

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2023 00:50:29
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453eaf8f

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

«Утверждаю»

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

«20» октября 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза мелких домашних и промысловых животных

для направления подготовки 36.05.01 Ветеринария

Направленность (профиль) Ветеринария

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения очная, заочная

Тюмень 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 36.05.01 Ветеринария, утвержденный Министерством образования и науки РФ «22» сентября 2017г., приказ № 974
- 2) Учебный план основной образовательной программы 36.05.01 Ветеринария одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО «ГАУ Северного Зауралья» протокол №2 от 23.09.2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от «20» октября 2020 г. протокол № 3

Заведующий кафедрой

В.Н. Домацкий

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена методической комиссией института от «24» октября 2020 г. Протокол № 2.

Председатель методической комиссии института

Л.Н. Скосырских

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
ПК-4	ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-3 _{ПК-4} Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, птицеводства, водного промысла и устанавливает их пригодность на пищевые и технические цели	<p>Знать: - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мелких домашних и промысловых животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.</p> <p>Уметь: -проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр мелких домашних и промысловых животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.</p> <p>Владеть: -методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мелких домашних и промысловых животных для определения возможности их использования и необходимости проведения <i>лабораторных исследований.</i></p>

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к *Блоку 1* части, формируемой участниками образовательных отношений Модуль 3 "Болезни мелких животных"

Дисциплина изучается на 5 курсе в 10 семестре по очной форме обучения, на 6 курсе в 12 семестре – заочной форме.

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

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (3 зачетные единицы).

Вид учебной работы	Форма обучения	
	очная	заочная
Аудиторные занятия (всего)	48	14
<i>В том числе:</i>	-	-
Лекционного типа	24	6
Семинарского типа	24	8
Самостоятельная работа (всего)	60	94
<i>В том числе:</i>	-	-
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	30	70
Самостоятельное изучение тем	6	
Контрольная работа		24
Доклад	24	
Вид промежуточной аттестации:	зачет	зачет
Общая трудоемкость:		
часов	108	108
зачетных единиц	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Ветеринарно-санитарная оценка мелких домашних и промысловых животных	Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов мелких домашних и промысловых животных. Морфологический и химический состав мяса д мелких домашних и промысловых животных. Видовые особенности мяса мелких домашних и промысловых 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 мелких домашних и промысловых животных 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 мелких домашних и промысловых животных	6	6	14	26
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя мелких домашних и промысловых животных при болезнях	18	18	46	62
	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 мелких домашних и промысловых животных	2	2	26	30
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя мелких домашних и промысловых животных при болезнях	4	6	68	78
Итого:		6	8	94	108

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)	
			очная	Заочная
1	2	3	4	
1.	1	Способы и правила добычи. Особенности осмотра туш и органов мелких домашних и промысловых животных. Морфологический и химический состав мяса д мелких домашних и промысловых животных. Видовые особенности мяса мелких домашних и промысловых 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.	6	2
2.	2	Послеубойная диагностика инфекционных, инвазионных и незаразных болезней, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.	18	6
Итого:			24	8

4.4. Примерная тематика курсовых 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	70	тестирование, задача, дискуссия
Самостоятельное изучение тем	6		тестирование или собеседование
Контрольные работы			24

Доклад	24	-	представление доклада защита
всего часов:	60	94	

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свидерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2019. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.
2. 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 мелких домашних и 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. Примерные темы докладов:

1. Нормативно-законодательная база безопасности продукции водного промысла в России и странах ЕЭС.
2. Идентификация пищевой рыбной продукции.
3. Требования безопасности пищевой рыбной продукции
4. Требования к процессам производства пищевой рыбной продукции
5. Требования к упаковке и маркировке пищевой рыбной продукции
6. Оценка соответствия пищевой рыбной продукции
7. Инвазионные болезни, опасные для человека, выявляемые у пресноводных гидробионтов
8. Инвазионные болезни, опасные для человека, выявляемые у морских гидробионтов
9. Микробиологические нормативы безопасности рыбной продукции.

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

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
-----------------	---------------------	----------------------------------	---	----------------------------------

ПК-4	Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных	ИД-3ПК-4 Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства, птицеводства, водного промысла и устанавливает их пригодность на пищевые и технические цели	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мелких домашних и промысловых животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр мелких домашних и промысловых животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мелких домашних и промысловых животных для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований. 	Зачетный билет тестовое задание, вопросы к дискуссии по докладу
------	---	--	---	---

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний нормативных показателей для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продукции водного промысла. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов доводит ответ до конца.
не зачтено	Проставляется, если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения нормативных показателей для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продукции водного промысла, не умеет выделить главное и сделать вывод. Ни один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

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

а) основная литература

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

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., Бесланев Э. В. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 410 с. — Режим доступа: 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.

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. Вся 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»

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- www.1gost.ru – стандарты
- www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

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 – ИСС «Техэксперт»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий, экзамена и зачета.

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 сельского хозяйства 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 продукции
водного промысла
для направления подготовки 36.05.01 «Ветеринария»**

Уровень высшего образования – специалитет

Форма обучения – очная, заочная,

Разработчики: кандидат ветеринарных наук Сибен А.Н.

Утверждено на заседании кафедры
протокол № 3 от «20» октября 2020г.

Заведующий кафедрой  В.Н. Домацкий

Тюмень, 2020

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза мелких домашних и промысловых животных

Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-4 Способен планировать и проводить организационно-технические и ветеринарные мероприятия направленные для защиты жизни и здоровья человека и животных</p>	<p>1.1. знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 экспертизы мелких домашних и промысловых животных в пределах административного района? 2. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизе мелких домашних и промысловых животных за пределами области? 3. Какие животные относятся к промысловым, дайте их краткую характеристику. 4. Перечень необходимых документов на добычу промысловых животных. 5. Перечислите способы и правила добычи диких животных. 6. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза лосей. 7. Особенности осмотра туш и органов косуль, маралов. 8. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза дикого северного оленя. 9. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза кабана. 10. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза баранов. 11. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза свиней. 12. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза бобра. 13. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза барсука. <p>1.2. уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр мелких домашних и промысловых животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных. 1. Перечень промысловых животных РФ (не менее 10 видов)

Компетенция	Вопросы
	<ol style="list-style-type: none"> 2. Требования к экспертизе промысловых животных. 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза лосей. 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза оленей 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза плотоядных на примере барсука. 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза барана. 7. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобра. 8. Ветеринарно-санитарная экспертиза свиньи. 9. Химических состав мяса промысловых животных . 10. Химический состав мяса пернатой дичи. 11. Особенности созревания мяса пернатой дичи и промысловых животных. 12. Видовая идентификация мяса промысловых животных. <p>1.3 владеть:</p> <p>- методиками проведение ветеринарно-санитарного осмотра мелких домашних и промысловых животных для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.</p> <p>Задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 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. 10. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы при болезнях незаразной этиологии.

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 мелких домашних и промысловых животных»

По направлению: 36.05.01 «Ветеринария»

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № 1.

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

Составил: _____ / _____ / « _____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой: _____ / _____ / « _____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	Проставляется, если обучающийся при ответе на вопросы зачетного билета, показывает достаточный уровень владения материалом. Обладает от глубоких до общих знаний нормативных показателей для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продукции водного промысла. Формулирует основные понятия с некоторой неточностью; затрудняется в приведении примеров. С помощью наводящих вопросов доводит ответ до конца.
не зачтено	Проставляется, если обучающийся не знает значительную часть материала двух вопросов, входящих в зачетный билет, допустил существенные ошибки в процессе изложения нормативных показателей для обеспечения ветеринарно-санитарной безопасности продукции водного промысла, не умеет выделить главное и сделать вывод. Ни один из вопросов не рассмотрен до конца. Наводящие вопросы не помогают.

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

2. 1. знать:

1. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизы мелких домашних и промысловых животных в пределах административного района?
2. Какие ветеринарные сопроводительные документы необходимы для ветеринарно-санитарной экспертизы мелких домашних и промысловых животных за пределами области?
3. Какие животные относятся к промысловым, дайте их краткую характеристику.
4. Перечень необходимых документов на добычу промысловых животных.
5. Перечислите способы и правила добычи диких животных.
6. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза лосей.

7. Особенности осмотра туш и органов косуль, маралов.
8. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза дикого северного оленя.
9. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза кабана.
10. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза баранов.
11. Особенности осмотра туш и органов, а также ветсанэкспертиза свиней.

2.2. уметь:

1. Перечень промысловых животных РФ (не менее 10 видов)
2. Требования к экспертизе промысловых животных.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза лосей.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза оленей
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза плотоядных на примере барсука.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза барана.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза бобра.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза свиньи.
9. Химический состав мяса промысловых животных .
10. Химический состав мяса пернатой дичи.
11. Особенности созревания мяса пернатой дичи и промысловых животных.

3.3 владеть:

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

% выполнения задания	Результат
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 .
Задание 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов пищеварения.

Вариант 2

- Задание 1. Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши оленя
Задание 2 Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши барана
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 финнозе.

Вариант 5

- Задание 1 Ветеринарно-санитарные требования к экспертизе туши кролика.
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 кролика.
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 туши барана.
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 синьи
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 козла
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 реферат, 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 туберкулезе.
5. Экспертиза мяса и продуктов убоя при бруцеллезе.
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 фасциоллезе.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза при диктиокаулезе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза при колибактериозе.
13. Диагностика трихинеллеза 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. Используются 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