

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Полябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 09.02.2023 14:16:21
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной
медицины и биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю

Проректор по учебной,
воспитательной работе
и молодежной политике
Е.Ю. Пигина
18 августа 2022г.



Кафедра

паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат


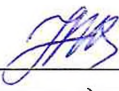

форма обучения: очная

год приема: 2021


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

РАЗРАБОТЧИК:


| | | |
|---|---|--------------------------------|
| Заведующий кафедрой <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | Ф.И.Василевич <i>(ФИО)</i> |
| Доцент <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | Н.А. Малофеева <i>(ФИО)</i> |
| Доцент <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | В.М.Бачинская <i>(ФИО)</i> |

РЕЦЕНЗЕНТ:

| | | |
|---|---|---------------------------|
| Профессор кафедры «Морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы», ФГБОУ ВО РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева, д.б.н. <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | С.С Козак <i>(ФИО)</i> |
|---|---|---------------------------|

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол заседания № 10 от «17» Июль 2022 г.

| | | |
|---|--|-------------------------------|
| Заведующий кафедрой <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | Ф.И.Василевич <i>(ФИО)</i> |
|---|--|-------------------------------|

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения экспертизы сырья животного происхождения
Протокол заседания № от «7» Июль 2022 г.

| | | |
|---|---|--------------------------------|
| Председатель комиссии <i>(должность)</i> |  <i>(подпись, дата)</i> | М.В. Горбачева <i>(ФИО)</i> |
|---|---|--------------------------------|

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-методического управления

(должность)




(подпись, дата)

Г.В. Кондратов

(ФИО)

Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ

(должность)



(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета товароведения экспертизы сырья животного происхождения

(должность)



(подпись, дата)

М.В. Новиков

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ

Цель освоения дисциплины:

формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, осуществления контроля за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения в условиях животноводческих комплексов и ферм.

Задачи дисциплины:

- изучение организации, планирования и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации в условиях промышленных комплексов и ферм;

- изучение классических и современных методик ветеринарно-санитарной экспертизы, позволяющих повысить качество продуктов животноводства, а также рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов, предупреждая заболевание людей и распространение болезней среди животных;

- формирование у обучающихся навыков предубойного ветеринарного осмотра животных и птиц, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, а также контроля качества продуктов животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

| № п/п | Код и наименование компетенции | Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК) | Результаты обучения по дисциплине |
|-------|---|---|---|
| 1. | ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты документацию в профессиональной деятельности | ИД-1 _{опк-2} Знать нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |

| | | | |
|----|--|--|--|
| | | ИД-2 _{ОПК-2} Уметь находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Уметь: находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |
| | | ИД-3 _{ОПК-2} Владеть навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. | Владеть: навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства. |
| 2. | ОПК - 3 Способен создавать и поддерживать безопасные условия выполнения производственных процессов | ИД-1 _{ОПК-3} Знать условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Знать: условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |
| | | ИД-2 _{ОПК-3} Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Уметь: организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |
| | | ИД-3 _{ОПК-3} Владеть приемами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Владеть: приемами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции |
| 3. | ПК-13 Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов | ИД-1 _{ПК-13} Знает методы управления документооборотом организации | Знать: методы управления документооборотом организации |
| | | ИД-2 _{ПК-13} Умеет составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) | Уметь: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) |

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» относится к факультативной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства (уровень бакалавриата) и осваивается по очной форме обучения в 7 семестре 4 курса.

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Очная форма обучения

| | |
|--------------------|-------------|
| Вид учебной работы | Всего, час. |
|--------------------|-------------|

| | 7 семестр |
|--|-------------|
| Общий объем дисциплины | 72 |
| Контактная работа: | 42.3 |
| лекции | 10 |
| занятия семинарского типа, в том числе: | |
| практические занятия, включая коллоквиумы | 20 |
| лабораторные занятия | 10 |
| другие виды контактной работы | 2.3 |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 29.7 |
| изучение теоретического курса | - |
| выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое) | - |
| подготовка курсовой работы | - |
| другие виды самостоятельной работы | 29.7 |
| Промежуточная аттестация: | 0 |
| курсовая работа | - |
| зачет | + |
| зачет с оценкой | - |
| экзамен | - |
| другие виды промежуточной аттестации | - |

6. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Разделы дисциплины:

| № раздела | Наименование раздела | Очная форма обучения | | | | ИДК |
|-----------|---|----------------------|-----------------------------------|----------------------|----------|--|
| | | Лекции, час. | Занятия семинарского типа, час. | | СР, час. | |
| | | | Практические занятия, коллоквиумы | Лабораторные занятия | | |
| 1. | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов | 2 | 4 | - | 6 | ОПК-2.1; ОПК-2.3 ; ОПК-3.1; ОПК – 3.2. |
| 2. | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм | 2 | 4 | 2 | 6 | ОПК-2.2; ОПК-3; |
| 3 | Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах | 2 | 4 | - | 6 | ОПК -3.1, ПК-13.1 |
| 4 | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и | 2 | 4 | 4 | 6 | ОПК- 3.3 ПК-13 |

| | | | | | | |
|--------|--|----|----|----|------|--|
| | птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии | | | | | |
| 5 | Основы технологии, ветеринарно- санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения | 2 | 4 | 4 | 5,7 | ОПК-2, ОПК-3, ПК- 13.2. |
| Итого: | | 10 | 20 | 10 | 29.7 | ОПК-2.1;ОПК-2.2; ОПК-2.3; ОПК-3.1; ОПК-3.2;ОПК-3.3; ПК-13.1;ПК-13.2 |

Содержание дисциплины по видам занятий:

Лекционные занятия

| № раз- дела | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Тема лекции | Объем, час. |
|----------------|--|--|-------------|
| | | | Очная форма |
| 1. | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов. Ветеринарно-санитарные требования к бойням и убойным пунктам | 2 |
| 2. | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм | Ветеринарно-санитарные, гигиенические и технологические требования к содержанию животных и птиц на промышленных комплексах | 2 |
| 3. | Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах | Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности | 2 |
| 4. | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных при болезнях заразной и не заразной этиологии | 2 |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения | 2 |
| 5. | Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения | Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов | 2 |

Занятия семинарского типа

| № раздела | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Тема занятия, краткое содержание | Объем, час. |
|-----------|--|---|-------------|
| | | | Очная форма |
| 1. | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов. Зоогигиенические и ветеринарные требования к бойням и убойным пунктам, а также к персоналу, помещениям и оборудованию | 2 |
| | | Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества | 2 |
| 2. | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности | 2 |
| | | Ветеринарная санитария на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах | 4 |
| 3. | Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах | Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции | 2 |
| | | Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных предприятиях по производству и переработке свинины | 2 |
| 4. | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии | Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Основные патологоанатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии (туберкулез, лейкоз, эмфизема, фасциолез и др.) | 4 |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения. Методы определения доброкачественности и способы обезвреживания условно годного мяса | 4 |
| 5. | Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения | Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов | 4 |
| | | Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных комплексах | 4 |

Самостоятельная работа обучающегося

| № раздела | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Тема занятия | Вид СРС | Объем, час. |
|-----------|--|---|---|-------------|
| | | | | Очная форма |
| 1. | Виды и классификация ферм и | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, разме- | 3 |

| | | | | |
|----|---|---|---|---|
| | промышленных комплексов | сов. Зоогигиенические и ветеринарные требования к бойням и убойным пунктам, а также к персоналу, помещениям и оборудованию | щенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | |
| | | Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 3 |
| 2. | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.) с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) Подготовка к занятиям | 2 |
| | | Приемка и предубойный осмотр, инструкции по переработке птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя. Внешние и внутренние общие признаки инфекции, распознавание и обработка тушек инфицированной птицы | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| | | Ветеринарно-санитарные, гигиенические и технологические требования к содержанию животных и птиц на промышленных комплексах Ветеринарная санитария на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| 3. | Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах | Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| | | Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных предприятиях по производству и переработке свинины | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям | 2 |
| | | Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| 4. | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных при болезнях заразной и не заразной этиологии | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| | | Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних ор- | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube | 2 |

| | | | | |
|----|--|--|---|-----|
| | | ганов. Основные патолого-анатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в тупе и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии (туберкулез, лейкоз, эмфизема, фасциолез и др.) | и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения Методы определения доброкачественности и способы обезвреживания условно годного мяса | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| 5. | Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения | Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 1 |
| | | Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 1 |
| | | Гигиена получения молока, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 2 |
| | | Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных комплексах | Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube и др.). Подготовка к занятиям с использованием Образовательного Портала Академии (Moodle) | 1,7 |

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1. Федоткина, С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных : практикум / Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Усенков А.В. - Волгоград:Волгоградский ГАУ, 2015. - 176 с. – Текст : электронный. – URL : <https://znanium.com/catalog/product/615364> (дата обращения: 19.10.2020). – Режим доступа : по подписке.
2. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL : <https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 19.10.2020). — Режим доступа : для авториз. пользователей.

