

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»

Направление 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Профиль подготовки

«Технология продуктов питания животного происхождения»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2024

Владикавказ 2024

Рабочая программа утверждена в составе ОПОП по направлению 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль подготовки «Технология продуктов питания животного происхождения», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 28.03.2024 г., протокол № 8.

Составитель: доцент кафедры технологии продуктов питания, к.т.н. О.Т. Ибрагимова

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры технологии продуктов питания (протокол № 6/2023--2024 от 12.02.2024 г.)

Одобрена советом факультета химии, биологии и биотехнологии (протокол № 6/2023--2024 от 16.02.2024 г.)

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 7,0 зачетных единиц (252 часа).

	Очная форма обучения
Курс	3
Семестр	6
Лекции	18
Практические (семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	72
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	90
Самостоятельная работа	18
Курсовая работа	-
Экзамен	-
Зачет	+
Общее количество часов	108
	Очная форма обучения
Курс	4
Семестр	7
Лекции	18
Практические (семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	54
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	72
Самостоятельная работа	36
Курсовая работа	-
Экзамен	36
Зачет	-
Общее количество часов	144

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» является подготовить специалиста, будущего технолога по переработке и хранению продуктов животного происхождения, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно–санитарной экспертизы продуктов животного происхождения, способного дать обоснованное заключение об их качестве, осуществлять контроль за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи дисциплины:

- выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- предотвращение распространения возбудителей бактериальных, вирусных и гельминтологических болезней через продукты и отходы боенского производства.

Основными перспективными задачами и направлениями ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП бакалавриата

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) вариативной части **Б1.В.07**.

Для изучения учебной дисциплины необходимы знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами: «Основы общей и неорганической химии», «Органическая химия», «Безопасность жизнедеятельности», «Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных», «Основы животноводства», «Стандартизация и техническое регулирование в пищевой промышленности», «Введение в технологию продуктов животного происхождения», «Общая технология отрасли», «Пищевая химия».

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины)

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины. Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине с формируемыми компетенциями ОПОП.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями (результатами освоения образовательной программы):

Код и наименование компетенции	Индикатор достижения компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)
ПК-1: Способен организовать ведение технологического процесса, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью в рамках принятой на предприятии технологии производства продуктов питания животного происхождения	ПК-1.1. Организует и контролирует технологический процесс производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях; понимает процессы (физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические), происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения	Знает: Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения Умеет: Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья, износа оборудования; Выполнять технологические расчеты; Использовать нормативную документацию и руководящие материалы по технологии работы Владеет: Способностью разрабатывать порядок выполнения работ, предусматривающих выпуск продукции, безопасной для потребителей и отвечающей требованиям стандартов; Терминологией; Методами продуктового расчета в производстве
	ПК-1.2 Понимает сущность методов теххимического и лабораторного контроля качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов питания животного происхождения; причины, методы выявления и способы устранения брака в процессе производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Знает: химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения. Умеет: решать профессиональные задачи на основе информационной и библиографической культуры. Владеет: навыками проведения контроля качества готовой продукции.
	ПК-1.3 Способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности сырья и готовой продукции в соответствии со	Знает: перечень мероприятий по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания.

	<p>стандартными (аттестованными) методикам; выявлять брак продукции на основе данных технологического и лабораторного контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Умеет: использовать химические методы анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками использования химических методов анализа для определения основных параметров технологического процесса при производстве продуктов питания животного происхождения.</p>
	<p>ПК-1.4 Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности; контроль соблюдения экологической и биологической безопасности сырья и готовой продукции на соответствие требованиям технических регламентов и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения</p>	<p>Знает: входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов, производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения.</p> <p>Умеет: организовывать входной контроль качества сырья и вспомогательных материалов производственный контроль полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроль качества готовой продукции животного происхождения.</p> <p>Владеет: навыками организации входного контроля качества сырья и вспомогательных материалов, производственного контроля полуфабрикатов, параметров технологических процессов и контроля качества готовой продукции животного происхождения</p>
	<p>ПК-1.5 Обосновывает нормы расхода сырья и вспомогательных материалов при производстве продуктов питания животного происхождения; умеет производить расчеты норм расходов и потери сырья, полуфабрикатов и материалов</p>	<p>Знает: Основы технологии продуктов питания из сырья животного происхождения.</p> <p>Умеет: выполнять технологические расчеты. Рассчитывать нормы расходов материалов, сырья и вспомогательных материалов при производстве продукции.</p> <p>Владеет: навыками проведения технологических расчетов.</p>

При проведении учебных занятий обеспечивается развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (включая при необходимости проведение интерактивных лекций, групповых дискуссий, ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций и имитационных моделей, преподавание дисциплин (модулей) в форме курсов, составленных на основе результатов научных исследований, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

