

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Заведующий отделением
среднего профессионального
образования
С.А. Горланов
«31» августа 2022 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине МДК.01.02 ВСЭ

Специальности: 36.02.01 Ветеринария

Уровень образования – среднее профессиональное образование

Уровень подготовки по ППСЗ - базовый

Форма обучения - очная

Воронеж 2021

Рабочая программа составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.11.2020 г. №657 по специальности 36.02.01 Ветеринария.

Составитель:

преподаватель кафедры ветеринарно-санитарной
экспертизы, эпизоотологии и паразитологии
ФГБОУ ВО «Воронежский ГАУ»



Мельникова Н.В.

Рабочая программа рассмотрена на заседании предметной (цикловой) комиссии (протокол №8 от 28.05.2021 г.)

Председатель предметной (цикловой) комиссии



Байлова Н.В.

Заведующий отделением СПО



Терновых С.В.

Рецензент: Начальник отдела государственного ветеринарного контроля Управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.

СОДЕРЖАНИЕ

1	Паспорт рабочей программы дисциплины	4
2	Структура и содержание дисциплины	6
3	Условия реализации рабочей программы дисциплины	10
4	Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	12
5	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОГСЭ.02. История

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины МДК.01.02 «ВСЭ» является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 Ветеринария.

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина МДК.01.02 «ВСЭ» является обязательной дисциплиной профессионального модуля.

Дисциплина МДК.01.02 «ВСЭ» реализуется в 3 и 4 семестре при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев и в 5 и 6 семестре - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины, требования к результатам освоения учебной дисциплины:

Содержание дисциплины МДК.01.02 «ВСЭ» направлено на овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями, а также трудовыми функциями профессионального стандарта, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

- обладать профессиональными компетенциями, включающими в себя способность:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 3.1. Организовывать и проводить ветеринарный контроль убойных животных.

ПК 3.2. Организовывать и проводить послеубойный осмотр голов, туш (тушек) и внутренних органов сельскохозяйственных животных.

ПК 3.3. Проводить предубойную и послеубойную диагностику инфекционных и инвазионных болезней сельскохозяйственных животных и организовывать и проводить ветеринарно-санитарные мероприятия при их обнаружении.

ПК 3.4. Организовывать и проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.

ПК 3.5. Организовывать и проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК 3.6. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.

ПК 3.7. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.

ПК 3.8. Организовывать и проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пищевых продуктов: колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.

- знать:

- правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения;
- методику предубойного осмотра животных;
- правила проведения патологоанатомического вскрытия;
- приемы постановки патологоанатомического диагноза;
- стандарты на готовую продукцию животноводства;
- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику;
- методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения;
- правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения;

- уметь:

- проводить предубойный осмотр животных;
- вскрывать трупы животных;
- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований;
- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения;
- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;

иметь практический опыт:

- предубойного осмотра животных;
- участие в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;

1.4. Общая трудоемкость дисциплины.

Максимальной учебной нагрузки обучающегося (всего) 269 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 195 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 54 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Вид учебных занятий	Объем часов	
	семестр	Итого
	3,4 / 5,6*	
Максимальная учебная нагрузка (всего)	269	269
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	42/153	195
в том числе		
теоретическое обучение	14/51	65
лабораторные занятия	14/51	65
практические занятия	14/51	65
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	54	54
в том числе:	-	-
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-	-
<i>Другие виды самостоятельной работы, в том числе:</i>	16/38	54
<i>Реферат</i>		
<i>индивидуальный проект</i>		
Консультации	6/14	20
Форма промежуточной аттестации по дисциплине	Дифференцированный зачет	Дифференцированный зачет

* 3, 4 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 2 года 10 месяцев;

5, 6 семестр - при сроке получения среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 3 года 10 месяцев.

2.2. Тематический план и содержание дисциплины ОГСЭ. 02. История

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	
1	2	3	4	
Тема 1.1 Технология убоя	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов и сырья животного происхождения			
	Содержание			
	1	Убойные животные. Подготовка животных и птицы к убою. Убой животных и птицы.	8	1
	2	Основы технологии и гигиены первичной переработки скота.		
	3	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота, свиней, лошадей, птицы.		
	4	Клеймение мяса.		
	Лабораторные занятия			
	1	Строение и топография лимфатических узлов у различных видов животных. Клеймение мяса.	12	2
	2	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота		
	3	Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней, лошадей, птицы.		
Тема 1.2 Ветеринарно-санитарная экспертиза товароведение мяса.	Содержание			
	1	Морфологический и химический состав мяса.	6	1
	2	Товароведческая оценка мяса. Сортовой разруб.		
	3	Созревание мяса. Изменения в мясе после убоя и при хранении.		
	Лабораторные работы			
	1	Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса. Его санитарная оценка по результатам органолептического исследования.	14	2
	2	Определение свежести и доброкачественности образцов мяса. Его санитарная оценка по результатам микроскопического исследования.		
3	Определение степени свежести и доброкачественности образцов мяса по величине рН и показателям биохимического исследования.			
4	Подготовка мазков-отпечатков из испорченного мяса.			
Тема 1.3. Переработка и ветеринарно-	Содержание			
	1	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов		

санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, крови, кишечного сырья.	2	Переработка и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых жиров, кишечного сырья, крови.	4	1
	3	Утилизация ветеринарных конфискатов.		
	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров	14	2
Тема 1.4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы.	Содержание		16	1
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (передающиеся человеку через продукты убоя)		
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях (не передающиеся человеку через продукты убоя) Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя птицы.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, , органов грудной и брюшной полости).		
	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии (при септических процессах, болезнях обмена веществ, органов грудной и брюшной полости)		
	6	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.		
	Практические занятия			
	1	Дифференциальная диагностика инфекционных и инвазионных болезней при послеубойном исследовании голов, туш и внутренних органов животных.	12	2
	Лабораторные работы			
	1	Послеубойная дифференциальная диагностика инфекционных болезней .	12	2
	2	Послеубойная дифференциальная диагностика инвазионных болезней		
	3	Трихинеллоскопия мяса и шпика свинины.		
4	Послеубойная дифференциальная диагностика незаразных болезней			
Тема 1.5. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	Содержание		4	1
	1	Пищевые токсикоинфекции и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов обсемененных бактериями родов сальмонелла, кишечная палочка, протей.		
	2	Пищевые токсикоинфекции и санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов обсемененных стрептококками, стафилококками, ботулизмом.		

	Лабораторные работы			
	1	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам органолептического исследования.	15	2
	2	Распознавание мяса больных и здоровых животных по результатам биохимического исследования		
	3	Распознавание мяса больных и здоровых животных по микроскопии мазков-отпечатков.		
Тема 1.6. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных.	Содержание			
		Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных. Способы реализации обеззараженного мяса.	2	1
Тема 1.7 Технология и ветеринарно-санитарная экспертиза готовой продукции.	Содержание			
	1	Консервирование мяса высокой, низкой температурами, поваренной солью, копчением.	16	1
	2	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза консервов.		
	3	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.		
	4	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза ливерных изделий, зельцев, паштета.		
	5	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза молока, сливочного масла, сыра.		
	6	Производство и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.		
	Практические занятия			
	1	Взятие средней пробы молока. Характеристика болезней животных, которые передаются человеку через молоко.	14	2
	Лабораторные работы			
	1	Исследование консервов на свежесть органолептическим методом.	12	2
	2	Исследование образцов вареных и копченых колбас на свежесть органолептическими и биохимическими методами.		
	3	Исследование органолептических показателей молока, сливочного масла, сыра		
	4	Исследование органолептических показателей кисломолочных продуктов.		
Тема 1.8. Ветеринарно-	Содержание			
	1	Пищевые яйца и их ветеринарно-санитарная экспертиза.	3	1

санитарная экспертиза яиц и рыбы.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы.		
	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.	14	2
	2	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы.		
Тема 1.9. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственном рынке	Содержание			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, на продовольственном рынке.	6	1
	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов, на продовольственном рынке.		
	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда		
	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.		
	Практические занятия			
	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока, молочных продуктов, меда на продовольственном рынке.	11	2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза растительных продуктов и грибов на продовольственном рынке.			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2				
<p>Систематическая проработка конспектов занятий, основной и дополнительной литературы (по вопросам составленным преподавателем). Подготовка к лабораторным работам и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление лабораторно- практических работ, отчетов и подготовка к их защите.</p> <p>Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Составление таблицы «Категории упитанности животных» 2. Составление конспекта «Транспортировка убойных животных» 3. Составление конспекта «Ветеринарно-санитарный контроль на транспорте» 4. Составление конспекта по теме: «Предприятия по переработке животных» 5. Подготовка сообщения по теме: «Товароведческая оценка мяса» 6. Подготовка сообщения по теме: «Анатомо-топографические особенности строения тела убойных животных» 7. Подготовка сообщения по теме: «Сортовая рубка туш убойных животных» 8. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инфекционных заболеваниях» 9. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при инвазионных заболеваниях» 10. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии» 11. Написание доклада по теме: «Пути и способы реализации обезвреженного мяса» 12. Написание реферата по теме: «Консервирование мяса и мясных продуктов копчением» 			54	3

13. Написание реферата по теме: «Технология получения молока на фермах»		
14. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов»		
15. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя нутрий»		
16. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных»		
17. Написание сообщений и реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя пернатой дичи»		
18. Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства» Написание реферата по теме: «Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы при заразных болезнях»		
4 Дифференцированный зачет		
Консультации		20
Всего:	269	-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Образовательные технологии

3.1.1. Образовательные технологии, применяемые в процессе изучения дисциплины:

- модульные технологии;
- технология критического мышления;
- технология проблемного обучения;
- технология проектного обучения;
- информационно-коммуникативные технологии;
- кейс-технологии.

Применение данных технологий позволит сократить временные затраты на подготовку обучающихся к учебным занятиям; будут способствовать формированию ключевых компетенций, а также получению качественно нового образовательного продукта как квинтэссенции всех ключевых компетенций, востребованных в современном обществе.

3.1.2. Реализация компетентного подхода с использованием активных и интерактивных форм проведения занятий

Семестр	Вид занятия	Активные и интерактивные формы проведения занятий
3,4 семестры 5,6 семестры	ПЗ	Групповое обсуждение. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота
	ПЗ	Групповое обсуждение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров
	ПЗ	Групповое обсуждение. Дифференциальная диагностика инфекционных и инвазионных болезней при послеубойном исследовании голов, туш и внутренних органов животных.
	ПЗ	Групповое обсуждение. Характеристика болезней животных, которые передаются человеку через молоко.
	ПЗ	Групповое обсуждение. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц.
	ПЗ	Анализ конкретных ситуаций (кейс-метод) по теме ветеринарно-санитарная экспертиза мяса, молока, молочных продуктов, меда на продовольственном рынке

3.2. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины требует наличие лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- плакаты, таблицы, схемы, карты, атласы, презентации, видеофильмы, контурные карты.

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедийный проектор.

3.3. Информационное обеспечение обучения *(перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)*

Основные источники:

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2017 - 321 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
2. Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум: / Лыкасова И.А., Крыгин В.А., Безина И.В., Солянская И.А. - Москва: Лань", 2015 [ЭИ] [ЭБС Лань]
3. Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: : учеб. пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - Москва: Лань, 2018 - 238 с. [ЭИ] [ЭБС Лань]

Дополнительные источники:

1. Асминкина Т.Н. Основные технологии первичной переработки животных [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2018 - 138 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
2. Асминкина Т.Н. Оценка и контроль качества продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Профобразование, 2018 - 144 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
3. Бабина М.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продукции животноводства [Электронный ресурс]: учебное пособие / А.Г. Кошнеров; М.П. Бабина - Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2015 - 392 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
4. Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.А. Крыгин - Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018 - 100 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
5. Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.А. Реутова - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013 - 95 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
6. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.Н. Асминкина - Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016 - 379 с. [ЭИ] [ЭБС IPRBooks]
7. Методические указания для самостоятельной работы по профессиональному модулю «Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения» для обучающихся по специальности 36.02.01 - Ветеринария/ Воронежский государственный аграрный университет; [сост. Мармурова О.М.] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2018

Электронные ресурсы:

1. История.ру. Сайт о Всемирной Истории в деталях. – Режим доступа: <http://www.istoriia.ru>.
2. Википедия: свободная энциклопедия. – Режим доступа: <https://ru.wikipedia.org>.
3. Intellect-video.com: История России и СССР. онлайн-видео. – Режим доступа: <http://intellect-video.com/russian-history/>.
4. Всемирная история. – Режим доступа: <http://www.world-history.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, контрольных работ, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий, проектов, исследований.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактику; - методики обеззараживания несоответствующих стандарту продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения; - порядок проведения судебно-ветеринарной экспертизы убойных животных, продуктов и сырья животного происхождения, гибели животных при болезнях разной этиологии, неправильной эксплуатации, экспертизы при выявлении фальсификации и происхождения мяса; - права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта; - особенности судебно-ветеринарного вскрытия <p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить предубойный осмотр животных; - вскрывать трупы животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; 	<p>Формы контроля обучения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - индивидуальные домашние задания; - практические задания по работе с актуальной информацией; - подготовка и защита индивидуальных и групповых заданий; <p>Формы оценки результативности обучения:</p> <p>традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка.</p> <p>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; - проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала; знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - правила проведения патологоанатомического вскрытия; - приемы постановки патологоанатомического диагноза; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания несоответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения <p>Методы оценки результатов обучения:</p> <p>формирование результата итоговой аттестации по дисциплине на основе суммы</p>

<p>- проводить утилизацию конфискантов и зараженного материала;</p> <p>- проводить судебно-ветеринарную экспертизу контроля убойных животных, продуктов и сырья животного происхождения, экспертизу при выявлении фальсификации и происхождения мяса.</p>	<p>результатов текущего контроля.</p>
---	---------------------------------------

Технологии формирования ОК и ПК

Результаты обучения (освоенные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
<p>ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>- правильную последовательность</p>	<p>оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p>
<p>ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>выполнения действий на лабораторных и практических работах и во время учебной, производственной практики в соответствии с инструкциями, технологическими картами и т. д.;</p>	<p>- на практических занятиях (при решении ситуационных задач, при подготовке проектов, при подготовке рефератов, докладов и т.д.);</p>
<p>ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>- проводить самоанализ и коррекцию результатов</p>	<p>при проведении дифференцированного зачета</p>
<p>ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>собственной работы</p> <p>- использовать различные источники, включая электронные</p> <p>-осуществлять эффективный поиск необходимой информации и ее использование</p>	
<p>ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>для выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;</p> <p>- обосновывать выбор и применение методов и способов</p>	
<p>ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>решения профессиональных задач;</p> <p>- В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен</p>	
<p>ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды</p>	<p>приобрести практический опыт</p> <p>- решения ситуативных задач,</p>	

(подчиненных), результат выполнения заданий.	связанных с использованием профессиональных компетенций	
ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	-анализа инноваций в области ветеринарии и животноводства -организации самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля -взаимодействия с обучающимися,	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	преподавателями и мастерами в ходе обучения -решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области профессиональной деятельности;	
ПК 3.1. Проводить ветеринарный контроль убойных животных	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - методику предубойного осмотра животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : - проводить предубойный осмотр животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - предубойного осмотра животных;	
ПК 3.2. Проводить забор образцов крови, молока, мочи, фекалий, их упаковку и подготовку к исследованию.	В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать : - методику предубойного осмотра животных; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь : - проводить предубойный осмотр животных; - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;	

	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - предубойного осмотра животных; 	
<p>ПК 3.3. Проводить забор образцов продуктов и сырья животного происхождения для ветеринарно-санитарной экспертизы.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований; - консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <ul style="list-style-type: none"> - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; 	
<p>ПК 3.4. Определять соответствие продуктов и сырья животного происхождения стандартам на продукцию животноводства.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ продуктов и сырья животного 	

