

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бойко Елена Григорьевна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.10.2023 10:48:14  
Уникальный программный ключ:  
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»  
Заведующий кафедрой

 Ю.В.Глазунов

«26» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных**

для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения очная, заочная

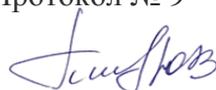
Тюмень, 2023

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ «19» июля 2017 г., приказ № 933.
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, образовательная программа «Биологическая безопасность сырья и продуктов питания», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «25» мая 2023 г. Протокол № 10.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «26» мая 2023 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «29» мая 2023 г. Протокол № 08.

Председатель методической комиссии института



М.А.Часовщикова

**Разработчик:**

Сибен А.Н., доцент кафедры инфекционных и инвазионных болезней, к.в.н.

**Директор института:**



А.А. Бахарев

**1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК- 1</b>	Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	ИД-8 <sub>ПК-1</sub> Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя диких промысловых животных и устанавливает их пригодность на пищевые цели	<p><b>знать:</b>                      -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>уметь:</b>                      -проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр промысловых животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.</p> <p><b>владеть:</b>                      -методиками проведения ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p>

**2. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений (дисциплина по выбору).

Дисциплина изучается на 4 курсе в 8 семестре по очной форме обучения, на 5 курсе в 9 семестре по заочной форме обучения.

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов ( 3 зачетных единиц).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	48	12
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	6
<b>Самостоятельная работа (всего)</b>	60	96
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	- 72
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольные работы		24
Доклад	24	
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
<b>Общая трудоемкость:</b>		
часов	<b>108</b>	<b>108</b>
зачетных единиц	<b>3</b>	<b>3</b>

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Видовые особенности мяса диких животных Особенности созревания мяса. Отличия ран прижизненных от ран посмертных Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при болезнях	Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

#### 4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	10	10	30	50
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при болезнях	14	14	30	58
	Итого:	24	24	60	108

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	3	2	48	53
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при болезнях	3	4	48	55
	Итого:	6	6	96	108

#### 4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	заочная
1	2	3	4	5
1.	Ветеринарно-санитарная оценка мяса диких промысловых животных и пернатой дичи	Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов диких животных и пернатой дичи. Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Видовые особенности мяса диких животных. Особенности созревания мяса. Отличия ран прижизненных от ран посмертных. Методы определения свежести мяса по действующим Правилам. Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла.	10	2
2.	Ветеринарно-	Послеубойная диагностика инфекционных,	14	4

	санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при болезнях	инвазионных и незаразных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.		
...		Итого:	24	6

#### 4.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

### 5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

#### 5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения		Текущий контроль
	очная	заочная	
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	72	тестирование
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование или собеседование
Контрольные работы		24	защита
Доклад	24		защита
всего часов:	60	96-	

#### 5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Ковалева О. А. и др. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) //Текст: электронный//Лань: электроннобиблиотечная система.—URL: <https://e.lanbook.com/book/130575>—Режим доступа: для авториз. пользователей. – 2019.

#### 5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

1. Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса при добыче.
2. Послеубойная диагностика при инфекционных болезнях промысловых животных.
3. Послеубойная диагностика при инвазионных болезнях промысловых животных.
4. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при воспалении верхних дыхательных путей, пневмониях, перикардитах, капиллярной эктазии печени.
5. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах.
6. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при нейрофиброматозе, липомах, саркомах, карциномах и меланосаркомах, пигментациях

#### 5.4. Темы рефератов: не предусмотрены программой.

### 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

Код компетенции	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-1	ИД-8ПК-1	<p><b>знать:</b> -порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промышленных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>уметь:</b> -производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр промышленных животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.</p> <p><b>владеть:</b> -методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра промышленных животных для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</p>	Тест Зачетный билет

### 6.2. Шкалы оценивания

#### Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

### 6.4. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

### 7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Электрон. данные. – М.: Лань, 2013.- 480с.  
[https://e.lanbook.com/book/45654?category\\_pk=43763#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/45654?category_pk=43763#book_name)

б) дополнительная литература

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Сон К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Сон К. Н., Родин В. И., Бесланеев Э. В. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 410 с. — Режим доступа: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=5858](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=5858)
4. Никитин, И. Н. Организация ветеринарного дела [Электронный ресурс] : учебник / И. Н. Никитин. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 288 с. – Режим доступа: [https://e.lanbook.com/book/5847#book\\_name](https://e.lanbook.com/book/5847#book_name).
5. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебное пособие / М.Ф.Боровков, В.П.Фролов, С.А.Серко; Под ред. прф. М.Ф.Боровкова.-СПб.: Лань, 2008.-448с.
6. Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Учебник/ Под ред.проф.М.Ф.Боровкова.-СПб.: Изд-во «Лань», 2010.-480с.
7. Государственный контроль таможенными органами в пунктах пропуска [Электронный ресурс] : учебное пособие / П.Н. Афонин [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — СПб. : Троицкий мост, 2014. — 336 с. — 978-5-4377-0031-0. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40945.html>
8. Нормативно-техническая документация, действующая на момент обучения (Технические регламенты Таможенного союза о безопасности пищевой продукции, ГОСТы экспертизы продуктов растительного и животного происхождения, МУКи, ФЗ о качестве и безопасности продуктов и т.п.)

#### **8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"**

(базы данных, информационно-справочные и поисковые системы, интернет ресурсы)

1. Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
2. Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
3. Meduniver.com – медицинский информационный сайт.
4. [www.gamaleya.ru](http://www.gamaleya.ru) – ГУ НИИ эпидемиологии и микробиологии имени Н.Ф. Гамалеи.
5. [www.gabrich.com](http://www.gabrich.com) - Московский научно-исследовательский институт эпидемиологии и микробиологии имени Г.Н. Габричевского.

#### **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Красникова Л.В., Гунькова П.И. Микробиологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: НИУ ИТМО; ИХиБТ, 2014. – 91 с.
2. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

## **10. Перечень информационных технологий**

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс»
2. ИСС «Техэксперт. Базовые нормативные документы

## **11. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

1. Комплект электронных презентаций/слайдов,
2. Аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук),
3. Компьютерный класс,
4. Рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет.

## **12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ  
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»  
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины  
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по учебной дисциплине:** *«Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных»*  
для направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

образовательная программа «Биологическая безопасность сырья  
и продуктов питания»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения – очная, заочная

Разработчик: доцент, кандидат ветеринарных наук А.Н. Сибен

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «26» 05 2023 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2023

**КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ  
знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы  
формирования компетенций в процессе освоения дисциплины  
Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных**

**1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)**

	Вопросы
<p>ПК- 1</p> <p>Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</p>	<p>1.1. знать:</p> <p>- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизе промысловых животных в пределах административного района?</li> <li>2. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизе промысловых животных за пределами области?</li> <li>3. Какие животные относятся к промысловым, дайте их краткую характеристику.</li> <li>4. Перечень необходимых документов на добычу промысловых животных.</li> <li>5. Дайте определение и перечислите птицу, относящуюся к пернатой дичи.</li> <li>6. Перечислите способы и правила добычи диких животных.</li> <li>7. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза лосей.</li> <li>8. Особенности осмотра туш и органов косуль, маралов.</li> <li>9. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза дикого северного оленя.</li> <li>10. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза кабана.</li> <li>11. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза медведя.</li> <li>12. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза зайца.</li> <li>13. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза бобра.</li> <li>14. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза барсука.</li> </ol>

15. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза пернатой дичи (куропатки, гуся, утки, глухаря, тетерева, вальдшнепа, фазана, рябчика, перепелов).

1.2. уметь:

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр промысловых животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.

1. Перечень промысловых животных РФ (не менее 10 видов)
2. Перечень представителей пернатой дичи РФ (не менее 7 видов)
3. Требования к экспертизе промысловых животных.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза лосей.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза оленей
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза плотоядных, на примере медведя.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза плотоядных на примере барсука.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза зайцев.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобра.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.
11. Химических состав мяса промысловых животных .
12. Химический состав мяса пернатой дичи.
13. Особенности созревания мяса пернатой дичи и промысловых животных.
14. Видовая идентификация мяса промысловых животных.
15. Органолептические особенности мяса промысловых животных и пернатой дичи при различных способах добычи.

1.3 владеть:

- методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

Задания

1. Определите и дайте характеристику ослизнению, плесневению и загару мяса.
2. Проведете и дайте характеристику методов исследования мяса животных на свежесть.
3. Проведите трихинеллоскопию мяса медведя.
4. Проведите исследование мяса лося на финноз.
5. Ветеринарное клеймение мяса и мясопродуктов промысловых животных и пернатой дичи, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу

## Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней животных

Учебная дисциплина: **«Ветеринарно-санитарная экспертиза диких  
промысловых животных»**

По направлению: 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

### Зачетный билет № 1

1. Перечень необходимых документов на добычу промысловых животных.
2. Ветеринарно-санитарные требования экспертизе туши лося.
3. Порядок исследования мяса кабана на трихинеллёз.

Составил: Сибен А.Н. / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

Заведующий кафедрой: Домацкий В.Н. / \_\_\_\_\_ / « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ г.

### Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
<b>зачтено</b>	Обучающийся самостоятельно отвечает на поставленные вопросы, используя весь арсенал знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и делать выводы; а именно обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний основного материала без усвоения некоторых положений. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов, доводит ответ до конца
<b>не зачтено</b>	Обучающийся допустил грубые ошибки, не мог применить полученные знания при ответе на вопросы, поставленные в зачетном билете, а именно если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения, не умеет выделить главное и сделать вывод. Не владеет способностью проводить клиническое обследование промысловых животных. Не один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

## 2. Тестовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачет в форме тестирования)

### ПК- 1

**Способен осуществлять ветеринарно-санитарный анализ безопасности мяса и продуктов убоя, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований**

#### 2. 1. знать:

- порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы промысловых животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

1. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизе промысловых животных в пределах административного района?
2. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизе промысловых животных за пределами области?
3. Какие животные относятся к промысловым, дайте их краткую характеристику.
4. Перечень необходимых документов на добычу промысловых животных.
5. Дайте определение и перечислите птицу, относящуюся к пернатой дичи.
6. Перечислите способы и правила добычи диких животных.
7. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза лосей.
8. Особенности осмотра туш и органов косуль, маралов.
9. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза дикого северного оленя.
10. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза кабана.
11. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза медведя.
12. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза зайца.

#### 2.2. уметь:

- производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр промысловых животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.

13. Перечень промысловых животных РФ (не менее 10 видов)
14. Перечень представителей пернатой дичи РФ (не менее 7 видов)
15. Требования к экспертизе промысловых животных.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза лосей.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза оленей
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза плотоядных, на примере медведя.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза плотоядных на примере барсука.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза зайцев.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобра.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза пернатой дичи.
23. Химический состав мяса промысловых животных
24. Химический состав мяса пернатой дичи.
25. Особенности созревания мяса пернатой дичи и промысловых животных.
26. Видовая идентификация мяса промысловых животных.
27. Органолептические особенности мяса промысловых животных и пернатой дичи при различных способах добычи.

#### 3.3 владеть:

- методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.

1. Определить и дать характеристику ослизнению, плесневению и загару мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
2. Перечислите и дайте характеристику методам определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии.
3. Перечислите и дайте характеристику методам исследования мяса животных на свежесть.
4. Перечислите и дайте характеристику бактериологическим методам контроля качества пищевых продуктов
5. Физико-химический метод контроля качества пищевых продуктов
6. Органолептический метод контроля качества пищевых продуктов
7. Болезни животных опасные для человека и передающиеся через пищевые продукты.
8. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях инфекционной этиологии.
9. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях инвазионной этиологии.

### **Процедура оценивания**

Зачет в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется две попытки. При проведении зачета с использованием тестовых заданий используется шкала оценивания тестирования

#### **Шкала оценивания тестирования на зачете**

<b>% выполнения задания</b>	<b>Результат</b>
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

### **3. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы**

#### **1. Варианты контрольных работ.**

##### **Вариант 1**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши лося

Задание 2. Химический состав и свойства мяса боровой дичи воска.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов пищеварения.

##### **Вариант 2**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши оленя

Задание 2. Химический состав цветочного и падевого меда.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.

##### **Вариант 3**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши кабана.

Задание 2. Химический состав мяса промысловых животных.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при сибирской язве.

##### **Вариант 4**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши кабарги.

Задание 2. Что такое загар мяса, примеры, особенности ветеринарно-санитарной экспертизы.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при финозе.

##### **Вариант 5**

Задание 1 Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши тетерева.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при плесневении мяса

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при трихинеллезе.

#### **Вариант 6**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши зайца.

Задание 2. Методы определения свежести мяса.

Задание 3 Ветеринарно-санитарная экспертиза при альвеококкозе.

#### **Вариант 7**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши нутрии и бобра.

Задание 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при различных способах добычи животных.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при некробактериозе.

#### **Вариант 8**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе тушек перепелов и рябчиков.

Задание 2. Перечень ветеринарных сопроводительных документов на туши промысловых животных.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при бруцеллезе.

#### **Вариант 9**

Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши барсука

Задание 2. Правила добычи промысловых животных на территории.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе.

#### **Вариант 10**

Задание 1 Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши гуся и утки.

Задание 2. Транспортировка туш промысловых животных.

Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при чуме свиней.

### **Процедура оценивания контрольных работ**

Контрольные работы, как правило, проводятся для студентов заочной формы обучения. В этом случае за контрольную работу выставляется оценка «зачет/незачет».

Студент самостоятельно выбирает номер варианта контрольной работы, в котором содержится 3 вопроса по разным разделам и темам дисциплины.

В состав контрольной работы входят не только стандартные задачи, но и задачи, требующие, например, графического описания процессов или анализа явлений в конкретной ситуации.

Объем работы зависит от количества изучаемых вопросов (вопросы выбирают по методическим указаниям дисциплины).

При оценке уровня выполнения контрольной работы, в соответствии с поставленными целями и задачами для данного вида учебной деятельности, могут быть установлены следующие критерии:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать практический материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему на основе существующих методик;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение анализировать и обобщать материал;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами и правильно их преподнести в контрольной работе.

При оценке определяется полнота изложения материала, качество и четкость, и последовательность изложения мыслей, наличие достаточных пояснений, культура в предметной области, число и характер ошибок (существенные или несущественные).

Существенные ошибки связаны с недостаточной глубиной и осознанностью ответа (например, студент неправильно указал основные признаки понятий, явлений, неправильно сформулированы законы или правила и т.п. или не смог применить теоретические знания для объяснения практических явлений.)

Несущественные ошибки определяются неполнотой ответа (например, студентом упущен из вида какой – либо нехарактерный факт при ответе на вопрос) к ним можно отнести опiski, допущенные по невнимательности).

### **Критерии оценки:**

- **оценка «Зачёт»** выставляется студенту, в случае, если контрольная работа выполнена по своему варианту, допущено по каждому вопросу по одной несущественной ошибке и на один вопрос допущена одна существенная ошибка, приведены рисунки, таблицы и иллюстрации, требующие эти пояснения по работе. Студент владеет знаниями по изучаемой дисциплине: Закон РФ «О ветеринарии», организацию ветеринарного дела, ветеринарный учет и отчетность, ветеринарное делопроизводство, ветеринарный надзор, оформление ветеринарных сопроводительных документов, ответственность за нарушение ветеринарного законодательства.

- **оценка «Незачёт»** выставляется студенту в случае, если контрольная работа выполнена не по своему варианту, допущено по пятидесяти процентам вопросов по одной существенной ошибке, не приведены рисунки и иллюстрации и т.п. Также, если обучающийся не имеет даже частичного представления о Законе РФ «О ветеринарии», организации ветеринарного дела, ветеринарном учет и отчетности, ветеринарном делопроизводстве, ветеринарном надзоре, оформлении ветеринарных сопроводительных документов, ответственности за нарушение ветеринарного законодательства.

### **5.2 Доклад**

Формируются результаты обучения:

#### **1. Знать:**

порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукции пчеловодства, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

#### **2. Уметь:**

-определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований продукции пчеловодства на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции.

Общая тематика: **«Ветеринарно-санитарная экспертиза промысловых животных».**

Обучающиеся выполняют доклад, тему которого выбирают исходя из темы выпускной квалификационной работы.

#### **Примерные темы докладов:**

1. Послеубойная диагностика сибирской язвы.
2. Мероприятия при выявлении болезней на конвейере мясокомбината, на рынке.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса на рынках.
4. Экспертиза мяса и продуктов убоя при туберкулёзе.
5. Экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллёзе.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при лейкозе млекопитающих.

7. Послеубойная экспертиза при злокачественной катаральной горячке.
8. . Ветеринарно-санитарная экспертиза при классической и африканской чуме свиней.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза при некробактериозе.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза при фасциоллёзе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктиокаулёзе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза при колибактериозе.
13. Диагностика трихинеллёза и санитарная оценка продуктов убоя.
14. Диагностика цистицеркоза и санитарная оценка продуктов убоя.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза при эхинококкозе и альвеококкозе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза при гиподерматозе.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза при аскариозе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза при стронгилятозах.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов дыхания.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов кровообращения.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях печени.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях почек.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов пищеварения.

#### **Вопросы к дискуссии**

1. Исторический анализ проблемы.
2. Выявление трудностей, определяемых контекстом проблемы.
3. Разделение изучаемой проблемы на отдельные вопросы.
4. Поиск и разработка частных задач одной общей проблемы.
5. Предложение гипотезы по решению проблемы в определенных исторических условиях.

#### **Процедура оценивания доклада**

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

**Критерии оценки:**

Критерий	«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Использованы 1-2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4 ошибок в представляемой информации	Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представленной информации	Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров