

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования «Горно-Алтайский государственный университет»  
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)

## Ветеринарно-санитарная экспертиза рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой	<b>цикловая комиссия ветеринарии и кинологии</b>		
Учебный план	36.02.01_2021_B11.osf Ветеринария Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный		
Квалификация	<b>ветеринарный фельдшер</b>		
Форма обучения	<b>очная</b>		
Общая трудоемкость	<b>0 ЗЕТ</b>		
Часов по учебному плану	113	Виды контроля в семестрах:	
в том числе:		зачеты с оценкой 6	
аудиторные занятия	90		
самостоятельная работа	23		

### Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	6 (3.2)		Итого	
	15 3/6			
Неделя				
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	56	56	56	56
Практические	34	34	34	34
Итого ауд.	90	90	90	90
Контактная работа	90	90	90	90
Сам. работа	23	23	23	23
Итого	113	113	113	113

Программу составил(и):

*Преподаватель, Теледеков Сергей Анатольевич*



Рабочая программа дисциплины

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**

разработана в соответствии с ФГОС:

Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 36.02.01 ВЕТЕРИНАРИЯ (ветеринарный фельдшер) (уровень подготовки кадров высшей квалификации). (приказ Минобрнауки России от 23.11.2020 г. № 657)

составлена на основании учебного плана:

Ветеринария

Профиль получаемого профессионального образования при реализации программы среднего общего образования: естественнонаучный

утвержденного учёным советом вуза от 01.02.2021 протокол № 1.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от 13.05.2021 протокол №10

Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна



---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020-2021 учебном году на заседании кафедры  
**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2020 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021-2022 учебном году на заседании кафедры  
**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2021 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022-2023 учебном году на заседании кафедры  
**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от \_\_\_\_\_ 2022 г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

---

---

**Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году**

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры  
**цикловая комиссия ветеринарии и кинологии**

Протокол от 30.08.2023 г. № 1\_\_  
Зав. кафедрой Коновалова Софья Валерьевна

**1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

1.1	<i>Цели:</i> Овладение профессиональными навыками в области ветеринарно - санитарной экспертизы для ведения профессиональной деятельности в области ветеринарии.
1.2	<i>Задачи:</i> иметь практический опыт: - предубойном осмотре животных и послеубойном ветеринарно-санитарном осмотре туш и органов животных. - участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения; уметь: - готовить рабочие растворы средств проведения ветеринарно-санитарных мероприятий согласно инструкциям и наставлениям с соблюдением правил безопасности; - применять нормативные требования в области ветеринарии; - интерпретировать результаты предубойного осмотра животных и послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных; знать: - правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения; - методику предубойного осмотра животных; - стандарты на готовую продукцию животноводства; - пищевые токсикоинфекции, токсикозы и их профилактика; - методики обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения; - правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения.

**2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП**

Цикл (раздел) ООП:	
<b>2.1</b>	<b>Требования к предварительной подготовке обучающегося:</b>
2.1.1	Информационные технологии в профессиональной деятельности
2.1.2	Патологическая анатомия и физиология животных
2.1.3	Практика по профилю специальности
2.1.4	Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий
2.1.5	Учебная практика. Методики проведения ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий
2.1.6	Внутренние незаразные болезни животных
2.1.7	Зооигиена и ветеринарная санитария
2.1.8	Практика по профилю специальности
2.1.9	Проведение профилактических, диагностических и лечебных мероприятий
2.1.10	Учебная практика. Методики проведения профилактических, диагностических и лечебных мероприятий
2.1.11	Экзамен по профессиональному модулю
2.1.12	Эпизоотология с микробиологией
2.1.13	Акушерство и гинекология животных
2.1.14	Анатомия и физиология животных
2.1.15	Ветеринарная фармакология
2.1.16	Паразитология и инвазионные болезни животных
2.1.17	Биология
2.1.18	Биохимия / Агротуризм
2.1.19	Химия
<b>2.2</b>	<b>Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:</b>
2.2.1	Патологическая анатомия и физиология животных
2.2.2	Проведение ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий
2.2.3	Учебная практика. Методики проведения ветеринарно-санитарных и зооигиенических мероприятий
2.2.4	Организация ветеринарного дела
2.2.5	Основы исследовательской деятельности
2.2.6	Практика по профилю специальности
2.2.7	Программное обеспечение в ветеринарной деятельности
2.2.8	Экзамен по профессиональному модулю
2.2.9	Подготовка к государственной итоговой аттестации (выпускная квалификационная работа и демонстрационный экзамен)
2.2.10	Практика по профилю специальности
2.2.11	ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (ПРЕДДИПЛОМНАЯ)

2.2.12	Проведение итоговой государственной аттестации (защита выпускной квалификационной работы и выполнение демонстрационного экзамена)
2.2.13	Экзамен по профессиональному модулю