Электронные издания:

1. Основы технологии производства и первичной обработки продукции животноводства : учебное пособие / Л. Ю. Киселев, Ю. И. Забудский, А. П. Голикова, Н. А. Федосеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-1364-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168488> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чикалев, А. И. Производство и переработка продукции животноводства : Учебник / А.И. Чикалев, Ю.А. Юлдашбаев. – Москва : КУРС : ИНФРА–М, 2017. – 188 с. – (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-906818-03-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/780077> (дата обращения: 05.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL : <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 19.10.2020). — Режим доступа : для авториз. пользователей.

Электронные издания:

1. Пронин, В. В. Технология первичной переработки продуктов животноводства : учебное пособие / В. В. Пронин, С. П. Фисенко, И. А. Мазилкин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 176 с. — ISBN 978-5-8114-5036-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/131052> (дата обращения: 05.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 05.06.2022). – Режим доступа: по подписке.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины:

| № | Наименование | Ссылка на ресурс | Доступность |
|---|---|---|---|
| Информационно-справочные системы | | | |
| 1. | - | - | - |
| Электронно-библиотечные системы | | | |
| 1. | Электронно-библиотечная система «Лань» | https://e.lanbook.com | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| 2. | Электронно-библиотечная система «Book.ru» | https://www.book.ru | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| 3. | Электронно-библиотечная | https://znanium.com | Режим доступа: для авториз. |

| | | | |
|---|--|---|---|
| | система «ZNANIUM.COM» | | пользователей |
| 4. | РУКОНТ: национальный цифровой ресурс | https://rucont.ru | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| Профессиональные базы данных | | | |
| 1. | БД РИНЦ (SCIENCEINDEX) | http://elibrary.ru | Режим доступа: для авториз. пользователей |
| Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина | | | |
| 1. | Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина | https://portal.mgavm.ru/login/index.php | Режим доступа: для авториз. пользователей |

Методическое обеспечение:

Отсутствует

8. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

| № | Наименование | Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна) | Доступность (лицензионное, свободно распространяемое) | Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии) |
|----|--------------------------------|--|---|---|
| 1. | Операционная система UBLinux | ООО «Юбитех», Российская Федерация | Свободно распространяемое | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/ |
| 2. | Офисные приложения AlterOffice | ООО «Алми Партнер», Российская Федерация | Свободно распространяемое | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/ |
| 3. | Антивирус Dr. Web. | Компания «Доктор Веб», Российская Федерация | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/ |

9. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины.

10. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

| № п/п | Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|-------|--|---|
| 1. | Занятия лекционного типа проводятся в лекционной аудитории № 4 учебно-лабораторного корпуса | Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном. Посадочных мест 44 |
| 2. | Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 305 (учебно-лабораторного корпуса) | Парты - 11, стулья для обучающихся - 22, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, стол лабораторный – 2, доска - 1, кафедра - 1, ноутбук Asus - 1, интернет телевизор - 1, мультимедийный проектор - 1, демонстрационные стенды- 2, микроскоп с осветителем Ломо Микмед – 1, проекционный трихинеллоскоп -1, микроскоп Биомед -2 монокуляр - 1, рН-метр – термометр - 1, рефрактометр ИРФ – 454 БМ - 1, нитратомер ВН – 120 - 11, весы лабораторные - 1, овоскоп - 1, шкаф выгяжной – 1, шкаф для хранения инвентаря - 1, огнетушитель - 1 |

| | | |
|----|--|---|
| 3. | Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 306 (учебно-лабораторного корпуса) | Парты - 12, посадочных мест – 24, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, столы для лабораторных работ – 3, кафедра - 1, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе - 38 , компьютер - 1, телевизор - 1, доска учебная - 1, стол смотровой - 1, , экран - 1, мультимедийный проектор - 1, ноутбук Asus -1. микроскоп с осветителем Ломо Микмед – 1- 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед -2 монокуляр - 1, рН – метр - 1, рефрактометр ИРФ – 454 БМ - 1, нитратомер ВN – 1201 - 1, весы лабораторные - 1, анализатор качества молока Клевер -2М - 1, люминескоп Филин – 1 , огнетушитель - 1 |
| 4. | Помещение для самостоятельной работы № 406 | Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран - 1 с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, библиотека, демонстрационный материал – 24. |