Таблица 5.1

№ тем ы	Наименование тем (вопросов), изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа студентов		Формы контроля	Литература
		лек	лаб	Содержание	Часы		
6 семестр							
1	«Цели, задачи и структура курса. Историческая справка. Сырье для мясоперерабатывающей промышленности». Введение в предмет. Общая характеристика ветеринарных документов, используемых в ветеринарно-санитарной экспертизе.	2	10	Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	4	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
2	«Транспортировка с/х животных и птицы. Ветеринарно-санитарные требования. Профилактика заболеваний». Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке животных.	2	10	Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.	4	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
3	«Технологии переработки животных и птицы на МПП и СУП». Порядок приема, сдачи и подготовке к убою здоровых и больных животных. Технология убоя и первичной переработки крупного рогатого скота. Технология убоя и первичной переработки свиней. Технология убоя и первичной переработки птицы. Ветеринарно-санитарные требования при переработке здоровых и больных животных и птицы.	4	12	Убой и переработка сельскохозяйственной птицы. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза пищевых жиров. Основы технологии и ветеринарно- санитарная экспертиза субпродуктов. Использование крови на лечебные, пищевые, кормовые и технические цели. Основы технологии и первичная обработка кожевенного сырья и технических животных продуктов. Ветеринарно-санитарные требования при приемке и переработке больной птицы. Ветеринарно-санитарные требования к утилизационным предприятиям.	4	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
4	«Морфологический и пищевая ценность мяса. Созревание мяса. Виды порчи мяса при хранении». Морфология, химический состав и созревание мяса здоровых и больных животных. Изменения в мясе влияющие на его санитарную оценку. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при различных видах порчи.	4	12	Определение видовой принадлежности мяса промысловых животных. Пороки мяса, влияющие на его санитарную оценку.	2	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
5	«Методы консервирования мяса и мясопродуктов. Дефростация». Современные	2	8	Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Основы технологии, гигиена производства и	2	Опрос студентов,	[1-12]

	методы консервирования мяса и мясных продуктов. Консервирование мяса низкой температурой и классификация мяса по термическому состоянию.			ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-штучных изделий. Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках.		выполнение заданий на лабораторных занятиях	
6	«ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях инфекционной этиологии». Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве, туберкулезе, бруцеллезе, лейкозе, лептоспирозе, ящуре и других инфекционных болезнях продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях птицы.	4	20	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях лошадей. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях овец и коз.	2	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
	Итого:	18	72		18		
7 семестр							
1	«ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях паразитарной этиологии». Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях продуктивных животных опасных для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных болезнях не передающихся человеку. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях продуктивных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных	4	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях кроликов. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях нутрий.	6	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
2	«ВСЭ мяса и мясопродуктов при заболеваниях незаразной этиологии». Болезни пищеварительной трубки. Болезни органов дыхания и кроветворения. Болезни печени, почек и брюшины. Болезни обмена веществ и транспортные болезни.	4	8	Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях, не регистрируемых на территории России.	6	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
3	«Состав молока. Видовые особенности. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока». Состав и свойства молока. Молоко других сельскохозяйственных животных. Санитарно-гигиенические условия на молочных фермах	2	8	Значение составных частей молока коров в технологии производства пищевых продуктов молоко других сельскохозяйственных животных и его рациональное применение. Особенности технологии получения и ветеринарно- санитарная экспертиза молока в комплексах и специализированных молочных хозяйствах.	6	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]

4	«Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока. ВСЭ молока при заболеваниях различной этиологии» Органолептические показатели и физико-химические свойства молока. ВСЭ молока и молочнокислых продуктов. Санитарная оценка молока при особо опасных заболеваниях. Санитарная оценка при других заболеваниях. Обезвреживание молока больных животных.	2	8	Классификация, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов и сливочного масла. Требования к молоку и молочным продуктам Федерального закона и Технического регламента	6	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
5	«Ветеринарно-санитарные требования при производстве колбас и копченостей» Общая характеристика колбасного производства. Изготовление отдельных групп колбасных изделий.	2	8	Основные методы консервирования пищевых продуктов. Современные методы консервирования пищевых продуктов. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой. Консервирование мяса холодом (способы и методы консервирования мяса холодом, классификация мяса по термическому состоянию). Ветеринарно-санитарный контроль на холодильниках. Основы технологии, гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас и ветчино-штучных изделий. Ветеринарно-санитарная экспертиза солонины.	6	Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
6	«Ветеринарно-санитарные требования при производстве консервов. Технологии производства» Консервирование мяса поваренной солью. Новые методы консервирования.	2	8	Ветеринарно-санитарный контроль консервного производства. Ветеринарно- санитарная экспертиза мясных баночных консервов.	6	Опрос студентов, выполнение заданий на лабораторных занятиях	[1-12]
7	«ВСЭ яиц и яйцепродуктов. Видовые особенности» Физико-химический состав яйца и классификация товарных яиц. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.	2	6			Опрос студентов, обсуждение рефератов	[1-12]
	ИТОГО	18	54		36		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и лабораторные занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Круглый стол предполагает вынесение дискуссионных вопросов и обсуждение их студентами, поделенными на подгруппы. Круглый стол – один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма общения позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога.