	<p>происхождения; - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
<p>ПК 3.5. Проводить обеззараживание не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, утилизацию конфискатов.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения. В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь: - проводить обеззараживание нестандартных продуктов и сырья животного происхождения; - проводить утилизацию конфискатов и зараженного материала; В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
<p>ПК 3.6. Участвовать в ветеринарно-санитарной экспертизе колбасных изделий, субпродуктов, пищевого жира, крови, кишок, эндокринного и технического сырья.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - стандарты на готовую продукцию животноводства;</p>	

	<p>- пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>- проводить анализ продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <p>- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
<p>ПК 3.7. Участвовать в проведении патологоанатомического вскрытия.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>- правила проведения патологоанатомического вскрытия;</p> <p>- приемы постановки патологоанатомического диагноза;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>- вскрывать трупы животных;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <p>- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
<p>ПК 3.8. Участвовать в отборе, консервировании, упаковке и пересылке патологического материала.</p>	<p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:</p> <p>- правила проведения патологоанатомического вскрытия;</p> <p>- приемы постановки патологоанатомического диагноза;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:</p> <p>- вскрывать трупы животных;</p>	

	<p>- проводить отбор проб биологического материала, продуктов и сырья животного, для исследований;</p> <p>- консервировать, упаковывать и пересылать пробы биологического материала, продуктов и сырья животного происхождения;</p> <p>В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен приобрести практический опыт</p> <p>- участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения;</p>	
--	---	--

5. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Критерии оценки результатов обучения

5.1.1. Критерии оценки устного опроса

Оценка, Уровень	Критерии
«отлично», уровень высокий	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо», уровень повышенный	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно», уровень пороговый	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает 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

5.1.2. Критерии оценки тестирования

Ступени уровней освоения дисциплины	Отличительные признаки	Показатель оценки
Пороговый (удовлетворительно)	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.

Продвинутый (хорошо)	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий (отлично)	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

5.1.3. Критерии оценки рефератов

Оценка «отлично» выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на нормативно-правовые акты, примеры из судебной практики, мнения известных учёных в данной области. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется, если работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на исторические источники.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся выполнил задание, однако не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся не выполнил задание, или выполнил его формально, ответил на заданный вопрос, при этом не сослался на мнения учёных, не трактовал исторические источники, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

5.1.4. Критерии оценки работы на лабораторных занятиях

Оценка	Критерии
«отлично»	активное участие в обсуждении проблем каждого практического занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы, участие в дискуссиях, твёрдое знание теоретического материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы, регулярная посещаемость занятий.
«хорошо»	недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на практических занятиях, неполное знание дополнительной литературы, хорошая посещаемость.
«удовлетворительно»	ответы отражают в целом понимание темы, знание содержания основных категорий и понятий, знакомство с теоретическим материалом и рекомендованной основной литературой, недостаточная активность на практических занятиях, оставляющая желать лучшего посещаемость.
«неудовлетворительно»	пассивность на практических занятиях, частая неготовность при ответах на вопросы, плохая посещаемость, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

5.2. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

5.2.1. Устный опрос

1. Порядок клеймения голов. Туш и внутренних органов. Зарисуйте все виды клейм и штампов. Дайте характеристику клейм.
2. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов крупного рогатого скота.
3. Методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов свиней.
4. Обеззараживание туш и внутренних органов больных животных (высокой, низкой температурой, посолом).
5. Что подлежит ВСЭ от каждой туши?
6. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки мелкого рогатого скота? Перечислите их.
7. Особенности осмотра головы у лошадей. Когда можно клеймить мясо?
8. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на сердце, язык, легкие, печень, почки, голову?
9. Что относится к ливеру?
10. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки свиней? Перечислите их.
11. Какие лимфатические узлы осматривают и вскрывают на голове крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота?
12. Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает первая пара цифр?
13. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на мясные туши и полутуши. Чем оборудуют рабочее место для проведения ВСЭ?
14. Сколько рабочих мест (точек) имеет линия переработки крупного рогатого скота и лошадей? Перечислите их.
15. Какие лимфатические узлы вскрывают и осматривают на голове у свиней и на какое заболевание?
16. Ветеринарное клеймо имеет три пары цифр. Что обозначает вторая пара цифр?
17. Сколько оттисков ветеринарного клейма или штампа ставят на четвертинах, кусках шпика?
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на рынке.
19. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
20. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозе свиней и крупного рогатого скота.
21. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при фасциолезе, диктиокаулезе, эхинококкозе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при мастите, туберкулезе, бруцеллезе. Характеристика пороков молока.
23. Пищевая ценность и классификация яиц. Пороки яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. Консервирование мяса посолом. Значение посола.
24. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при септических процессах. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов птицеводства.
25. Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо. Точки ВСЭ у разных видов животных.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и колбасных изделий.

5.2.2. Тестовые задания

Вариант 1

Тема: Товароведение молока.

Вопрос №1

Какое время вирус ящера содержится в молоке, при температуре 37гр?

- a) 48 часов
- b) 12 часов
- c) 24 часа

Вопрос №2

Вкус молока

- a) кислый
- b) приятный, слегка сладкий
- c) горький

Вопрос №3

Какую кислотность имеет свежесвыдоенное молоко от здорового животного?

- a) 12-15гр
- b) 17-19гр
- c) 16-18гр

Вопрос №4

При определении запаха холодное молоко подогревают до температуры

- a) 30-35гр
- b) 25-30гр
- c) 20-25гр

Вопрос №5

Какой внешний вид молока?