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при освоении ОПОП ВО,
реализующей ФГОС ВО**

*Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах»

направление подготовки

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

профиль

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

год приема: 2021

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине осуществляется в форме:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

| Показатели компетенции | Критерий оценивания | Шкала оценивания | Уровень сформированной компетенции |
|---|---|---------------------|------------------------------------|
| ОПК-2 | | | |
| Знать: нормативные правовые акты, регламентирующие деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Глубокие знания нормативно правовых актов, регламентирующих деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Отлично | Высокий |
| | Несущественные ошибки в знании нормативно правовых актов, регламентирующих деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о нормативно правовых актах, регламентирующих деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний нормативно правовых актов, регламентирующих деятельность в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Уметь четко и грамотно находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Отлично | Высокий |
| | Уметь находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Хорошо | Повышенный |
| | Частичные умения находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Неумение находить и использовать информацию о нормативно-правовом регулировании деятельности в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Неудовлетворительно | Не сформирован |

| | | | |
|---|--|---------------------|----------------|
| Владеть: навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | Грамотное владение навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | Отлично | Высокий |
| | Владение навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | Хорошо | Повышенный |
| | Частичное владение навыками оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие навыков оформления документов, необходимых для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| ОПК - 3 | | | |
| Знать: условия безопасности труда, правила защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Глубокие знания условий безопасности труда, правил защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Отлично | Высокий |
| | Несущественные ошибки в знании условий безопасности труда, правил защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления об условиях безопасности труда, правилах защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний об условиях безопасности труда, правилах защиты жизни и здоровья в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Уметь грамотно организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Отлично | Высокий |
| | Уметь организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Хорошо | Повышенный |
| | Умение частично организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Неумение организовывать безопасные условия труда, проводить профилактические мероприятия по охране труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Владеть : приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Грамотное владение приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Отлично | Высокий |
| | Владение приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Хорошо | Повышенные |
| | Частичное владение приёмами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Удовлетворительно | Пороговый |

| | | | |
|---|---|---------------------|----------------|
| | Отсутствие навыков владения приемами анализа и оценки безопасности условий труда в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции. | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| ПК-13 | | | |
| Знать: методы управления документооборотом организации. | Глубокие научные знания методов управления документооборотом организации. | Отлично | Высокий |
| | Несущественные ошибки в знаниях методов управления документооборотом организации. | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о знаниях методов управления документооборотом организации. | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие научных знаний о методах управления документооборотом организации. | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) | Уметь четко и грамотно составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) | Отлично | Высокий |
| | Уметь составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Неумение составлять документацию и отчеты по анализу выявленных дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) | Неудовлетворительно | Не сформирован |

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

| № п/п | Наименование раздела дисциплины (модуля) | Форма текущего контроля | Оценочные средства | ИДК |
|-------|---|-------------------------|---|---|
| 1. | Виды и классификация ферм и промышленных комплексов. Зоогигиенические и ветеринарные требования к бойням и убойным пунктам, а также к персоналу, помещениям и оборудованию | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ОПК-2,1; ОПК-2.3 ; ОПК-3.1; ОПК – 3.2. |
| 2. | Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности и технологические требования к содержанию животных и птиц на промышленных комплексах | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ОПК-2.2; ОПК-3; |

| | | | | |
|----|---|---------------------|---|------------------------|
| 3. | Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя мясной продукции. Организация санитарно-микробиологического контроля на современных промышленных комплексах и фермах | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ОПК -3.1, ПК-13.1 |
| 4. | Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ОПК- 3.3 ПК-13 |
| 5. | Гигиена получения молока, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ОПК-2, ОПК-3, ПК-13.2. |

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 7 семестре 4 курса

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине:

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 25 шт. (Приложение А);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 36 шт. (Приложение Б).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 45 шт. (Приложение В).

Комплект вопросов для опроса по дисциплинеПеречень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-2):

1. Нормативно правовые акты и документация классификации ферм и комплексов.
2. Нормативно правовые акты регламентирующие особенности структуры производства продукции животноводства.
3. Нормативно правовые акты и документация регламентирующая работу на птицеферме.
4. Нормативно правовые акты и документация регламентирующая работу на животноводческом комплексе. Понятие о животноводческом комплексе.
5. Нормативно правовые акты и документация на основные и вспомогательные постройки животноводческих хозяйств

Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-3):

1. Условия безопасной планировки промышленных комплексов и ферм.
2. Условия безопасной планировки и работы на мясокомбинате.
3. Условия безопасной технологическая схемы работы животноводческих предприятий.
4. Специфика работ убойных пунктов. Организация безопасных условий выполнения производственных процессов.
5. Требования к производственным помещениям предприятий по переработке животных.
6. Способы утилизации отходов на животноводческих комплексах.
7. Влияние животноводства и животноводческих комплексов на состояние почв, климата и водных ресурсов.
8. Санитарные принципы ветеринарного обслуживания животноводческих объектов.
9. Безопасные условия содержания животных и профилактика их заболеваний.
10. Анализ и оценка безопасности условий труда в области пастбищного животноводства.

Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции (ПК-13):

1. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при туберкулезе с/х животных.
2. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при ящуре с/х животных.
3. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при лептоспирозе.
4. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг) и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при болезни печени.

5. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при болезнях органов пищеварения.
6. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при порче мяса при хранении.
7. Строение и состав различных внутренних органов животных. Пороки.
8. Категории упитанности с/х животных.
9. Составление отчетов о выявленных дефектах, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции и о результатах проведения корректирующих действий по устранению этих дефектов при изготовлении консервов.
10. Процессы, протекающие в мясе при охлаждении и последующем хранении. Дефекты и качественных показателей мяса.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

| Отметка | Критерии оценивания |
|---------------------|--|
| отлично | обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры |
| хорошо | обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе |
| удовлетворительно | обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала |
| неудовлетворительно | обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи |

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции ОПК-2:

1. Что образуется при распаде гликогена?

- a) Миозин.
- b) Молочная кислота.
- c) Серная кислота.
- d) Пировиноградная кислота.
- e) Аммиак.

2. Какими методами определяют показатель рН мяса?

- a) Только органолептически.
- b) Колориметрическим и потенциометрическим.
- c) Методом Кельдаля.
- d) Рефрактометрическим.
- e) Реакцией с серноокислой медью.

3. К мясу молодняка относят туши свиней в возрасте:

- a) от 3 до 10 месяцев,
- b) до 14 дней,
- c) до 2-х лет,
- d) до 3-х лет,
- e) от 10 месяцев до 1,5 года.

4. Классификация мяса по термическому состоянию.

- a) Парное, остывшее, охлажденное, мороженное, дефростированное, оттаянное.
- b) Парное, охлажденное, созревшее.
- c) Охлажденное, подмороженное, мороженное, дефростированное.
- d) Парное, остывшее, охлажденное, подсушенное, замороженное.
- e) Парное, охлажденное, остывшее, созревшее.

5. Какое мясо называют остывшим?

- a) Мясо, помещенное в холодильник на 12 ч и приобретшее температуру в толще мышц 0-4 °С.
- b) Мясо, помещенное в дефростаторы.
- c) Мясо подвергнутое остыванию при температуре окружающей среды не менее 6 часов после их разделки.
- d) Находящие в холодильной камере свыше 12 часов.
- e) Имеющее температуру в толще мышц и костей от 4 до 6 часов.

6. ВСО мяса при туберкулезе крупного рогатого скота.

- a) Утилизируют при любой форме.
- b) Используют без ограничений.
- c) При генерализованой форме утилизируют, при локальном поражении и нормальной упитанности тушу с непораженными органами отправляют на выработку хлебов и производства консервов.
- d) Истощенные утилизируют, в остальных случаях используют без ограничений.
- e) Пораженные органы утилизируют, тушу после бак. исследования на сальмонеллез направляют на корм зверям.

7. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?

- a) Серологические, биохимические.
- b) Органолептическое, методы химического и микробиологического анализа.
- c) Биопроба, органолептические, рН, проба варкой.
- d) Органолептические, лабораторные, серологические, биохимические.
- e) Органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.

8. Основные фазы созревания мяса:

- a) Охлаждение, замораживание, оттаивание.
- b) Выделение слизи, окоченение, бак. разложение.
- c) Окоченение, собственное созревание, аутолиз.
- d) Накопление гликогена, распад.
- e) Начальный распад мышечных волокон, основных мышечных волокон, распад сегментов на миофибриллы и саркомеры.