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.**

**Знать:**

**ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.**

**Уметь:**

**ОК 1.:Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.**

**Владеть:**

**ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.**

**Знать:**

**ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.**

**Уметь:**

**ОК 2.:Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.**

**Владеть:**

**ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**Знать:**

**ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**Уметь:**

**ОК 3.:Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.**

**Владеть:**

**ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**Знать:**

**ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**Уметь:**

**ОК 4.:Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.**

**Владеть:**

**ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

**Знать:**

**ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

**Уметь:**

**ОК 5.:Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.**

<b>Владеть:</b>
-----------------

<b>ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b>
---

<b>Знать:</b>
---------------

<b>ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b>
---

<b>Уметь:</b>
---------------

<b>ОК 6.:Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.</b>
---

<b>Владеть:</b>
-----------------

<b>ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>
---

<b>Знать:</b>
---------------

<b>ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>
---

<b>Уметь:</b>
---------------

<b>ОК 7.:Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</b>
---

<b>Владеть:</b>
-----------------

<b>ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</b>
---

<b>Знать:</b>
---------------

<b>ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</b>
---

<b>Уметь:</b>
---------------

<b>ОК 8.:Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.</b>
---

<b>Владеть:</b>
-----------------

<b>ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>
--

<b>Знать:</b>
---------------

<b>ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>
--

<b>Уметь:</b>
---------------

<b>ОК 9.:Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.</b>
--

<b>Владеть:</b>
-----------------

<b>ОК 10:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b>
---

<b>Знать:</b>
---------------

<b>ОК 10:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b>
---

<b>Уметь:</b>
---------------

<b>ОК 10:Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.</b>
---

<b>Владеть:</b>
-----------------

<b>ОК 11:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>
<b>Знать:</b>
<b>ОК 11:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>
<b>Уметь:</b>
<b>ОК 11:Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.</b>
<b>Владеть:</b>

<b>ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</b>
<b>Знать:</b>
<b>ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</b>
<b>Уметь:</b>
<b>ПК 1.1.:Контроль санитарного и зооигиенического состояния объектов животноводства и кормов.</b>
<b>Владеть:</b>

<b>ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</b>
<b>Знать:</b>
<b>ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</b>
<b>Уметь:</b>
<b>ПК 1.2.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий для предупреждения возникновения болезней животных.</b>
<b>Владеть:</b>

<b>ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</b>
<b>Знать:</b>
<b>ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</b>
<b>Уметь:</b>
<b>ПК 1.3.:Проведение ветеринарно-санитарных мероприятий в условиях специализированных животноводческих хозяйств.</b>
<b>Владеть:</b>

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА						

1.1	Требования, предъявляемые к местам убой животных (птиц). /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.2	Требования, предъявляемые к местам убой животных (птиц). /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.3	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.4	Ветеринарно-санитарный контроль за убоем животных на мясо /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.5	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.6	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя животных. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.7	С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо? /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.8	Учение о мясе. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.9	Учение о мясе. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.10	Какие виды мяса наиболее питательны и диетически. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса? /Ср/	6	6	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях /Пр/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.13	Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.14	Где и каким путём распространяются токсикоинфекции /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.15	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.16	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инвазионных болезнях. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.17	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при отравлениях /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.19	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при радиационных поражениях /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.20	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.21	Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек сельскохозяйственной птицы. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.22	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.23	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов животных при вынужденном убое. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.24	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.25	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.26	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.27	По каким показателям определяется плохая рыба /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.28	Основы технологии, гигиена консервирования мяса и мясопродуктов. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.29	Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.30	Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.31	Основы технологии и гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза колбас ветчинно-штучных изделий. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.32	В каком случае подлежит мясо полной утилизации /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.33	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. /Лек/	6	4	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.34	Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.35	Что такое молоко и какое его назначение /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.36	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.37	Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.38	На какие показатели исследуется творог /Ср/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.39	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, коженно-мехового и технического сырья. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.40	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза субпродуктов, пищевого жира, кишечных продуктов, крови, эндокринного, коженно-мехового и технического сырья. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.41	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.42	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых яиц. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

1.43	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.44	Санитарный контроль растительных пищевых продуктов. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.45	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. /Лек/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.46	Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда. /Пр/	6	2	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	
1.47	Как определить фальсифицированный мёд /Ср/	6	3	ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ОК 10 ОК 11 ПК 1.1. ПК 1.2. ПК 1.3.	Л1.1Л2.1	0	

## 5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 5.1. Пояснительная записка

Комплект экзаменационных задач

Задача № 1.

На Союзгинском мясокомбинате на первой точке экспертизы молодой специалист, выпускник сельскохозяйственного техникума нашел изменения в подчелюстных лимфатических узлах. Один из лимфатических узлов увеличен в размере, кирпично-красного цвета. Туша плохо обескровлена. Какие действия необходимо предпринять? Что делать с тушей?

Задача № 2.

На мясокомбинат для забоя поступило 15 голов крупного рогатого скота. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния, номер на туше отсутствовал. Проанализируйте ситуацию. Какой должна быть последовательность действий?

Задача № 3.

На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для

реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задача № 4.

На Соузгинский мясокомбинат из КФХ «Газовик» привезли 10 голов свиней. При послеубойном исследовании в тонком отделе кишечника отмечено геморрагическое воспаление, селезенка увеличена, пульпа красного цвета, у одной свиньи в полости заплюсневой сустава обнаружен серозно-фибринозный экссудат. Возраст свиней 9-10 месяцев. Как Вы оцениваете создавшуюся ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как Вы поступите? Почему.

Задача № 5

.На Майминский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Говердовский В.В.. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и во внутренних органах. При исследовании мышечной ткани из ножек диафрагмы на компрессиуме ветврач обнаружил обызвествленные лимфообразные образования в 2-х срезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача № 6.

При проведении анализа смывов со стен оборудования, птицеводческого помещения № 10, в котором содержатся взрослые куры, лаборант Сушкова Н. Н. в 2-х пробах обнаружила возбудителя сальмонеллеза.

Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветеринарной службы хозяйства? Как поступить с поголовьем кур?

Задача № 7.

В колбасный цех поступило мясо от вынужденно забитых от чумы свиней. При лабораторном исследовании мяса сальмонелл не выделено. Органолептическая оценка мяса хорошая.

Как поступить ветеринарному специалисту?

Задача № 8.

При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару. Проанализируйте создавшуюся ситуацию.. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции?

Задача № 9.

В торговый павильон поступила партия куриных яиц: скорлупа чистая, без повреждений, блестящая, желток подвижный. Промаркировано яйцо как «диетическое». При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы ветеринарный специалист разрешение на реализацию данной партии не выдал. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Чем вызваны действия ветеринарного работника.

Задача № 10.

В хозяйстве выбраковано 8 коров средней упитанности для сдачи на мясокомбинат. На мясокомбинате упитанность поставили нижнесреднюю.

Как Вы оцениваете поведение работников мясокомбината в данной ситуации? Как должен поступить специалист хозяйства, чтобы не допустить занижение упитанности? Какие можно сделать выводы из анализа подобного рода явлений?

Задача №11.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (картофеля). При каких заболеваниях картофель не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры картофеля не допустимы.

Задача №12.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу снулой рыбы. Какую документацию должен предъявить предприниматель при продаже рыбы. С какими заболеваниями запрещено выпускать рыбу в продажу.

Задача №13

На Майминский ветеринарный участок для экспертизы привезли тушу свиньи с внутренними органами. При послеубойном осмотре ветврач Говердовский В.В.. не обнаружил никаких изменений в скелетной мускулатуре и в жевательных мышцах. А при проверке сердца были обнаружены круглые образования белого цвета в 2-х разрезах. Как Вы оцениваете ситуацию? Каковы могут быть последствия? Как должен поступить ветврач с тушей свиньи?

Задача №14

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода ( моркови). При каких заболеваниях морковь не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры моркови не допустимы.

Задача №15.

На мясокомбинате переработали 10 голов крупного рогатого скота, положительно реагирующего на бруцеллез, признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Мясо, полученное от убоя животных всех видов, которые имели все клинические или патологоанатомические признаки бруцеллеза, выпускают после проварки. Мясо, полученное от убоя крупного рогатого скота и свиней, положи тельно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков и патологоанатомических изменений в мышцах и органах, выпускают без ограничений. Мясо крупного рогатого скота и свиней, положительно реагирующих на бруцеллез и поступивших из хозяйств, не благополучных по бруцеллезу козьего овечьего вида (*Br.melitensis*), выпускать без ограничений запрещается, оно подлежит переработке на вареные колбасы или консервы. Мясо, полученное от убоя овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, подлежит переработке на колбасы или консервы. Субпродукты всех видов животных, реагирующих на бруцеллез, или имеющих клинические признаки и патологоанатомические изменения в туше и органах выпускают после проварки. Вымя от животных, положительно реагирующих на бруцеллез, но не имеющих клинических признаков и пат.изменений в органах и тканях, вы- пускают после проварки.

Задача №16.

В свиных тушах обнаружены туберкулезные поражения в виде обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах. Как проводится ветеринарно-санитарная экспертиза в этих случаях?

Решение: При генерализованной форме туберкулеза тушу и внутренние органы направляют на техническую утилизацию. При поражении только подчелюстных лимфатических узлов – их уда- ляют, голову направляют в проварку, а тушу

выпускают в свободную реализацию без ограничений.

Задача №17.

При убое лошади обнаружены множественные узелки на коже, покрытые струпами, при осмотре слизистой носа выявлены узлы и язвы, с неровными краями; в легких отмечены абсцессы с красным ободком. Какая санитарная оценка туши и внутренних органов?

Задача №18.

При ветеринарно-санитарной экспертизе 1 туши свиньи были выявлены изменения во внутренних органах и тканях: лимфатические узлы головы и шеи увеличены, с разреза стекает жидкость желтовато-розового цвета. Легкие отечны, гиперемизированы, на эпикарде точечные кровоизлияния. На клапанах сердца бородавчатые разрастания и язвы (вид цветной капусты), селезенка увеличена, с точечными кровоизлияниями. Почки дряблые, с кровоизлияниями. На коже очаговая гиперемия. Какая ветеринарно-санитарная оценка?

Задача №19.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота выявлены поражения, характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Задача №20.

При продаже сырокопченых колбас на поверхности оболочки обнаруживается плесень. Какие условия выпуска в реализацию такой продукции?

Решение. Перед выпуском в реализацию плесень с батонов удаляют механическим путем или растворами антисептиков.

Задача №21

. На мясокомбинат поступила конина с клеймами, но в ветсвидетельстве нет записи о проведении маллеинизации, позднее выяснилось, что маллеинизация не проводилась. Как поступить с кониной?

Задача №22.

На молокозавод доставили молоко с признаками фальсификации. Какие виды фальсификации молока вы знаете? Назовите пороки молока. Какие Ваши дальнейшие действия как ветспециалиста?

Задача №23.

Проведите ветеринарно-санитарную экспертизу корнеклубнеплода (свеклы). При каких заболеваниях свеклу не разрешают выпускать в продажу. Какие размеры свеклы не допустимы.

Задача №24

. На рынок «Ткацкий» привезена партия яблок. Как взять правильно среднюю пробу продукта. С какими документами должна быть партия. Проведите экспертизу продукции.

Задача №25

Проведите трихинеллоскопию мяса. Объясните правила проведения этого анализа. Для определения, какого заболевания проводится трихинеллоскопия.

#### ТЕСТ

1. Как называется аппарат, с помощью которого определяют качества яиц?

1. овоскоп
2. микроскоп
3. трихинеллоскоп.

2. К продаже на рынках допускаются доброкачественные яйца с высотой воздушной камеры?

1. не более 13 мм.
2. не более 15 мм
3. не более 18 мм.

3. Молоко на предприятии молочной промышленности принимают с кислотностью?:

1. более 21 Т
2. менее 15 Т
3. не более 20 Т

4. Какую форму вет. свидетельства должен предъявить владелец мяса, для продажи за пределами административного района?

1. Ф № 1
2. Ф № 2
3. Ф № 3

5. Как называется порок яиц, в котором произошло частичное смешивание желтка с белком?

1. малое пятно
2. выливка
3. присушка

6. На сколько категорий подразделяются яйца в зависимости от их массы?

1. на 2 категории
2. на 3 категории
3. на 4 категории

7. Какое молоко запрещено сдавать на молочные заводы т.к. оно приобретает горьковато-солончатый вкус?

4. парное
5. стародойное
6. молозиво

8. Какую особую отметку должно содержать вет. свидетельство при продаже мяса однокопытных?

1. отметка о паспортных данных владельца
2. отметка об отрицательных результатах маллеинизации

3. отметка о паспортных данных животного.
9. На какое заболевание обязательно исследовать мясо диких кабанов, медведей, барсуков?
1. на туберкулез
  2. на эхинококкоз
  3. на трихинеллез
10. Как называется порок яиц, в которых при овоскопировании видны кровеносные сосуды в виде кольца?
1. тумак
  2. красюк
  3. кровавое кольцо
11. К диетическим яйцам относятся яйца....
1. поступившие к потребителям не позднее 7 суток
  2. хранившиеся в холодильнике не более 30 суток
  3. хранившиеся в холодильнике 120 суток.
12. Как называются замороженный белок и желток?.
1. яичный порошок
  2. яичный меланж
  3. яйцепродукты
13. Как называется молоко, нагретое до определенной температуры с последующим охлаждением?
1. парное
  2. пастеризованное
  3. топленое
14. По бактериологическим показателям пастеризованное молоко делят на группы:
1. А и Б
  2. 1 и 2
  3. А, Б, В
15. Какую форму вет. свидетельства должен предъявить владелец мяса, для продажи за пределами административного района?
1. Ф № 1
  2. Ф № 2
  3. Ф № 3
16. Что делать с яйцами, которые имеют порок «тумак»?
1. используют на корм животным
  2. уничтожают.
  3. проваривают.
17. Как называют яйца, изъятые из инкубатора, как не оплодотворенные?.
1. не пищевые
  2. миражные
  3. мелкие.
18. Через сколько часов после взятия средней пробы исследуют молоко?
1. через 2 ч.
  2. через 4 ч.
  3. через 1 ч.
19. С помощью, каких препаратов исследуют молоко на мастит?
1. димастином, мастидином
  2. тетрациклин, династитином
  3. мастидином, ампецилином
20. Что исследуют для диагностики цистицеркоза
1. ножки диафрагмы
  2. межреберные мышцы
  3. мышцы сердца и языка
21. Какими штампами маркируют диетические яйца?.
1. зеленым штампом
  2. синим штампом
  3. красным штампом
22. При каком заболевании молочной железы появляется соленый вкус молока?.
1. вагинит
  2. эндометрит
  3. мастит
23. Что делают с молоком от коров заболевших бруцеллезом?
1. замораживают
  2. охлаждают
  3. пастеризуют
24. При выявлении скольких личинок цистицеркоза мясо на продажу не допускают?
1. одной

2. двух
3. трех.
25. Какой отличительный признак при поступлении на рынок должны иметь тушки мелких животных?
  1. на одной лапке оставлена шкурка
  2. на двух лапках оставлена шкурка
  3. оставлена голова.
26. Сколько раз в месяц должны проводить лабораторные исследования молока частные хозяйства?
  1. 3 раза в месяц
  2. раз в месяц
  3. 4 раза в месяц.
27. Какой цвет при варке приобретает мясо здоровых свиней и телят?
  1. темно - серый
  2. красный
  3. белый или светло серый.
28. Как называется мясо у которого температура в толще мышц от 4 до 0° С.?
  1. Охлажденное
  2. Остывшее
  3. Парное
29. К продаже на рынках допускаются доброкачественные яйца с высотой воздушной камеры?
  1. не более 13 мм.
  2. не более 15 мм
  3. не более 18 мм
30. На сколько категорий подразделяются яйца в зависимости от их массы?
  1. на 2 категории
  2. на 3 категории
  3. на 4 категории
31. Возбудитель финноза крупного рогатого скота
  1. бактерия
  2. вирус
  3. гельминт
32. Санитарная оценка мяса при финнозе крупного рогатого скота
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
33. Возбудитель финноза свиней
  1. T. ovis
  2. T. saginatus
  3. C. cellulose
34. Санитарная оценка мяса при финнозе свиней
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
35. Возбудитель трихинеллеза свиней
  1. бактерия
  2. вирус
  3. гельминт
36. Санитарная оценка мяса при трихинеллезе
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
37. Санитарная оценка мяса при эхинококкозе
  1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
38. Возбудитель фасциолеза
  1. F. hepatica
  2. E. granulosus
  3. S. tenella
39. Санитарная оценка при аскаридозе
  1. техническая утилизация поражённых органов, а туша и не пораженные органы, без ограничений
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
40. Болезни преимущественно крупного рогатого скота и мелкого рогатого скота, связанные с нарушением белкового, углеводного и жирового обменов
  1. эндемическая остеодистрофия
  2. кетоз
  3. беломышечная болезнь
41. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни

1. техническая утилизация
  2. промышленная переработка
  3. без ограничения
  42. Санитарная оценка при алиментарной дистрофии
    1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов
    2. промышленная переработка
    3. без ограничения
  43. Санитарная оценка при эндемической дистрофии
    1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов
    2. промышленная переработка
    3. без ограничения
  44. Санитарная оценка при кетозе
    1. техническая утилизация при сильном поражении туши и внутренних органов
    2. промышленная переработка
    3. без ограничения
  45. Санитарная оценка мяса при сибирской язве
    1. без ограничения
    2. промышленная переработка
    3. техническая утилизация
  46. Санитарная оценка мяса при туберкулезе
    1. без ограничения
    2. тощие туши на техническую утилизацию
    3. туши нормальной упитанности на утилизацию
  47. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе
    1. без ограничения
    2. промышленная переработка
    3. техническая утилизация
  48. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе
    1. без ограничения
    2. промышленная переработка или техническая утилизация
    3. техническая утилизация
  49. На какие виды грузов животного происхождения выписывают
    - А-ветеринарное свидетельство форма №1 -
    - Б-ветеринарное свидетельство форма №2 -
    - В-ветеринарное свидетельство форма №3 -
    - 1 - на корма
    - 2 - на животных
    - 3 - на мёд
  50. Санитарная оценка мяса при туляремии - это.....  
Эталон ответов к тестовому заданию
- | номер задания | Ответ | номер задания | ответ                  |
|---------------|-------|---------------|------------------------|
| 1.            | 1     | 32            | 2                      |
| 2.            | 2     | 33            | 3                      |
| 3.            | 3     | 34            | 2                      |
| 4.            | 4     | 35            | 3                      |
| 5.            | 5     | 36            | 1                      |
| 6.            | 6     | 37            | 1                      |
| 7.            | 7     | 38            | 1                      |
| 8.            | 8     | 39            | 1                      |
| 9.            | 9     | 40            | 2                      |
| 10.           | 10    | 41            | 1                      |
| 11.           | 11    | 42            | 1                      |
| 12.           | 12    | 43            | 1                      |
| 13.           | 13    | 44            | 1                      |
| 14.           | 14    | 45            | 1                      |
| 15.           | 15    | 46            | 2                      |
| 16.           | 16    | 47            | 1                      |
| 17.           | 17    | 48            | 2                      |
| 18.           | 18    | 49            | А-2                    |
|               | Б-3   |               |                        |
|               | В-1   |               |                        |
| 19.           | 19    | 50            | Техническая утилизация |
| 20.           | 20    | 3             |                        |
| 21.           | 21    | 3             |                        |
| 22.           | 22    | 3             |                        |
| 23.           | 23    | 3             |                        |
| 24.           | 24    | 1             |                        |

25. 25 1  
 26. 26 2  
 27. 27 3  
 28. 28 1  
 29. 29 1  
 30. 30 2  
 31. 31 3

«Ситуационные задачи»

Задача 1. Оформить ветеринарный сопроводительный документ для отправки 3 – х коров из АО «Свияга» Ульяновского района в конце мая 200 \_\_г. в Пензенскую область, в совхоз « Прогресс» Пензенского района, автомобильным транспортом, В документе должны быть указаны даты и результаты диагностических исследований на туберкулез, лейкоз, бруцеллез и лептоспироз, а также выборочной копрологической диагностики на диктиокаулез. Проведена иммунизация против сибирской язвы, ящура, эмкара и лептоспироза, Данный район благополучен по карантинным болезням.

Задача 2. Оформить ветеринарный сопроводительный документ. Из совхоза «Красный Октябрь», благополучного по заразным болезням, вывозят 20 телок для пополнения маточного поголовья акционерного общества «Заря», расположенного в соседнем районе. Животные исследованы на бруцеллез, туберкулез и лейкоз. Получены отрицательные результаты.

Задача 3. Выписать ветеринарную справку Корнилову Сергею Михайловичу, проживающему в п. Мирный, Чердаклинского района Ульяновской области для продажи свиноматки, для дальнейшего воспроизводства в п. Октябрьский этого же района. Свиноматка была вакцинирована против чумы и рожи. Исследована на аскаридоз. Транспортировка будет производиться автомобильным транспортом. Хозяйство благополучно по заразным болезням.

Задача 4. Выписать ветеринарную справку Сергееву Ивану Петровичу, проживающему по адресу: Республика Алтай, Майминский район, село Союзга ул. Полевая 16, для продажи коровы в возрасте 5 лет в село Кызыл-Озёк, Майминского района Республики Алтай. Корова будет доставлена в п. Мирный автомобильным транспортом. Перед оформлением надо учесть, что корова была исследована на туберкулез (аллергический) - 15.09. - результат отрицательный, лейкоз (серологический и гематологический) - 25.10. - результат отрицательный, бруцеллез (серологический) - 25.10 - результат отрицательный. Проведена иммунизация против сибирской язвы, эмкара - 30.10. Чердаклинский район благополучен по карантинным заболеваниям.

Задача 5. Оформить ветеринарное свидетельство для отправки из АО «Прогресс» Майминского района Республики Алтай в начале ноября 2005 года 10 голов крупного рогатого скота на Союзгинский мясокомбинат Майминского района. При оформлении надо учесть, что коровы исследованы на туберкулез (аллергический) - 15.09 - результат отрицательный, лейкоз (серологический и гематологический) - 15.09 - результат отрицательный, бруцеллез (серологический) - 15.09 - результат отрицательный. Проведена иммунизация коров против сибирской язвы и эмкара. Данный район благополучен по карантинным заболеваниям. Транспортировка коров на мясокомбинат будет осуществляться автомобильным транспортом.

Задача 6. Оформить ветеринарный сопроводительный документ для отправки мороженых субпродуктов (печень, сердце, легкие) в количестве 2000 кг, полученных от здоровых животных из АО «Созидатель» Бийского района, Алтайского края. Субпродукты подвергнуты ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме, признаны годными для реализации без ограничений. Выходят из местности благополучной по карантинным болезням животных. Отправляются железнодорожным транспортом на экспорт в г. Барнаул, Алтайского края.

Задача 7. Оформить ветеринарный сопроводительный документ для отправки автомобильным транспортом шкур овец из ООО «Чуйское» Майминского района Республики Алтай в город Горно-Алтайск, Республики Алтай. Партия шкур подвергнута ветеринарно-санитарной экспертизе в полном объеме и признана годной для реализации без ограничений. Продукция выходит из местности благополучной по карантинным болезням животных.

Задача 8. Необходимо выписать ветеринарный сопроводительный документ Илаеву Николаю Михайловичу, проживающему по адресу: с. Союзга, Майминского района, для продажи теленка 2-месячного возраста на рынке г. Горно-Алтайска. Теленок будет доставлен на рынок г. Горно-Алтайск автомашиной.

Задача 9. Во время забоя цыплят-бройлеров много тушек идет по конвейеру с неполным снятием пера, и травмами кожного покрова.

1. Какие действия необходимо предпринять?

2. Как поступить с травмированными тушками?

Задача 10. Влажность выработанной на птицефабрике партии мясокостной муки составила 16%, с содержанием протеина 68%. Было принято решение использовать эту муку на корм птице в своем хозяйстве.

1. Проанализируйте сложившуюся ситуацию.

2. Каковы должны быть действия ветеринарного специалиста?

3. Каковы могут быть последствия?

Перечень лабораторно-практических занятий.

Лабораторно-практическое занятие № 1. Изучение транспортной документации и правила ее заполнения

Лабораторно-практическое занятие № 2. Изучение технологических процессов происходящих на перерабатывающих предприятиях.

Лабораторно-практическое занятие №3. Определение живой массы и упитанности животных. Категории упитанности и их значение.

Лабораторно-практическое занятие № 4. Виды клейм и их применение.

Лабораторно-практическое занятие № 5. Схема разделки туш разных видов животных

Лабораторно-практическое занятие № 6. Органолептические и физико-химические исследования мяса способы его обеззараживания

Лабораторно-практическое занятие № 7. Физико-химические показатели мяса.

Лабораторно-практическое занятие № 8. Определение требований безопасности труда рабочего персонала при обнаружении инфекционных заболеваний. Методы и растворы для дезинфекций.

Лабораторно-практическое занятие № 9. Исследование мяса на инвазионные заболевания (трихинеллез, цистицеркоз)

Лабораторно-практическое занятие № 10. Проведение исследования продуктов животноводства на радиационную загрязненность.

Лабораторно-практическое занятие № 11. Исследование мяса на инвазионные заболевания

Лабораторно-практическое занятие № 12. Проведение экспертизы туш и внутренних органов животных при вынужденном убое.

Лабораторно-практическое занятие № 13. Морфологический и химический состав мяса.

Лабораторно-практическое занятие № 14. Исследование рыбы и рыбной продукции на инвазионные и инфекционные заболевания

Лабораторно-практическое занятие № 15. Исследование консервов на наличие пороков и порчи.

Лабораторно-практическое занятие № 16. Исследование мяса на качество посола.

Лабораторно-практическое занятие № 17. Органолептические исследования колбас и копченостей.

Лабораторно-практическое занятие № 18. Физико-химические свойства молока.

Лабораторно-практическое занятие № 19. Исследование кисломолочной продукции, масел и сыров.

Лабораторно-практическое занятие № 20. Органолептические исследования жиров и субпродуктов.

Лабораторно-практическое занятие № 21. Проведение экспертизы яиц и яичной продукции.

Лабораторно-практическое занятие № 22. Исследования растительной продукции.

Лабораторно-практическое занятие № 23. Физико-химические исследования мёда.

Лабораторно-практическое занятие № 24. Лабораторные методы исследования продукции поступающей на рынки.

Перечень групповых заданий:

1. Техника безопасности и личная гигиена при работе с животными. Заполнение спец. Документов на животных спецубоя.
2. Разработка плана прогона 168 голов откормочных бычков на М.П.К. на расстоянии 145 километров от откормочного животновод. Хозяйства.
3. Приём убойных животных на М.П.К. заполнение документации и выдача ответных документов хозяину Направление животных на спец убой на конвейерную линию убоя скота.
4. Разделка обескровленной туши мяса животного до полной готовности её в реализацию или перевозку, транспортировку по востребованию.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза – и санитарная оценка туш мяса и внутренних органов при инфекционных заболеваниях. (туберкулёз, бруцеллёз, ящур к.р.с.)
6. После убойная ветеринарно-санитарная экспертиза туш мяса и внутренних органов при асстройства. Назначение исследованного мяса.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и оценка качества полученного с М.Т.Ф. молока и его пригодность в пищу людям.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и продуктов рыбного производства.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичной продукции.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза мёда.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза растительной продукции.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза масла, сыра и кисло

### 5.2. Оценочные средства для текущего контроля

1. Какие признаки мяса «говорят» созревшее или нет мясо (презентация). 2. Основные внешние признаки недоброкачественного мяса? (реферат). 3. Где и каким путём распространяются токсикоинфекции (доклад). 4. С какой целью в ветсанэкспертизе применяется клеймо? (реферат). 5. Виды и методы консервации мяса и мясопродуктов (доклад). 6. В каком случае подлежит мясо полной утилизации (презентация). 7. Что такое молоко и какое его назначение (реферат). 8. На какие показатели исследуется творог (доклад). 9. Как определить фальсифицированный мёд (реферат). 10. По каким показателям определяется плохая рыба (доклад).

### 5.3. Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

Фонд оценочных средств включает:

- 2.1. Контрольные материалы для проведения текущего контроля в форме:
  - тестовых заданий,
  - ситуационных задач,
  - конспектов,
  - рефератов,
  - лабораторно-практических занятий.
- 2.2. Контрольные материалы для проведения аттестации (экзамену квалификационному) в форме:
  - экзаменационных билетов

### 5.4. Оценочные средства для промежуточной аттестации

Перечень оценочных средств по МДК 03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза

№ п/п Наименование оценочного средства Краткая характеристика оценочного средства Представление

оценочного средства в фонде 1 2 3 4 1 Экзаменационная задача Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимися на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме. Условия задач к экзамену 2 Лабораторно-практические занятия Продукт самостоятельной работы студента в письменном виде, отражающий знания по предмету. Тематика лабораторно-практических занятий. 3 Ситуационные задачи Проблемные задания, в которых студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы. Задачи. 4 Тесты Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Фонд тестовых заданий
--

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

### 6.1. Рекомендуемая литература

#### 6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л1.1	Образцова Ю.А.	Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебное пособие для студентов СПО, обучающихся по специальности 36.02.01 "Ветеринария"	Горно-Алтайск: РИО ГАГУ, 2014	<a href="http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=242:veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza&amp;catid=11:vetinary&amp;Itemid=167">http://elib.gasu.ru/index.php?option=com_abook&amp;view=book&amp;id=242:veterinarno-sanitarnaya-ekspertiza&amp;catid=11:vetinary&amp;Itemid=167</a>

#### 6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Эл. адрес
Л2.1	Сергеев И.Г., Боровков М.Ф., Никитченко В.Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов на продовольственных рынках: Учебное пособие	Санкт-Петербург: ГИОРД, 2005	

#### 6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Internet Explorer/ Edge
6.3.1.2	Google Chrome

#### 6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	КонсультантПлюс
6.3.2.2	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань»
6.3.2.3	База данных «Электронная библиотека Горно-Алтайского государственного университета»
6.3.2.4	Электронно-библиотечная система IPRbooks

## 7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

	проблемная лекция	
	дискуссия	

## 8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Номер аудитории	Назначение	Основное оснащение
516 В1	Кабинет ветеринарной фармакологии, биотехнологии и фармацевтической технологии. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска, мультимедиапроектор, экран, кафедра. Шкафы с показанным материалом (макропрепараты, муляжи), плакаты, стенды, шприцы, образцы препаратов (муляжи), весы, стенды с лекарственными препаратами, гербарии
114 В1	Лаборатория технотехнических и микробиологических исследований. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специализированное оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы и микробиологических исследований, термостат ТС-1/20 СПУ, люминоскоп «Орион», фотометр КФК-3-01, лабораторные весы, микроскопы, расходный материал

## 9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Методические рекомендации по подготовке доклада

Доклад – публичное сообщение, представляющее собой развёрнутое изложение определённой темы.

Этапы подготовки доклада:

1. Определение цели доклада.
2. Подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада.
3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.
4. Общее знакомство с литературой и выделение среди источников главного.
5. Уточнение плана, отбор материала к каждому пункту плана.
6. Композиционное оформление доклада.
7. Заучивание, запоминание текста доклада, подготовки тезисов выступления.
8. Выступление с докладом.
9. Обсуждение доклада.
10. Оценивание доклада

Композиционное оформление доклада – это его реальная речевая внешняя структура, в ней отражается соотношение частей выступления по их цели, стилистическим особенностям, по объёму, сочетанию рациональных и эмоциональных моментов, как правило, элементами композиции доклада являются: вступление, определение предмета выступления, изложение (опровержение), заключение.

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике.

Вступление должно содержать:

- название доклада;
- сообщение основной идеи;
- современную оценку предмета изложения;
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов;
- интересную для слушателей форму изложения;
- акцентирование оригинальности подхода.

Выступление состоит из следующих частей:

Основная часть, в которой выступающий должен раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами.

Заключение – это чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

Методические рекомендации по выполнению реферата

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Содержание реферата

Реферат, как правило, должен содержать следующие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. основная часть;
5. заключение;
6. список использованных источников;
7. приложения (при необходимости).

Примерный объём в машинописных страницах составляющих реферата представлен в таблице.

Рекомендуемый объём структурных элементов реферата

Наименование частей реферата Количество страниц

Титульный лист 1

Содержание (с указанием страниц) 1

Введение 2

Основная часть 15-20

Заключение 1-2

Список использованных источников 1-2

Приложения Без ограничений

В содержании приводятся наименования структурных частей реферата, глав и параграфов его основной части с указанием номера страницы, с которой начинается соответствующая часть, глава, параграф.

Во введении даётся общая характеристика реферата:

- обосновывается актуальность выбранной темы;
- определяется цель работы и задачи, подлежащие решению для её достижения;
- описываются объект и предмет исследования, информационная база исследования;
- кратко характеризуется структура реферата по главам.

Основная часть должна содержать материал, необходимый для достижения поставленной цели и задач, решаемых в процессе выполнения реферата. Она включает 2-3 главы, каждая из которых, в свою очередь, делится на 2-3 параграфа.

Содержание основной части должно точно соответствовать теме проекта и полностью её раскрывать. Главы и параграфы реферата должны раскрывать описание решения поставленных во введении задач. Поэтому заголовки глав и параграфов,

как правило, должны соответствовать по своей сути формулировкам задач реферата. Заголовка "ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ" в содержании реферата быть не должно.

Главы основной части реферата могут носить теоретический, методологический и аналитический характер.

Обязательным для реферата является логическая связь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы, самостоятельное изложение материала, аргументированность выводов. Также обязательным является наличие в основной части реферата ссылок на использованные источники.

Изложение необходимо вести от третьего лица («Автор полагает...») либо использовать безличные конструкции и неопределенно-личные предложения («На втором этапе исследуются следующие подходы...»), «Проведенное исследование позволило доказать...» и т.п.).

В заключении логически последовательно излагаются выводы, к которым пришел студент в результате выполнения реферата. Заключение должно кратко характеризовать решение всех поставленных во введении задач и достижение цели реферата.

Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. Количество источников в списке определяется студентом самостоятельно, для реферата их рекомендуемое количество от 10 до 20. При этом в списке обязательно должны присутствовать источники, изданные в последние 3 года, а также ныне действующие нормативно-правовые акты, регулирующие отношения, рассматриваемые в реферате.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (таблицы вспомогательных данных, инструкции, методики, формы документов и т.п.).

Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А-4
- размер шрифта-12; TimesNewRoman, цвет - черный
- междустрочный интервал - одинарный
- поля на странице – размер левого поля – 2 см, правого- 1 см, верхнего-2см, нижнего-2см.
- отформатировано по ширине листа
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы.
- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы
- нумерация страниц текста -

Список использованных источников должен формироваться в алфавитном порядке по фамилии авторов. Литература обычно группируется в списке в такой последовательности:

1. законодательные и нормативно-методические документы и материалы;
2. специальная научная отечественная и зарубежная литература (монографии, учебники, научные статьи и т.п.);
3. статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений.

Включенная в список литература нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия.

По каждому литературному источнику указывается: автор (или группа авторов), полное название книги или статьи, место и наименование издательства (для книг и брошюр), год издания; для журнальных статей указывается наименование журнала, год выпуска и номер. По сборникам трудов (статей) указывается автор статьи, ее название и далее название книги (сборника) и ее выходные данные.

Приложения следует оформлять как продолжение реферата на его последующих страницах.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Вверху страницы справа указывается слово "Приложение" и его номер. Приложение должно иметь заголовок, который располагается по центру листа отдельной строкой и печатается прописными буквами.

Приложения следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами.

На все приложения в тексте работы должны быть ссылки. Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Методические рекомендации по подготовке презентации

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;
- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило,

никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалов (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеет осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода вспомогательный материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в начале и в конце презентации – рискованно, оптимальный вариант – в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим – показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступить к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 – 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к оформлению презентации. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекаете ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MSExcel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MSOffice. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диаграммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Если Вы предпочитаете воспользоваться помощью оператора (что тоже возможно), а не листать слайды самостоятельно, очень полезно предусмотреть ссылки на слайды в тексте доклада ("Следующий слайд, пожалуйста...").

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение.

Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPoint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Критерии оценки презентации

Методические рекомендации

по оформлению лабораторных(практических) работ.

Отчет по лабораторной работе выполняется и оформляется каждым студентом индивидуально. Оформляются отчеты по лабораторным работам на отдельных листах и после ее защиты, которая является обязательной, сдаются преподавателю.

Каждый отчет должен содержать:

- 1) название лабораторной работы;
- 2) цель работы;
- 3) краткую теоретическую часть;
- 4) методику (ход) выполнения работы;
- 5) результаты экспериментов (представляются в виде графиков, таблиц или в произвольной форме);
- 6) обработку экспериментальных данных;
- 7) сравнение экспериментальных значений потребительских свойств со значениями стандартов;
- 8) вывод по работе, который должен содержать:
  - что изучалось в процессе выполнения работы;
  - какие методы (органолептические, экспериментальные, инструментальные) использовались при определении потребительских свойств товаров, их достоинства, недостатки, особенности при проведении экспертизы качества продукции;
  - какие методы (графические или аналитические) использовались при обработке экспериментальных данных.

Методические рекомендации по подготовке к семинарским занятиям, зачетам, экзаменам

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, студенты должны ознакомиться с учебной программой, учебной, научной и методической литературой, имеющейся в библиотеке, получить в библиотеке рекомендованные учебники и учебно-методические пособия, завести новую тетрадь для конспектирования лекций и работы с первоисточниками.

Помимо учебной, научной литературы студентами должны активно использоваться хрестоматии – сборники текстов, иллюстрирующих содержание учебника, а также словари, справочники. В хрестоматиях собраны материалы, которые позволяют расширить кругозор. При подготовке к семинарским занятиям, зачетам, экзаменам следует в полной мере использовать академический курс учебника, рекомендованного преподавателем. Они дают более углубленное представление о проблемах, получивших систематическое изложение в учебнике. Работа с хрестоматией позволит студенту самостоятельно изучить документы, фрагменты источников, другие произведения, разъясняющие сущность изучаемого вопроса.

Студентам рекомендуется самостоятельно выполнять доклады, индивидуальные письменные задания и упражнения, предлагаемые при подготовке к семинарским занятиям. Работа, связанная с решением этих задач и упражнений, представляет собой вид интеллектуальной практической деятельности. Она способствует выработке умения и привычки делать что-либо правильно, а также закреплению навыков и знаний по проблеме.

Доклад – это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения литературы и развернутом публичном сообщении по данной проблеме.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

В ходе самостоятельной подготовки к семинарским занятиям, особенно по гуманитарным дисциплинам, студентами может использоваться, к примеру, так называемый метод контрфактического моделирования событий, который научит их самостоятельно рассуждать о минувших, а также современных событиях, покажет мотивы принятия людьми решений, причины совершенных ошибок.

Такая работа, в процессе которой студенту приходится сравнивать, сопоставлять, выявлять логические связи и отношения, применять методы анализа и синтеза, позволит успешно в дальнейшем подготовиться к зачетам, экзаменам и тестированию.

Тестирование ориентировано в целом на проверку блоков проблем, способствует систематизации изученного материала, проверке качества его усвоения.

Серьезная и методически грамотно организованная работа по подготовке к семинарским занятиям, написанию письменных работ значительно облегчит подготовку к экзаменам и зачетам. Основными функциями экзамена, зачета являются: обучающая, оценочная и воспитательная. Экзамены и зачеты позволяют выработать ответственность, трудолюбие, принципиальность. При подготовке к зачету, экзамену студент повторяет, как правило, ранее изученный материал. В этот период сыграют большую роль правильно подготовленные заранее записи и конспекты. Студенту останется лишь повторить пройденное, учесть, что было пропущено, восполнить пробелы при подготовке к семинарам, закрепить ранее изученный материал.