, баранины и других видов мяса.
- Экспертиза состава мяса и мясных продуктов.
- Судебная экспертиза мяса птицы.
- Экспертиза импортного мяса.
- Межгосударственные стандарты на мясо различных видов животных.
- Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
- ГОСТы отбора проб различных продуктов.
- Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
- Судебно-ветеринарная экспертиза при отравлении животных ядовитыми веществами.

3.2.2. 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» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева»

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 10 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.