- a) однородная жидкость, белого цвета со слегка желтоватым оттенком;
- b) желтая жидкость
- c) белая жидкость, слизистая

Вопрос №6

Консистенция молока

- a) густая
- b) тягучая
- c) однородная

Вопрос №7

Какое молоко считается некондиционным с кислотностью?

- a) ниже 17 и выше 18
- b) ниже 16 и выше 20
- c) ниже 15 и выше 19

Вопрос №8

При какой температуре молоко обезвреживается при туберкулезе и сколько пастеризуют?

- a) 90гр в течение 5 мин.
- b) 117гр в течение 10 мин
- c) 127гр в течение 1 мин

Вопрос №9

Запах молока

- a) вкусный
- b) специфичный
- c) кислый

Вопрос №10

Из чего состоит сухой остаток молока?

- a) витамины, ферменты, белки
- b) молочная кислота, гормоны и иммунные тела
- c) жира, белка, молочного сахара и минеральных солей

Вариант 2

Тема: Товароведение молока.

Вопрос №1

Что является важнейшей составляющей частью молока?

- a) белок
- b) молочный сахар
- c) вода

Вопрос №2

При какой температуре плавится молочный жир?

- a) 25гр
- b) 60гр
- c) 70гр

Вопрос №3

Минеральные соли молока играют большую роль в производстве

- a) кефира и молочного кваса
- b) сгущенки
- c) сыров и кисломолочных продуктов

Вопрос №4

Что ускоряет жизненные процессы?

- a) витамины
- b) микроэлементы
- c) ферменты молока

Вопрос №5

Молоко является одним из наиболее:

- a) легкоусвояемых продуктов
- b) ценных пищевых продуктов
- c) вкусных продуктов

Вопрос №6

Что придает молоку и молочным продуктам нежную и маслянистую консистенцию?

- a) молоко
- b) жир
- c) сахар

Вопрос №7

Что находится в молоке в коллоидном состоянии?

- a) казеин
- b) белок
- c) альбумин

Вопрос №8

Глобулин находится в молоке в растительном виде в количестве около:

- a) 0,7%
- b) 0,5%
- c) 0,1%

Вопрос №9

При какой температуре застывает молочный жир?

- a) 18-23гр
- b) 20-25гр
- c) 17-24гр

Вопрос №10

В каком количестве молока содержится молочный сахар?

- a) 5-7%
- b) 4,5-5%
- c) 4,5-5,5%

Вариант 3

Тема: Товароведение мяса.

Вопрос №1

Мясо свежее

- a) корочка липкая, влажная
- b) не имеет корочки подсыхания
- c) имеет корочку подсыхания сухую

Вопрос №2

У мяса сомнительной свежести

- a) мясной сок с хлопьями
- b) сок прозрачный
- c) мясной сок мутный

Вопрос №3

Признаки загара мяса

- a) цвет мяса бледно-розовый
- b) цвет мяса бледно-красный
- c) цвет мяса бледно-красный

Вопрос №4

Какой витамин содержится в мясе?

- a) E
- b) C
- c) B

Вопрос №5

Количество соединительной ткани в мясе колеблется:

- a) от 9,6 до 14%
- b) от 2 до 5,6%
- c) от 14,1 до 15,6%

Вопрос №6

Естественная усушка мяса при замораживании при температуре -18С для говядины составляет:

- a) 4%
- b) 0,9%
- c) 7%

Вопрос №7

Содержание костной ткани у КРС в туше колеблется:

- a) 5-9%
- b) 7,1-32%
- c) 13-15%

Вопрос №8

Какое рН у свежего мяса?

- a) 6,2
- b) 6,7
- c) 5,4

Вопрос №9

Количество жировой ткани в мышцах туши свиньи колеблется

- a) 2-40%
- b) 1-20%
- c) 3-60%

Вопрос №10

Содержание минеральных веществ в мясе КРС составляет

- a) 2-3%
- b) 0,9-1,2%
- c) 0,1-2%

Вариант 4

Тема: Товароведение яйца.

Вопрос №1

Что используют в качестве упаковочного материала для упаковки яиц в деревянные ящики?

- a) вату
- b) еловую или пихтовую стружку
- c) песок

Вопрос №2

Сколько вскрывают единиц из упаковки от всей партии яиц для определения общего состояния и сортности яиц?

- a) 10%
- b) 20%
- c) 15%

Вопрос №3

Что способствует быстрой порче яиц?

- a) и то и другое
- b) колебания температуры
- c) мойка яиц

Вопрос №4

К холодильниковым относят яйца находившиеся в холодильнике

- a) более 30 суток
- b) 1 день
- c) менее 10 суток

Вопрос №5

Для придания мехам блеска, что берут из яйца?

- a) желток
- b) белок
- c) скорлупу

Вопрос №6

Где происходит обсеменение микрофлорой яиц эндогенным путем?

- a) на слизистой оболочке глаза
- b) в яичнике и яйцеводе птиц-несушек
- c) в кишечнике

Вопрос №7

Что способствует экзогенному обсеменению яиц?

- a) петух
- b) загрязнение скорлупы яиц экскрементами птиц или землей и увлажнение скорлупы;
- c) неправильное кормление

Вопрос №8

При каком условии яйца поражаются плесневыми грибами?

- a) ветер
- b) холод
- c) влажность воздуха

Вопрос №9

Что нельзя делать, чтобы не допустить разрыв градинок в яйце?

- a) вытирать
- b) встряхивать
- c) мыть

Вопрос №10

Как называется прибор для исследования яиц?

- a) лактан
- b) штангенциркуль
- c) овоскоп

Вариант 5

Тема: Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных.

1. Убою на мясо не подлежат животные моложе:

- A) 12 дней
- Б) 14 дней
- В) 16 дней
- Г) 18 дней

2. К убою на мясо допускаются:

- A) здоровые домашние животные
- Б) подозрительные животные по заболеванию заразными болезнями
- В) животные, находящиеся в агонии
- Г) здоровые домашние животные и животные под угрозой гибели

3. Животных, привитых вакцинами, а также подвергнутых лечению против сибирской язвы не допускают к убою:

- A) в течении 10 дней после прививок
- Б) в течении 12 дней после прививок
- В) в течении 14 дней после прививок
- Г) в течении 16 дней после прививок

4. Под термином «утилизация» понимают:

- A) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на, кормовую муку, клей или другие технические цели
- Б) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу, отправляют обратно поставщику
- В) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу перерабатывают на мясные консервы
- Г) что туши или другие продукты убоя, непригодные в пищу сжигают

5. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя:
- А) скот в течении 30 дней, птица-15 дней
 - Б) скот в течении 20 дней, птица-15 дней
 - В) скот в течении 20 дней, птица-10дней
 - Г) скот в течении 30 дней, птица-10 дней
6. На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:
- А) сопроводительный документ
 - Б) ветеринарное свидетельство или справку
 - в) ветеринарное свидетельство формы №5
 - г) ветеринарную справку и товарную накладную
7. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:
- А) карантинируется не более чем на 3 суток
 - Б) карантинируется не более чем на 5 суток
 - в) больных карантинируют на 3 дня, здоровых отправляют на убой
 - г) больных карантинируют на 5 дней, здоровых отправляют на убой.
- 8.Акт выбраковки- документ на животных, непригодных для хозяйственного использования:
- А) больных незаразными болезнями или на самок во второй половине беременности
 - Б) больных незаразными болезнями или на самок в первой половине беременности
 - В) Б) больных незаразными болезнями или на самок н е беременных
 - Г) больных заразными болезнями или на самок во второй половине беременности.
9. Животных, после длительной транспортировки ставят на отдых:
- А) на 30 часов
 - Б) на24часа
 - В) на 52часа
 - Г) 48часов
10. Термометрию овцам, козам, свиньям перед убоем проводят:
- А) выборочно
 - Б) выборочно, по усмотрению ветврача
 - В) в зависимости от общего состояния животного
 - Г) всем животным

Вариант 6

Тема: Пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика

Вопрос №1

Оптимальная температура для роста сальмонелл:

- a) 37 °C
- b) 39 °C
- c) 35 °C
- d) 32 °C

Вопрос №2

Токсикоинфекции вызывают:

- a) бактерии группы кишечной палочки и протей;
- b) стафилококки;
- c) гельминты;
- d) стрептококки.

Вопрос №3

Пищевые токсикозы грибковой природы возникают от употребления в пищу зараженных грибами:

- a) продуктов растительного происхождения;
- b) молочных продуктов;
- c) мясных продуктов;
- d) животных жиров.

Вопрос №4

В соленом мясе сальмонеллы сохраняются:

- a) 3 месяца;
- b) 7-8 месяцев;
- c) 5-6 месяцев ;
- d) 2 года.

Вопрос №5

В мороженом мясе сальмонеллы жизнеспособны:

- a) 1 год;
- b) 5 месяцев;
- c) 6 лет;
- d) 2-3 года.

Вопрос 6

Для бактериологического исследования мяса и мясопродуктов на сальмонеллез в лабораторию направляют:

- a) сердце, легкие, почку, селезенку;

- b) бронхи, мочевой пузырь с содержимым;
- c) долю печени с опорожненным желчным пузырем, лимфоузлы;
- d) часть мышцы конечности размером не менее 8 см, лимфоузлы, долю печени с опорожненным желчным пузырем, почку и селезенку.

Вопрос №7

При исследовании соленого мяса на сальмонеллез берут:

- a) пробы мяса с середины тары;
- b) внутренние органы;
- c) образцы мяса и имеющиеся лимфоузлы сверху, с середины и со дна тары;
- d) трубчатую кость.

Вопрос №8

При выделении сальмонелл из туш или органов убойных животных:

- a) внутренние органы утилизируют, туши проваривают или перерабатывают на консервы;
- b) внутренние органы и туши утилизируют;
- c) туши с внутренними органами проваривают 30 минут;
- d) туши с внутренними органами перерабатывают на консервы.

Вопрос №9

Готовые пищевые продукты (колбасы, студни, зельцы и др.), в которых обнаружены сальмонеллы:

- a) проваривают;
- b) утилизируют или уничтожают;
- c) допускают к реализации;
- d) засаливают.

Вопрос №10

При плохих органолептических показателях мяса и мясопродуктов, вызванных бактериями группы протей:

- a) туши с внутренними органами утилизируют или уничтожают;
- b) туши допускают к реализации;
- c) внутренние органы проваривают;
- d) туши проваривают.

Вариант 7

Тема: Субпродукты, их классификация и пищевая ценность.

Вопрос №1

Что относится к субпродуктам?

- a) Голова, шкура, кости, вымя;
- b) шкура, лопатки, кости, печень;
- c) сердце, мясо, печень, вымя говяжье;
- d) голова, вымя говяжье , печень, сердце,

Вопрос №2

Какие субпродукты относят к 1 категории?

- a) Язык, говяжья голова, баранья голова с мозгами;
- b) печень, мозги, губы, легкие ;
- c) печень, мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- d) печень, мозги, язык, сердце, вымя баранье, обрезь мясная, диафрагма;

Вопрос №3

Какие субпродукты относятся к техническим?

- a) Рога, шерсть, половые органы;
- b) половые органы , рога;
- c) волос, копыта, рога, хвосты;
- d) рубец, шерсть, волос, копыта.

Вопрос №4

Что отделяют при обработке субпродуктов?

- a) жировую ткань;
- b) мышечную ткань;
- c) мясо;
- d) соединительную ткань.

Вопрос №5

Какой запах у мягкотных субпродуктов?

- a) Без запаха;
- b) тухлый;
- c) специфический;
- d) мясной.

Вопрос 6

Имеют ли пищевую ценность технические субпродукты?

- a) Имеют;
- b) не имеют пищевой ценности;
- c) малая пищевая ценность;
- d) большая пищевая ценность.

Вопрос №7

Какие субпродукты представляют пищевую ценность?

- a) мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- b) язык, сердце, вымя, обрезь мясная, трахея, диафрагма;
- c) печень, мозги, язык, сердце, вымя баранье, диафрагма;
- d) рубец, шерсть, волос, копыта, диафрагма.

Вопрос №8

Какие субпродукты относят ко 2 категории?

- a) печень, мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- b) головы, легкие, вымя говяжье, обрезь мясная, диафрагма;
- c) печень, мозги, язык, сердце, вымя говяжье, обрезь мясная, селезенка;
- d) головы, легкие, калтыки, селезенка, мясо пищевода, уши, трахеи, рубцы.

Вопрос №9

Субпродукты- это:

- a) мясо, внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;
- b) внутренние органы, получаемые при переработке убойных животных;
- c) внутренние органы, головы, ноги, хвосты, вымя, мясная обрезь, получаемые при переработке убойных животных;
- d) внутренние органы, кости, получаемые при переработке убойных животных;

Вопрос №10

Субпродукты обрабатывать не позднее:

- a) 3 часов;
- b) 2 часов;
- c) 1,5 часов;
- d) 5 часов.

Вариант 8

Тема: Методика проведения патологоанатомического вскрытия.

Вопрос №1

До вскрытия трупа животного необходимо:

- a) собрать анамнез, ознакомиться с клиническим исследованием животного, сопроводительными документами;
- b) собрать анализы ;
- c) собрать работников фермы;
- d) собрать собрание.

Вопрос №2

До начала вскрытия трупа проводят:

- a) внутренний осмотр трупа;
- b) наружный осмотр трупа;
- c) осмотр помещений;
- d) осмотр инструментов для вскрытия.

Вопрос №3

Вскрытие к.р.скота проводят:

- a) в спинном положении;
- b) в левом боковом положении трупа;
- c) в правом боковом положении трупа;
- d) в висячем положении трупа;

Вопрос №4

Вначале вскрытия отделяют:

- a) левые конечности и наружные половые органы;
- b) голову;
- c) хвост.
- d) правые конечности и наружные половые органы;

Вопрос №5

Делают 2 разреза брюшной стенки:

- a) продольный по белой линии, перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;
- b) поперечный по белой линии; перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;
- c) круглый по белой линии; перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;
- d) косой по белой линии; перпендикулярный по реберному краю грудной клетки;

Вопрос №6

Грудную полость вскрывают:

- a) удаляют мягкие ткани возле позвоночника, перерубают ребра, отделяют грудную стенку;
- b) удаляют мягкие ткани возле позвоночника, отделяют грудную стенку;
- c) удаляют мягкие ткани возле позвоночника, перерубают ребра;
- d) перерубают ребра, отделяют грудную стенку;

Вопрос №7

Для удаления кишечника:

- a) накладывают 2 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 3 лигатуры в области правой почки;

- b) накладывают 3 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 3 лигатуры в области правой почки;
- с) накладывают 2 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 4 лигатуры в области правой почки;
- d) накладывают 2 лигатуры на начальную часть 12 перстной кишки и 2 лигатуры в области правой почки;

Вопрос №8

Органы грудной полости извлекают в комплексе с :

- a) органами рта, глотки, шеи, кишечником;
- b) органами рта, глотки, шеи, почкой ;
- с) органами рта, глотки, шеи;
- d) органами рта, глотки, шеи, селезенкой.

Вопрос № 9

До извлечения органов грудной полости рекомендуется:

- a) вскрыть и осмотреть эндокард;
- b) вскрыть и осмотреть перикард;
- с) не вскрывать эндокард;
- d) наточить нож.

Вопрос №10

Для извлечения органов таза:

- a) разрубают седалищную и лонную кости;
- b) разрубают лонную кость с двух сторон от лонного сращения;
- с) разрубают седалищную и лонную кости с двух сторон от лонного сращения;
- d) разрубают седалищную кость.

Вариант 9

Тема: Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

Вопрос №1

При контроле колбасных изделий осматривают:

- a) не менее 10% батонов ;
- b) 1 батон;
- с) 20 батонов;
- d) 5% батонов.

Вопрос №2

В доброкачественной колбасе консистенция батонов:

- a) дряблая ;

- b) упругая ;
- c) слизистая;
- d) мягкая.

Вопрос №3

Что не является технологической операцией при изготовлении колбас?

- a) Набивка;
- b) охлаждение;
- c) заморозка;
- d) второе измельчение.

Вопрос №4

Колбасы направляют на техническую утилизацию при:

- a) при кислом брожении;
- b) при приятном запахе;
- c) при упругой консистенции;
- d) присухой оболочке.

Вопрос №5

Вареные колбасы подозрительной свежести:

- a) выпускают в продажу;
- b) на техническую утилизацию;
- c) в свободную реализацию;
- d) перерабатывают на низшие сорта.

Вопрос №6

Срок реализации вареных колбас?

- a) Неделя;
- b) сутки;
- c) 4 дня;
- d) 2-3 дня

Вопрос №7

Цвет шпика в вареной колбасе?

- a) Желтый;
- b) желто- белый;
- c) серо-белый;
- d) белый .

Вопрос №8

При обнаружении признаков гнилостного разложения:

- a) колбасу реализуют;
- b) утилизируют;
- c) перерабатывают на высшие сорта колбас;
- d) . перерабатывают на низшие сорта колбас.

Вопрос №9

Допустимое содержание нитритов в вареных и полукопченых сортах колбас?

- a) 1 мг на 100г;
- b) 2 мг на 100г;
- c) 3 мг на 100г;
- d) 4 мг на 100г.

Вопрос №10

При неравномерной окраске фарша колбасу:

- a) реализуют;
- b) утилизируют;
- c) перерабатывают на высшие сорта колбас;
- d) перерабатывают на низшие сорта.

5.2.3. Перечень тем рефератов

1. Переработка яиц.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации меда.
3. Факторы, влияющие на состав и свойства молока.
4. Маститы коров. Влияние воспаления вымени на физико-химические свойства и санитарное качество молока.
5. Изменение состава и свойств молока под действием низких и высоких температур
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов при вынужденном убое животных.
9. Способы получения топленых жиров, оценка их качества.
10. Обеззараживание крови полученной от больных животных.
11. Состояния и болезни животных, при которых убой запрещен.
12. Характеристика скотомогильников.
13. Уничтожение трупов животных.
14. Болезни при которых трупы животных не вскрывают.
15. Дополнительные диагностические исследования и их значение.
16. Характеристика сырья, поступающего на утилизационные предприятия (биологические отходы, конфискаты, какие биологические отходы запрещено перерабатывать на утилизационных предприятиях).
17. Способы обеззараживания мяса при инфекционных болезнях животных.

18. Пищевые токсикоинфекции.

5.2.4. Перечень тем индивидуальных заданий (проектов)

1. Подготовка животных и птицы к убою.
2. Убой животных и птицы.
3. Организация и методика послеубойного осмотра голов, туш и внутренних органов, клеймение.
4. Оценка качества мяса.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птицы при инвазионных заболеваниях.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных заболеваниях.

5.3. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

5.3.1 Критерии оценки дифференцированного зачета

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно»	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.

5.3.2. Перечень вопросов для проведения дифференцированного зачета

1. Характеристика убойных животных, их заготовка. Ветеринарно-профилактические мероприятия при заготовке скота и птицы.

2. Факторы, определяющие категории упитанности. Категории упитанности крупного рогатого скота и свиней.
3. Задачи ветспециалистов при транспортировании животных.
4. Способы доставки животных на мясоперерабатывающие предприятия.
5. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после перевозки животных.
6. Задачи мясоперерабатывающих предприятий и их структура.
7. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по переработке скота и птицы.
8. Порядок и способы подготовки животных и птицы к убою.
9. Современные технологические схемы убоя животных и птицы. Первичная переработка туш и органов.
10. Особенности технологии переработки туш различных видов животных на конвейерных линиях мясокомбинатов.
11. Способы обескровливания. Зачистка туш и ее значение.
12. Порядок исследования туш и органов на мясокомбинатах.
13. Порядок клеймения туш.
14. Пищевое и биологическое значение мяса.
15. Морфологический и химический состав мяса различных видов убойных животных.
16. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, упитанности животных.
17. Классификация мяса по термическому состоянию и пищевому назначению.
18. Товароведческая оценка мяса.
19. Изменения в мясе после убоя и факторы, влияющие на созревание мяса.
20. Созревание мяса больных животных.
21. Изменения в мясе при хранении.
22. Методы определения свежести мяса.
23. Санитарная оценка мяса различных категорий свежести.
24. Классификация, гигиена переработки и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
25. Утилизация конфискатов. Ветеринарно-санитарные требования к предприятиям по утилизации конфискатов.
26. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных.
27. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при сибирской язве, трихинеллезе.
28. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при бруцеллезе, цистицеркозе крупного рогатого скота.
29. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при туберкулезе, цистицеркозе свиней.
30. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при ящура, эхинококкозе.
31. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при: роже свиней, фасциолёзе.

32. Предубойный осмотр, послеубойная диагностика и санитарная оценка при лейкозе, аскаридоз свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при септических процессах, новообразованиях, маститах.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, сердечно-сосудистой системы.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при ожогах и отморожениях.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при механических травмах.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при отравлениях пестицидами, их санитарная оценка.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных (птицы) при радиационном загрязнении, и их санитарная оценка.
39. Основы технологии и гигиена переработки кишечного сырья, крови, пищевых жиров.
40. Необходимая ветеринарная документация при реализации убойных животных, птицы и продуктов их переработки.