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Кейс-метод (анализ конкретных ситуаций). Кейс-метод (от английского case – случай, ситуация) – усовершенствованный метод анализа конкретных ситуаций, метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач – ситуаций (решение кейсов). Метод кейсов представляет собой изучение, анализ и принятие решений по ситуации (проблеме), которая возникла в результате происшедших событий, реальных ситуаций или может возникнуть при определенных обстоятельствах в тот или иной момент времени. Обучающиеся должны проанализировать ситуацию, разобраться в сути проблем, предложить возможные решения и выбрать лучшее из них.

Выполнение тестовых заданий. Тестирование – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора (вопросы к зачёту и практические задания, используемые в ходе текущего контроля).

Тесты удобно использовать для быстрой проверки усвоения студентами материала по курсу, повторения пройденного. Преимущества использования тестирования перед другими формами контроля знаний студентов заключаются в том, что тестирование позволяет быстро оценить знания большого числа обучаемых при сравнительно несложной и оперативной проверке результатов выполнения тестов.

Перед применением тестов необходимо сообщить студентам об основных правилах тестирования (их можно изложить как устно, так и в форме краткой письменной инструкции, помещенной перед собственно тестовыми заданиями, которые раздаются студентам). В частности, следует разъяснить, сколько вариантов ответа среди предложенных могут быть правильными (в зависимости от используемых тестов), допускается ли использование каких-либо материалов, в какой форме требуется отметить правильный, по мнению студента, ответ (галочка, крестик и т.д.), сколько времени дается на выполнение задания и т.д.

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.

2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, осуществляющих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием Webex, платформы дистанционного обучения Moodle, личный кабинет студента на сайте СОГУ, других элементов ЭИОС

7. Методические указания по дисциплине

7.1 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа обучающихся является одним из видов учебных занятий. Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью 18 часов в 6 семестре и 36 часов в 7 семестре, и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к лабораторным занятиям;
- подготовки к экзамену.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5, табл. 5.1.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил: Следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику; Писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод); Писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты; Писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения»

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного происхождения» читается в течение семестра по одному часу в неделю, и проводятся лабораторные занятия в объеме четыре часа в неделю.

Лабораторные занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по контролю качества и технологии переработки продуктов животного происхождения.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с требованиями стандартов и норм лабораторной практики. Студенты должны ознакомиться с целью и задачами работы, нормативными документами, аппаратурой, приборами и реактивами, необходимыми для выполнения работы. Результаты выполненной работы оформляются в рабочей тетради по предложенной форме. Каждая выполненная работа должна быть оформлена должным образом и сдана преподавателю, проводившему лабораторные занятия.

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, рубежной аттестации и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

8.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости

Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

№	Компете	Задания для диагностики сформированности компетенций	Ссылки
---	---------	--	--------

	нция		
Задания открытого типа			
Задания для диагностики развития теоретических знаний			
1.	ПК-1	Какие ветеринарные мероприятия проводятся в хозяйствах по содержанию убойных животных?	1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебное пособие / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 120 с.: – Режим доступа: по подписке. – URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989 стр.23
2	ПК-1	Способы транспортировки животных?	Там же, с. 25.
3	ПК-1	Особенности предубойного содержания животных?	Там же, с. 31.
4	ПК-1	Как происходит убой скота и разделка туш?	Там же, с. 36.
5	ПК-1	Какие ветеринарно-санитарные требования предъявляются к жиромышу?	Там же, с. 56.
6	ПК-1	Санитарно-гигиенические условия хранения мяса?	Там же, с. 64.
7	ПК-1	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к холодильникам?	Там же, с. 67.
8	ПК-1	Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к сыру и оборудованию при производстве колбасных изделий?	Там же, с. 72.
9	ПК-1	Как производится санитарная обработка помещения при производстве колбасных изделий?	Там же, с. 75.
10	ПК-1	Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к сыру при производстве консервов?	Там же, с. 76.
11	ПК-1	Какие предъявляются санитарно-гигиенические требования к цеху при производстве консервов?	Там же, с. 77.
12	ПК-1	Ветеринарно-санитарные мероприятия, проводимые на молочных фермах?	Там же, с. 92.
Задания для диагностики развития практических умений и навыков			
13	ПК-1	Как проводится санитарная обработка помещения и инвентаря на базе содержания животных?	1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебное пособие / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 120 с.: – Режим доступа: по

			подписке. — URL: https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989 стр. 34
14	ПК-1	Какие ветеринарно-санитарные мероприятия предпринимаются при обнаружении инфекционных заболеваний животных?	Там же, стр. 42
15	ПК-1	Как обеззараживают условно годное мясо?	Там же, стр. 51
16	ПК-1	Как происходит санитарная обработка инвентаря, технического оборудования и производственных помещений?	Там же, стр. 52
17	ПК-1	Какие ветеринарно-санитарные мероприятия проводятся в цехе по производству лечебных препаратов из крови?	Там же, стр. 61
18	ПК-1	Какие мероприятия проводятся для предотвращения порчи мяса?	Там же, стр. 65
19	ПК-1	Какие проводятся мероприятия, по профилактике инфекционных болезней животных?	Там же, стр. 94
20	ПК-1	Какие санитарно-гигиенические требования предъявляются к цеху при производстве молочных продуктов?	Там же, стр. 103
21	ПК-1	Как происходит санитарная обработка технологического оборудования, инвентаря и тары при производстве молочных продуктов?	Там же, стр. 106

Темы и критерии оценивания самостоятельной работы

Тематика рефератов (ПК-1)

1. Организация и методика предубойного осмотра сельскохозяйственных животных (птицы), его значение.
2. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и внутренних органов сельскохозяйственных и диких промысловых животных (птицы).
3. Изменения в мясе после убоя и в процессе хранения.
4. Ветеринарно-санитарная оценка туш и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, органов и других продуктов убоя при обнаружении инфекционных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при обнаружении инвазионных болезней, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов при обнаружении болезней незаразной этиологии.

9. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса животных при радиационных поражениях.
10. Ветеринарно-санитарная оценка продукции при радиационных поражениях животных.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы при инфекционных заболеваниях.
12. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.
13. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза солонины и ветчинно-штучных изделий.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных при отравлениях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов при обработке сельскохозяйственных животных инсектицидными препаратами.
16. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных консервов.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при обнаружении инвазионных болезней.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при отравлениях.
19. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов.
20. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров.
21. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза крови.
22. Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза кишечного сырья.
23. Клеймение и маркировка туш и внутренних органов сельскохозяйственных животных и птицы на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях и продовольственных рынках.
24. Определение видовой принадлежности мяса.
25. Биологические активные добавки к пище (БАД) и их контроль в продуктах питания.
26. Пищевые добавки (красители, консерванты, окислители и др.) и их контроль в продуктах питания.
27. Генетически модифицированные продукты (ГМИ) и методы их контроля.
28. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих антибиотики.
29. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих пестициды.
30. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов, содержащих гербициды.
31. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного происхождения.

Критерии оценивания самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

№	Наименование оценочного средства	Шкала оценивания
1.	Составление опорного конспекта	2 балла выставляется студенту, если: <ul style="list-style-type: none"> - конспект содержателен и соответствует разработанному плану; - в конспекте полностью отражены основные положения и результаты работы автора; - студент излагает мысли своими словами в ясной и лаконичной форме; - соответствие оформления конспекта требованиям; - наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; - самостоятельно сформулировано резюме по прочитанному и законспектированному материалу;

		<p>1,5 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект достаточно содержателен и соответствует плану; - в конспекте достаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; - соответствие оформления конспекта требованиям; - наличие схем и графическое выделение особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу составлено с помощью преподавателя; <p>1 балл выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект недостаточно содержателен и частично соответствует плану; - в конспекте недостаточно полно отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, заимствованными из первоисточника; - не полное соответствие оформления конспекта требованиям; - отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - конспект не содержателен и не соответствует плану; - в конспекте не отражены основные положения и результаты работы автора; - конспект составлен словами, полностью заимствованными из первоисточника; - оформление конспекта не соответствует требованиям; - отсутствие в конспекте схем и графического выделения особо значимой информации; - резюме по прочитанному и законспектированному материалу отсутствует.
2.	Составление схемы	<p>3 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание схемы полностью соответствует содержанию темы; - структура логична; правильный отбор информации; - наличие обобщающего характера изложения информации; <p>1–2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание схемы не в полной мере раскрывает содержание темы; - изучаемый материал проработан фрагментарно; - отсутствует обобщающий характер изложения информации; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание схемы не раскрывает содержание темы; - демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; - отсутствует обобщающий характер изложения информации.
3.	Анализ ситуаций	<p>2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводится комплексная оценка предложенной ситуации; - знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей; - правильный выбор тактики действий; <p>1 балл выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводится комплексная оценка предложенной ситуации; - незначительные затруднения при ответе на теоретические вопросы; - неполное раскрытие междисциплинарных связей; - правильный выбор тактики действий; - логическое обоснование теоретических вопросов с дополнительными комментариями педагога; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - происходит неверная оценка ситуации; - неправильно выбрана тактика действий.
4.	Подготовка информационного	<p>3 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения полностью соответствует освещаемому вопросу;

	сообщения	<ul style="list-style-type: none"> - сообщение отличается глубиной проработки изучаемого материала; - выделены основные понятия; - в текст сообщения введены дополнительные данные, характеризующие объект изучения; - точное использование научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать обоснованные выводы; - сообщение отличается грамотностью и полнотой использования источников; - наличие элементов наглядности; <p>2 балла выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения соответствует освещаемому вопросу; - выделены основные понятия; - использование необходимой научной терминологии, стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать обоснованные выводы при наличии несущественных недочетов; - сообщение отражает полноту использования источников; - наличие элементов наглядности; <p>1 балл выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения частично соответствует освещаемому вопросу; - использование необходимой научной терминологии; - стилистически грамотное, логически правильное изложение ответа на вопрос; - умение делать выводы при наличии исправленных с помощью преподавателя недочетов; - элементы наглядности отсутствуют; - сообщение не отражает полноту использования источников; <p>0 баллов выставляется студенту, если:</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержание сообщения не соответствует освещаемому вопросу; - демонстрируется фрагментарный объем знаний в рамках освещаемого вопроса; - неверное использование научной терминологии, нарушение в стилистическом и логическом изложении ответа на вопрос; - выводы излагаются с существенными ошибками.
--	-----------	---

Перечень тем для подготовки презентаций (ПК-1)

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных заболеваниях животных и птиц.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при отравлениях животных и птиц.
3. Изменения в мясе при отклонении от норм, имеющих санитарное значение.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационном поражении мясного сырья и продуктов.
5. Заразные болезни рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбных продуктов.
6. Контроль качества и безопасности генетически модифицированных и трансгенных продуктов.
7. Пороки сырого молока и причины их вызывающие.
8. Требования к сырью для производства кисломолочных продуктов.
9. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
10. Транспортировка и хранение скоропортящихся мясных продуктов.
11. Ветеринарное клеймение и товароведческая маркировка мяса.

Критерии оценивания презентаций

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Наименование критерия	Критерии оценивания			
	5	4	3	2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Критерии оценки устного и/или письменного ответа на лабораторном занятии

За выполнение данного вида работы максимальное количество баллов составляет 5 баллов, из них:

Оценка	Критерии оценки устного и/или письменного ответа на практическом занятии
5	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, ответ структурирован, даны правильные аргументированные ответы на уточняющие вопросы, демонстрируется высокий уровень участия в дискуссии.
4	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, полностью раскрыта в ответе тема, даны правильные, аргументированные ответы на уточняющие вопросы, но имеются неточности, при этом ответ неструктурирован и демонстрируется средний уровень участия в дискуссии.
3	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, даны правильные, но не аргументированные ответы на

	уточняющие вопросы, демонстрируется низкий уровень участия в дискуссии, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.
2	Содержание ответа соответствует освещаемому вопросу, но при полном раскрытии темы имеются неточности, демонстрируется слабое владение категориальным аппаратом, даны правильные, но не аргументированные ответы на уточняющие вопросы, участие в дискуссии отсутствует, ответ неструктурирован, информация трудна для восприятия.

8.2. Оценочные средства для проведения рубежной аттестации

Тесты для рубежных аттестаций

Тестирование – активная форма проверки получения студентом знаний, проводится в электронной форме, на единой интернет-платформе в системе централизованного тестирования СОГУ <http://lk.nosu.ru/>.

Примерные тестовые задания (ПК-1)

Ветеринарно-санитарный осмотр мяса и предубойный осмотр животных стали применять: вторая половина XVII века начало XVIII века первая половина XVII века
Усвояемость организмом человека лактозы составляет: 98% 96% 92%
Температура плавления молочного жира составляет: 28-36°C 37-38°C 24-26°C
Усвояемость молочного жира организмом человека составляет: 98% 96% 92%
К жирорастворимым витаминам относятся: витамины А, Д, Е, С витамины Е, Д, А, К витамины А и С витамины С и В
Как используют внутренние органы при трихинеллезе? субпродукты, имеющие мышечную ткань – на утилизацию все на утилизацию промышленная переработка
Как используют продукты убоя при трихинеллезе? промышленная переработка уничтожение утилизация
Сколько голов скота в гурте приходится на одного гонщика? 35-40 крупного рогатого скота или 100-150 овец 45-50 крупного рогатого скота или 150-250 овец 20-30 крупного рогатого скота или 70-80 овец

<p>По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?</p> <p>форме туловища и степенью развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков</p> <p>только по степени развития скелетных мышц</p> <p>толщиной кожи</p> <p>только по выступлениям остистых отростков позвонков</p>
<p>Направляют на санитарную бойню животных:</p> <p>без документов</p> <p>которые имеют воспаление, различные гангренозные раны, маститы, воспаление пупка и суставов (у телят)</p> <p>которые содержались в карантинном помещении</p> <p>худых животных</p>
<p>Как используют продукты убоя при туляремии?</p> <p>промышленная переработка</p> <p>уничтожение</p> <p>утилизация</p>
<p>Как используют шпик при трихинеллезе?</p> <p>утилизация</p> <p>перетапливают 20 – 30 мин. при температуре 100°C</p> <p>свободная реализация</p>
<p>Срок предубойной голодной выдержки для сухопутной птицы при неограниченном водопое составляет:</p> <p>6-8 ч</p> <p>4-10 ч</p> <p>5 ч</p> <p>12 ч</p>
<p>При органолептических методах исследования туши, прежде всего определяют:</p> <p>внешний вид и цвет</p> <p>запах</p> <p>прозрачность и аромат бульона</p> <p>состояние жира и консистенции</p>
<p>На площади 40 см² головы обнаружено 4 цистицерка. Как поступить с продуктами убоя?</p> <p>голова – на утилизацию, тушу – на заморозку</p> <p>утилизация</p> <p>все на заморозку</p>
<p>Печень поражена на 1/3 фасциолезом. Как ее использовать?</p> <p>утилизация</p> <p>зачистка и свободная реализация</p> <p>зачистка и промышленная переработка</p>
<p>Усвояемость молока организмом человека составляет:</p> <p>96-98%</p> <p>92-95%</p> <p>90-91%</p>

Методические рекомендации по подготовке к тесту

При подготовке к тесту необходимо углубленно изучить литературу по курсу, ориентируясь на литературу, размещенную в ЭБС www.Elibrary.ru, Юрайт, которая по тематике охватывает всю область знаний деятельности по стандартизации, техническому регулированию и метрологии и предназначена для использования в процессе обучения в высшей школе.

Критерии оценивания. Для оценки каждому верному ответу дайте 1 балл. Далее подсчитайте общую сумму набранных Вами баллов. Определите оценку уровня знаний на данный момент времени. Оценка уровня подготовленности:

- 100%–85% - высокий;
- 84%–71% – допустимый;
- 70%–50% – критический;
- менее 50% – недопустимый.

8.3. Промежуточный контроль знаний, умений и навыков

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – экзамен.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», утвержденным приказом ректора от 01.10.2021 г., № 226.

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
<i>Текущая оценка студента за 1 рубеж состоит из:</i>	20
• Выполнения заданий на лабораторных занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
1-е рубежное тестирование	15
<i>Текущая оценка студента за 2 рубеж состоит из:</i>	20
• Выполнения заданий на лабораторных занятиях	10
• Выполнения домашних заданий	5
• Оценки самостоятельной работы	5
2-е рубежное тестирование	15
Итого	70

Аттестация студентов осуществляется согласно следующему графику:

1-й семестр: 1-я рубежная аттестация – 8–9 недели семестра

2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра

2-й семестр: 1-я рубежная аттестация – 8–9 недели семестра

2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра¹.

Методика формирования результирующей оценки²

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0–70 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (Р₁) - аттестационная (рубежная) контрольная работа;

¹ Положение о о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (от 01.10.2021 г., пр. № 226).

² Там же.

от 0 до 20 баллов (Т₁) - текущая работа студента в течение рубежа.

2-я рубежная аттестация – максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (Р₂)- аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (Т₂) - текущая работа студента в течение рубежа.

Промежуточный контроль:

Для экзамена:

За устный ответ на экзамене студент получает 0–30 баллов.

Студенты, получившие в ходе текущего и рубежного контроля 50–70 баллов, автоматически получают «Экзамен».

Результирующая оценка складывается по соответствующей БРС формуле.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов по дисциплине

<i>Система оценок СОГУ</i>		
<i>Форма контроля</i>	<i>Сумма баллов</i>	<i>Название</i>
Экзамен	86 - 100	отлично
	71-85	хорошо
	50-70	удовлетворительно
Зачёт	50-100	зачтено
	0-49	не зачтено

Подготовка к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо повторить пройденный материал в соответствии с учебной программой, примерным перечнем вопросов, выносящихся на экзамен/зачет. Рекомендуются использовать конспекты лекций и источники, перечисленные в списке литературы в рабочей программе дисциплины, а также ресурсы электронно-библиотечных систем. Следует обратить особое внимание на темы учебных занятий, пропущенных по разным причинам. При необходимости можно обратиться за консультацией и методической помощью к преподавателю.

Вопросы для подготовки к экзамену (ПК-1)

1. Предмет, задачи и история становления отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
2. Боенские предприятия по переработке животных (назначение, классификация, структурные подразделения).
3. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к боенским предприятиям мясной промышленности.
4. Животные как сырьё мясной промышленности и ветеринарные требования, предъявляемые к ним.
5. Ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке убойных животных.
6. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и размещении убойных животных.
7. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке крупного рогатого скота.
8. Ветеринарные и гигиенические требования при переработке свиней.
9. Ветеринарно-санитарные требования, к предприятиям перерабатывающим больных животных и птицу.
10. Ветеринарно-санитарные требования при приёмке и переработке больных животных.
11. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировке, приёмке и переработке кроликов и нутрий.

12. Ветеринарно-санитарные требования при закупке, транспортировки, приёмки и переработки домашней птицы.
13. Обезвреживание продуктов убоя больных животных и личная гигиена работников занятых их переработкой.
14. Порядок сдачи-приемки животных на предприятия мясной промышленности.
15. Сопроводительная документация при транспортировке убойных животных.
16. Ветеринарно-санитарные требования к транспортным средствам и порядок обеззараживания транспортных средств после перевозки животных.
17. Организация и проведение предубойного осмотра животных на мясокомбинатах и в условиях хозяйства.
18. Организация и проведение предубойного осмотра свиней.
19. Организация и проведение предубойного осмотра мелких продуктивных животных и домашней птицы.
20. Клеймение мяса убойных животных и птицы.
21. Маркировка мяса убойных животных.
22. Способы и режимы обезвреживания мяса и мясных продуктов.
23. Ветеринарно-санитарный контроль при предубойном содержании животных.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза животных жиров.
25. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на мясокомбинатах. Требования к рабочим местам ветсанэкспертизы.
26. Организация послеубойного осмотра туш и органов животных на убойных пунктах и ГЛВСЭ рынков.
27. Лимфатическая система убойных животных и её значение для ветсанэкспертизы.
28. Определение мяса больных животных по органолептическим и патологическим признакам.
29. Определение мяса больных животных лабораторными методами.
30. Определение свежести мяса органолептическим методом.
31. Определение свежести мяса лабораторными методами.
32. Порядок отбора проб мяса для проведения бактериологического исследования.
33. Порядок отбора проб мяса для исследования на трихинеллёз.
34. Исследования мяса на трихинеллёз компрессорным методом.
35. Исследования мяса на трихинеллёз методом переваривания мышечной ткани в искусственном желудочном соке.
36. Определение видовой принадлежности мяса органолептическим и сравнительно-анатомическим методами.
37. Определение видовой принадлежности мяса лабораторными методами.
38. Особенности процессов созревания мяса здоровых и больных животных.
39. Основные факторы, вызывающие порчу мяса и их краткая характеристика.
40. Основные виды порчи мяса, вызываемые микроорганизмами.
41. Основные принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при незаразных болезнях.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях желудочно-кишечного тракта.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза при ожогах, механических травмах и случайной гибели животных.
45. Общие принципы ветеринарно-санитарной экспертизы при инфекционных болезнях убойных животных.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эмфизематозном карбункуле, злокачественном отёке, столбняке и бешенстве убойных животных.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллёзе и туберкулёзе убойных животных.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пастериллезе.

50. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе и листериозе убойных животных.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туляремии и Ку- лихорадке убойных животных.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе убойных животных.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза при оспе и ящура убойных животных.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза при классической и африканской чуме свиней.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза при инфекционных болезнях кроликов.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза при цистицеркозах.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллёзе.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза при токсоплазмозе, пироплазмидозе и эймериозе.
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза при кишечных гельминтозах, гиподерматозе крупного рогатого скота и эстрозе овец.
61. Ветеринарно-санитарная экспертиза при вынужденном убое животных.
62. Классификация и краткая характеристика пищевых отравлений.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых отравлениях не бактериальной природы.
64. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевой токсикоинфекции сальмонеллёзной этиологии.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевой токсикоинфекции, вызываемой условно-патогенной микрофлорой.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах стафилококковой и стрептококковой этиологии.
67. Ветеринарно-санитарная экспертиза при пищевых токсикозах вызываемых *Cl. Botulinum* и *Cl. Perfringes*.
68. Ветеринарно-санитарная экспертиза при радиационных поражениях продуктов животных.
69. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
70. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и других гидробионтов.
72. Ветеринарно-санитарная экспертиза при незаразных болезнях птиц и кроликов.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при болезнях опасных для человека.

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций

«Минимальный уровень не достигнут» (менее 55 баллов)	Минимальный уровень» (56-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы.	«Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и

	уровень самостоятельности практического навыка.	решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.

		положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах	
Оценка «неудовлетворительно» /незачтено	Оценка «удовлетворительно» / «зачтено»	Оценка «хорошо» / «зачтено»	Оценка «отлично» / «зачтено»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) основная литература:

1. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения: учебное пособие / И. А. Яппаров, В. О. Ежков, А. М. Ежкова, М. С. Ежкова; Казанский национальный исследовательский технологический институт. – Казань: Казанский национальный исследовательский технологический университет (КНИТУ), 2019. – 120 с.: – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=612989>
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. – С.Пб.: Лань, 2010. – 480 с.
3. Горегляд, Х.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства / Х.С. Горегляд. – М.: КолосС, 2014. – 326 с.
4. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства на колхозных рынках / П.В. Житенко, М.Ф. Боровков, М.: Росагропромиздат, 2013. - 432 с.
5. Костенко, Ю.Г. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных / Ю.Г. Костенко. М.: Гном и Д, 2013. - 202 с.

б) дополнительная литература:

6. Васильев, Д.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза / Д.А. Васильев, Е.А. Лященко. – Ульяновск: Изд-во Ульяновской ГСХА, 2007. – 91 с.
7. Воскобойник, В.Ф. Организационно-коммерческий сборник ветеринарного специалиста / В.Ф. Воскобойник. – М.: Владос, 2014. – 230 с.
8. Забашта, А.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза / А.Г. Забашта. – М.: КолосС, 2007. – 400 с.
9. Загаевский, И.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии переработки продуктов животноводства / И.С. Загаевский. – М.: Агропромиздат, 2013. – 242 с.
10. Макарова, В.А. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе с основами технологии продуктов животноводства / В.А. Макарова. – М.: Агропромиздат, 2015. – 234 с.
11. Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках / И.Г. Серегин. – СПб.: ГИОРД, 2008. – 478 с.
12. Урбан, В.П. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / В.П. Урбан. – СПб.: ГИОРД, 2010.- 384 с.

в) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна производитель
1	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
2	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
3	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
4	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
5	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
6	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
7	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
8	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
9	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
10	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
11	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016 г.	США
12	Система тестирования Sunrav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т. (бессрочно)	Россия
13	Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw	Свободное программное обеспечение (бессрочно)	США
14	Kasperksy Endpoint Security	До 22.01.2024	Россия
15	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат. ВУЗ»	№ от 22.01.2023 (действителен до 22.01.2025) с ОАО «Анти-Плагат»	Россия
16	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ № 2015611829 от 06.02.2015 г. (бессрочно)	СОГУ
17	MOODLE	Бесплатное российское)	США
18	Личный кабинет абитуриента	Лицензия бессрочная	Россия
19	Личный кабинет студента/сотрудника	Лицензия бессрочная	Россия
20	ЭБС «Университетская библиотека ONLINE»	https://biblioclub.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
21	ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	http://elibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
22	Универсальная баз данных EastView	https://dlib.eastview.com	США
23	ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в	Россия

	по медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам в целом.	библиотеке СОГУ	
24	ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям	www.biblio-online.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
25	Polpred.com – открытая электронная библиотечная система «Деловые средства массовой информации» предлагает доступ к статьям 600 деловых газет, журналов, информагентств с архивом за 20 лет, обзор СМИ; позволяет осуществлять интернет-поиск, просмотр и загрузку материалов через рубрикатор поиска, вывод на печать или сохранение копии материалов для личного использования.	https://www.polpred.com/?ysclid=lnu8u3...2w7734263	Россия
26	Национальная электронная библиотека (НЭБ) —федеральная государственная информационная система, предлагает доступ к переведенным в электронную форму книгам, включая редкие и ценные издания, рукописи, диссертации, авторефераты, монографии, изоиздания, ноты, патенты, периодическую литературу и картографические издания. Безвозмездный доступ к объектам НЭБ возможен через компьютеры, расположенные на территории читального зала электронных ресурсов Научной библиотеки СОГУ.	https://rusneb.ru/?ysclid=lrrpkq2a1r745161760	Россия
27	КЭП (домен на яндексе)	Бесплатное (переведен в режим просмотра)	Россия
28	РусГард	бесплатное	Россия
29	ViPNet		Россия
30	ВКС	Открытое ПО	бесплатное

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом
Аудитория для проведения лекционных занятий Оборудование: преподавательский стол; стул; столы обучающихся; стулья; кафедра; классная доска, мультимедийный комплекс	Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания,

<p>(проектор, экран), ноутбук, колонки. Программное обеспечение: ЭБС «Университетская библиотека Online» ООО «Некс-Медиа»; ЭБС «Юрайт»; Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ); Система тестирования Sunray WEB Class; Система компьютерной верстки MikTex Лицензия FSF/Debian (свободное программное обеспечение) (бессрочно); Интегрированная среда разработки Eclipse; демонстрационные и учебно-наглядные пособия (видеопрезентация).</p>	<p>г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 604</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: <u>Оборудование:</u> преподавательский стол; стул; столы обучающихся, стулья, классная доска, компьютер для офиса в комплекте; ноутбук Acer Aspire; колонки, веб. камера, кафедра, интерактивное мультимедийное оборудование (Доска FOX IB82 проектор Acer U5200), МФУ Epson WorkForce Pro WF- M5690DWF в комплекте с доп. картриджем.</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 107</p>
<p>Лаборатории: компьютерные классы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся. Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ;</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44–46, учебный корпус № 7, ауд. № 602</p>
<p>Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся, компьютеры в комплекте – с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, г. Владикавказ, ул. Церетели/Ватутина, дом 16/19, учебный корпус № 6</p>

11. Лист обновления/актуализации