9. Чему равно рН мяса здоровых животных?

- a) 6,3-6,5.
- b) 6,5-7,0.
- c) 5,6-6,2.
- d) 6,2-6,8.
- e) 6,4-6,8

10. Классификация мяса по возрасту.

- a) Мясо молодняка, молочников, взрослых.
- b) Мясо, полученное от кастратов и не кастрированных животных.
- c) Мясо животных, кастрированных в молочный период и кастрированных за 2 месяца до убоя.
- d) Мясо валухов, КРС, лошадей, свиней.
- e) Мясо животных до 3 лет и свыше 3 лет.

11. Какое мясо называют охлажденным?

- a) Мясо, выдержанное в дефростерах.
- b) Подвергнутое 2-3 суточной выдержки в остывочных камерах и приобретшее в толщине мышц (у костей) температуру от 0 до 4 °С, имеет корочку подсыхания.
- c) Мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретшее температуру от 0 до -4°С.
- d) Мясо, находящее в остывочной камере.
- e) Мясо после убоя, находящееся в холодильнике не 6 часов и приобретшее температуру в толще мышц не менее 6°С.

Тестовые задания для оценки компетенции ОПК – 3.

12. Классификация мяса по способу первичной обработки.

- a) Мясо на костях, охлажденное, замороженное.
- b) Обваленное, жилованое, мясо на костях.
- c) Мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное.
- d) Парное, охлажденное, замороженное, дефростированное.
- e) Столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке.

13. Почему рН мяса больных животных равен 6,2-6,4?

- a) Гликоген израсходован при жизни.
- b) Нарушен синтез ферментов.
- c) Низкое содержание жира в тканях.
- d) Влияет патогенная микрофлора.
- e) Нарушается функция печени.

14. Наиболее опасный вид порчи мяса.

- a) Окоченение, посинение.
- b) Гниение.
- c) Ослизнение, заплесневение

- d) Свечение, ослизнение.
 - e) Загар, свечение.
- 15. Какие различают степени свежести мяса?**
- a) Свежее и не свежее.
 - b) Свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее.
 - c) Свежее, сомнительной свежести и не свежее.
 - d) Очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее.
 - e) Высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная и не-свежая.
- 16. Сколько различают степеней обескровливания?**
- a) 1, 2, 3 степень.
 - b) Хорошее, удовлетворительное, плохое.
 - c) Хорошее, достаточно хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
 - d) Высшая степень обескровливания, хорошая, плохая.
 - e) Хорошее обескровливание, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
- 17. К мясу молодняка относят туши овец в возрасте:**
- a) От 1 месяца до 1 года.
 - b) До 2-х лет.
 - c) До 8 месяцев.
 - d) От 14 дней до 1-го месяца.
 - e) От 14 дней до 3-х месяцев.
- 18. Классификация мяса по морфологическому составу.**
- a) Мышечная, жировая, соединительная, костная ткань.
 - b) Мясо молодняка, самок, не кастрированных и кастрированных.
 - c) Мясо 1, 2, 3 категории.
 - d) Мясо высшей, средней, ниже средней упитанности.
 - e) Мышечная, жировая, соединительная, хрящевая, костная и мозговая ткань.
- 19. Какое мясо называют дефростированным?**
- a) Мясо, медленно оттаянное в специальных камерах до температуры 4 °С.
 - b) Замороженное мясо до -6 °С в толще мускулатуры.
 - c) Медленно оттаянное после двукратного замораживания.
 - d) Мясо подвергнутое воздействию УФЛ.
 - e) Замороженное мясо в специальных камерах-дефростерах?
- 20. Перечислить методы определения мяса больных животных.**
- a) Определение диастазного числа, рН, ЛЖК, проба варки.
 - b) Определение состояния лимфоузлов, места зареза, степень обескровливания, наличия гипостазов, проведение бактериоскопии, реакции на пероксидазу, определение рН и формольная проба.
 - c) Органолептическое исследование, реакция с розоловой кислотой, определение рН, проба варки.
 - d) Определение видовых особенностей анатомического строения костей и внутренних органов. бензидиновая реакция. проба варки. реакция с сернокислой медью, определение рН, ЛЖК.
 - e) Микроскопия мазков отпечатков, определение рН, ЛЖК, реакция с сернокислой медью.
- 21. Факторы порчи мяса.**
- a) Видовая принадлежность, повышенная влажность, упитанность.
 - b) Микробная обсемененность, пол, возраст.
 - c) Повышенная температура и влажность воздуха, микробная обсемененность, убой в утомленном и больном состоянии, не достаточная аэрация.
 - d) Повышенная температура, пол, возраст, упитанность.
 - e) Видовая принадлежность, пол, возраст, микробная обсемененность.

22. Что выявляет реакция с сернокислой медью?

- a) Летучие жирные кислоты.
- b) Продукты распада белка.
- c) Видовую принадлежность мяса.
- d) Физиологическое состояние животного перед убоем.
- e) Упитанность.

23. Перечислите органолептические признаки мяса больных животных.

- a) Степень обескровливания, редуцтазная проба, состояние лимфоузлов, консистенция и упитанность, температура плавления жира.
- b) Содержание белка, консистенция, цвет, запах.
- c) Упитанность, чистота, степень обескровливания.
- d) Состояние места зареза, топография лимфоузлов, наличие гипостазов.
- e) Состояние места зареза, лимфоузлов, наличие гипостазов, степень обескровливания.

Тестовые задания для оценки компетенции ПК – 13.

24. К мясу молодняка относят туши КРС в возрасте:

- a) от 1 года до 3-х лет.
- b) от 14 дней до 3-х месяцев.
- c) от 3-х месяцев до 3-х лет.
- d) от 1 года до 4-х лет.
- e) от 2-х до 4-х лет.

25. Чему равно время созревания мяса?

- a) 24-72 часа.
- b) 12-24 часа.
- c) 3-5 суток.
- d) 1-2 дня.
- e) 24-36 часов.

26. Каким методом определяют упитанность животных?

- a) Взвешиванием.
- b) Визуальным осмотром.
- c) Визуальным осмотром, ощупыванием.
- d) Взвешиванием, визуальным осмотром, обмером грудной клетки.
- e) Взвешиванием, осмотром, измерением высоты холки.

27. Укажите особенности ветеринарно-санитарного осмотра головы свиней.

- a) Делают разрез на внутреннем массетере, 2 разреза на внешнем, осматривают небную занавеску, гортань, миндалины.
- b) Разрубают носовые перегородки для осмотра слизистых, вскрывают лимфоузлы.
- c) Осматривают слизистые ротовой полости, очищают от кормовых масс, ощупывают и осматривают язык.
- d) Осматривают слизистые оболочки гортани, глотки, надгортанного хряща и миндалин.
- e) Разрезают наружные и внутренние массетеры, осматривают лимфоузлы, разрубают носовую перегородку.

28. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозе.

- a) Измельчение.
- b) Увеличение срока хранения.
- c) Промораживание, проварка и посол.
- d) Ультрафиолетовое облучение.
- e) Утилизация.

29. Какие животные поражаются цистицеркозом?

- a) Свиньи, собаки, лошади, овцы и домашняя птица.

- b) Свиньи, собаки, лошади и кролики.
 - c) Свиньи, собаки, олени, овцы, КРС.
 - d) Собаки, олени и домашняя птица.
 - e) Лошади, олени, собаки.
- 30. Какие инвазионные болезни передаются человеку через мясо?**
- a) Цистицеркоз, дифилоботриоз.
 - b) Трихинеллез, цистицеркоз, лейкоз, аскаридоз.
 - c) Трихинеллез, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней.
 - d) Цистицеркоз, аскаридоз, описторхоз.
 - e) Цистицеркоз, гемонхоз, саркоцистоз.
- 31. При каких заболеваниях запрещен убой животных на мясо?**
- a) Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур
 - b) Лептоспироз, оспа, туляремия, трихинеллез
 - c) Бродячий, туляремия, туберкулез
 - d) Сап, сибирская язва, бродячий, столбняк
 - e) Сибирская язва, рожа свиней, описторхоз
- 32. По истечении какого срока разрешается убой животных, привитых против ящура, сибирской язвы?**
- a) 14 суток.
 - b) 3 суток
 - c) 30 суток.
 - d) 21 суток
 - e) 6 месяцев
- 33. Какие лимфоузлы осматривают при предубойном осмотре?**
- a) Поверхностный шейный, подчелюстной, околоушной, коленной складки.
 - b) Брыжеечный, средостенный, околоушной.
 - c) Бронхиальный верхний, бронхиальный правый и левый, подчелюстной.
 - d) Подколенный, подчелюстной, ренальный, околоушной.
 - e) Поверхностный и глубокий шейный, глубокий паховый, подчелюстной.
- 34. Место локализации цистицерков в организме:**
- a) Задняя часть туши и внутренние органы.
 - b) Конечности, массеторы, хрящевая ткань, сухожилия.
 - c) Миокард, легкие, почки, печень.
 - d) Массеторы, миокард, мышцы языка.
 - e) Печень, мышцы языка, ножки диафрагмы.
- 35. Кто болеет трихинеллезом?**
- a) Свиньи, собаки, кошки, медведи, морские животные, грызуны.
 - b) Только плотоядные.
 - c) Только грызуны.
 - d) Только дикие животные.
 - e) Свиньи, собаки, кошки, медведи, лошади, грызуны, овцы.
- 36. Ферменты молока, определяющие эффективность пастеризации:**
- a) Амилаза, сахароза.
 - b) Диастаза фосфатаза.
 - c) Пироксидаза, фосфатаза.
 - d) Редуктаза, гиалаза.
 - e) Уронидаза, амилаза.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

| Отметка | Критерии оценивания |
|---------------------|-------------------------------|
| отлично | больше 85% правильных ответов |
| хорошо | 66-85% правильных ответов |
| удовлетворительно | 51-65% правильных ответов |
| неудовлетворительно | меньше 50% правильных ответов |

Комплект примерных вопросов к зачету по дисциплине (модулю)Для оценки компетенции ОПК- 2, ОПК – 3, ПК – 13

1. Нормативная документация и требования к животноводческим комплексам и фермам
2. Нормативная документация уничтожения и утилизации трупов животных и ветеринарных конфискатов на комплексах и фермах.
3. Нормативная документация и ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убое животных.
4. Организация доставки партии убойных животных на убойные пункты.
5. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при инфекционных заболеваниях (болезнь Ньюкасла, болезнь Марека, орнитоз, оспа).
7. Дифференциальный диагноз классической и африканской чумы свиней при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
8. Особенности топографии лимфатической системы у КРС, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
9. Предубойная и послубойная диагностика цистицеркозов у МРС. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов.
10. Дифференциальный диагноз бешенства, листериоза, болезни Ауески при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
11. Нормативная документация регламентирующая технологию производства и ветеринарно-санитарную экспертизу молочных продуктов на комплексах и фермах.
12. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (творог, сыр, сливочное масло).
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях различной этиологии.
15. Химический состав мяса убойных животных.
16. Товароведение мяса, классификация мяса по виду, по возрасту, по упитанности животного и по термическому состоянию.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при заболеваниях различной этиологии (истощение, травмы, абсцессы, желточный перитонит).
18. Методы определения степени обескровливания мяса.
19. Основы технологии и гигиена убойных животных.
20. Классификация мяса.
21. Значение лимфатической системы для организма животных.
22. Методы контроля и режимы пастеризации молока.
23. Определение упитанности животных.
24. Чему равно рН мяса и в чем заключается механизм рН?
25. Факторы, влияющие на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока

26. Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.
27. Охарактеризовать этапы созревания мяса.
28. Обескровливание животных.
29. Сортовой разруб туш.
30. ВСО при оспе и гриппе птиц.
31. ВСЭ туш и органов при незаразных болезнях.
32. Порядок послеубойной экспертизы туш и органов.
33. Метод группового исследования мяса свинины на трихинеллез.
34. ВСО мяса птиц при пуллорозе, сальмонеллезе.
35. Что такое гипостазы, эксудаты, трансудаты?
36. Режимы пастеризация молока.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, мяса и других продуктов при сибирской язве.
38. Какими методами определяют мясо больных и павших животных?
39. Что относится к органолептическим методам при определении мяса больных и павших животных?
40. Назовите биохимические методы определения мяса больных и павших животных?
41. По каким органолептическим показателям можно определить видовую принадлежность мяса?
42. Сколько точек осмотра имеется при осмотре туш крупного рогатого скота, свиней?
43. В каком порядке исследуют внутренние органы убойных животных?
44. Каковы особенности послеубойного осмотра различных видов убойных животных?
45. На какие категории подразделяют патологические процессы, наблюдаемые в эндокринных железах?

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

| Отметка | Критерии оценивания |
|------------|--|
| зачтено | обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента |
| не зачтено | при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины |

