

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.В.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и ЖИВОТНЫХ

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного происхождения

магистр

очная

1. Цель дисциплины

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» являются:

- Формирование у магистрантов знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и кон-троля безопасности продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла,
- Освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по пере-работке сырья животного и растительного происхождения, продукции пчеловодства и водного про-мысла.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения	знает правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профи-лактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предпри-ятий; норм и правил по организации и кон-тролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, про-дукции пчеловодства и водного промысла; - правила проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, по-слеубойной ветеринарно-санитарной экспер-тизы туш и органов; - требования ветеринарно-санитарной и пи-щевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - порядок обезвреживания, утилизации и уни-чтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринар-но-санитарные требования к ним в соответ-ствии с законодательством Российской Феде-рации в области ветеринарии и в сфере без-опасности пищевой продукции - стандартные методики проведения лаборатор-ных исследований мяса, продуктов убоя, пи-щевое мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой

		<p>безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <ul style="list-style-type: none">- методы фиксации животных при проведении их клинического обследования- Техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных- общепринятые критерии и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации <p>умеет</p> <ul style="list-style-type: none">- проводить ветеринарно-санитарную экспертизы и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животного-водческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов
--	--	--

		<p>убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <ul style="list-style-type: none">- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресно-водной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество <ul style="list-style-type: none">- фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования- производить клиническое исследование животных с использованием общих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии- устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами- отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований- выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию- осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных <p>владеет навыками</p> <p>в организации контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</p> <ul style="list-style-type: none">- в контроле режимов рабочих параметров всех
--	--	--

		<p>звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения. - проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований - подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции - организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными - проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований - проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза - постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования
<p>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного</p>	<p>знает государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и</p>

	<p>происхождения</p>	<p>мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <ul style="list-style-type: none"> - правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, по-слеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов; - правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, по-слеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов - порядка предубойного ветеринарного осмотра животных - требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, 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 - порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки - техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и
--	----------------------	---

лечения живот-ных

умеет

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество про-дуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предот-вращению зоонозов;
- правильно оценивать качество и кон-троль выпуска сельскохозяйственной продук-ции; давать оценку пригодности подконтроль-ной продукции по органолептическим свой-ствам и результатам лабораторных исследо-ваний, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов жи-вотного и растительного происхождения;
- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной про-дукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животно-водческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортиров-ки.
- проводить ветеринарно-санитарной экспер-тизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе после-убойного осмотра, необходимых лаборатор-ных исследований, ветеринарно-санитарной оценки
- интерпретировать признаки патоморфологи-ческих (анатомо-морфологических) измене-ний, возникших при жизни животного в ре-зультате патологических процессов инфекци-онного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мя-са и продуктов убоя, мясного сырья и в про-цессе производства мясной продукции
- проводить ветеринарно-санитарной экспер-тизы меда, молока и молочных продуктов, рас-тительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых ла-бораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законода-тельством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
- проводить ветеринарно-санитарной экспер-тизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходи-мых лабораторных исследований, ветеринар-но-санитарной оценки
- осуществлять анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза

		<p>владеет навыками</p> <ul style="list-style-type: none"> - в организации и контроле транспор-тировки животных, сырья, продукции живот-ного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов; - в контроле режимов рабочих парамет-ров всех звеньев переработки животноводче-ского сырья; в организации и контроле по-грузки и транспортировки убойных живот-ных, сырья, продукции животного и расти-тельного происхождения; в определении ви-довой принадлежности мяса животных; в про-ведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; - проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья - проведения ветеринарно-санитарного осмот-ра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимо-сти проведения лабораторных исследований - осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований - проведения ветеринарно-санитарного осмот-ра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной докумен-тации требованиям безопасности и необходи-мости проведения лабораторных исследований
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в I семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Освоение дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» является необходимой основой для подготовки к изучению следующих дисциплин:

Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

Преддипломная практика

Производственно-технологическая практика

2.1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных живот-ных опасных для че-ловека	1	14	6	8	22	КТ 2	Собеседование, Практико-ориентированн ые задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1, ПК-1.2
3.	3 раздел. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных								
3.1.	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз	1	8	4	4	22		Собеседование, Практико-ориентированн ые задачи и ситуационные задачи	ПК-1.1, ПК-1.2
	Промежуточная аттестация	Эк							
	Итого		144	18		24	66		
	Итого		144	18		24	66		

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при гельминтологических заболеваниях общих для человека и животных. Трихинеллез	8/2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных живот-ных опасных для че-ловека	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через рыбу	6/-
Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз, саркоцистоз, балантидиоз.	4/-
Итого		18

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трематодозах общих для человека и животных	лаб.	2

гельминтозах			
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при гельминтозах	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при цестодозах общих для человека и животных. (работа в группах)	лаб.	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при гельминтозах	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при цестодозах общих для человека и животных	лаб.	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов уоя при гельминтозах	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при нематодозах общих для человека и животных	лаб.	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных живот-ных опасных для че-ловека	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при трематодозах передаю-щихся человеку через рыбу (рабо-та в группах)	лаб.	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных живот-ных опасных для че-ловека	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при цестодозах передаю-щихся человеку через рыбу	лаб.	2
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных живот-ных опасных для че-ловека	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при нематодозах передаю-щихся человеку через рыбу	лаб.	4
Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя при протозоозах общих для человека и животных. Балантидиоз свиней, саркоцисто-зы (работа в группах)	лаб.	4

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных	22
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека	22
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных	22

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).

4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)

5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах . Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных			
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека			
3	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных			

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных»

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

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2	
		1	2	3	4
ПК-1.1:Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных	x			
	Преддипломная практика				x
	Производственно-технологическая практика		x		
ПК-1.2:Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных	x			
	Преддипломная практика				x
	Производственно-технологическая практика		x		

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций	Максимальное количество баллов	
1 семестр			
КТ 1	Собеседование	30	
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	30	
КТ 2	Собеседование	0	
КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	0	
Сумма баллов по итогам текущего контроля		60	
Посещение лекционных занятий		20	
Посещение практических/лабораторных занятий		20	
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях		30	
Итого		130	
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
1 семестр			
КТ 1	Собеседование	30	<p>На контрольную точку отводится 30 баллов, в том числе:</p> <p>1. Проверка конспектов лекций, лабораторных занятий по гельминтозам, опасных для животных человека</p> <p>1.1. проверка конспектов лекций – 10 баллов</p> <p>1.2. проверка конспектов лабораторных занятий - 10 баллов</p> <p>3. Оценка практико-ориентированного задания за 3 биологических препарата -10баллов</p>
КТ 1	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	30	<p>На контрольную точку отводится 30 баллов, в том числе:</p> <p>1. Проверка конспектов лекций, лабораторных занятий по паразитозам рыб, опасных для человека</p> <p>1.1. проверка конспектов лекций – 10 баллов</p> <p>1.2. проверка конспектов лабораторных занятий - 10 баллов</p> <p>3. Оценка практико-ориентированного задания за 3 биологических препарата -10 балов</p>
КТ 2	Собеседование	0	

КТ 2	Практико-ориентированные задачи и ситуационные задачи	0	
------	---	---	--

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и)	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не

только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных»

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозах крупного рогатого скота.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при эхинококкозе убойных животных.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш сельскохозяйственных животных
2. Провести послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу органов и туш сельскохозяйственной птицы

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Дать анализ совершенствованию системы контроля и надзора службы ветеринарии региона при гельминтозах
2. Провести ветеринарно-санитарную оценку при цистицеркозе, дать заключение и заполнить соответствующую документацию

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза эхинококкоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести полное гельминтологическое вскрытие рыбы
2. Провести неполное гельминтологическое вскрытие рыбы

Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным заданиям:

1. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота.
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя свиней.
3. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя лошадей, ослов, мулов.
4. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя.
5. Вынужденный убой. Порядок использования мяса при инвазионных болезнях.
6. Порядок направления, сдачи-приема животных на убойных предприятиях.
7. Санитарная обработка транспортных средств.
8. Типы предприятий по переработке убойных животных и ветеринарно-санитарные требования к ним.
9. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
10. Транспортировка убойных животных автомобильным транспортом. Санитарная обработка автотранспорта.
11. Транспортный и другие виды стресса у убойных животных, его значение и меры предупреждения.
12. Цель и режимы предубойного содержания животных на боенских предприятиях. Предубойный ветеринарный осмотр.
13. Органолептические показатели охлажденной рыбы свежей, сомнительной свежести, несвежей и ее ветеринарно-санитарная оценка.
14. Порядок проведения ветсанэкспертизы пресноводной рыбы.
15. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и других пищевых продуктов на продовольственных рынках.
16. Методы послеубойной диагностики трихинеллеза. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.
17. Дифференциальный диагноз мышечных трихинелл от других включений в мышцах.
18. Порядок взятия проб мышечной ткани для диагностики трихинеллеза.
19. Порядок послеубойного исследования туш и органов свиней, крупного рогатого скота на цистицеркоз.
20. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя крупного рогатого скота, свиней и овец при цистицеркозе.
21. Методы обеззараживания говядины и свинины при цистицеркозе.
22. Послеубойная диагностика дикроцелиоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
23. Послеубойная диагностика фасциолеза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
24. Послеубойная диагностика эхинококкоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
25. Послеубойная диагностика токсокароза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
26. Послеубойная диагностика ценуроза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
27. Послеубойная диагностика альвеококкоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и

внут-ренних органов.

28. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
29. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
30. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
31. Диагностика клонорхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
32. Диагностика псевдамфиоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
33. Диагностика метагонимоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
34. Диагностика нанофиедоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
35. Диагностика анизокидоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
36. Диагностика эхинохоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
37. Диагностика меторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
38. Диагностика диоктофимоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
39. Диагностика ботриоцефаллеза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
40. Послеубойная диагностика саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внут

-ренних органов.

41. Послеубойная диагностика токсоплазмоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внут-ренних органов.
42. Послеубойная диагностика балантидиоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутрен-них органов.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях пестицидами.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений и навыков):

1.Составить перечень особо опасных гельминтологических заболеваний общих для человека и животных

2.Дать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при одном из заболеваний (Одного из указанных в 1 пункте)

3.Дать рекомендации по использованию или обеззараживанию продуктов убоя сельскохозяйственных животных (Одного из указанных в 1 пункте)
цистозе убойных животных.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при балантидиозе убойных животных.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе убойных животных.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1.Провести ветеринарно-санитарную экспертиза продуктов убоя свиней

2.Провести ветеринарно-санитарную экспертиза продуктов убоя крупного рогатого скота

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1.Провести ветеринарно-санитарную оценку при балантидиозе, дать заключение и заполнит соответствующую документацию

2. Провести ветеринарно-санитарную оценку при саркоцистозе, дать заключение и заполнит соответствующую документацию

Ветеринарно-санитарная оценка говяжьих шкур при обнаружении в массетерах, сердце и мышцах туш более трех цистицерков на площади 40 см²

Ответ:

1.направляют на утилизацию

2.уничтожают методом сжигания

3. уничтожают путем захоронения в биотермическую яму

4.выпускают без ограничения после удаления прирези мышечной ткани

Ветеринарно-санитарная оценка туш говядины при обнаружении только в сердце двух цистицерков на площади 40 см²

Ответ:

1.выпускают без ограничений

- 2.используют на пищевые цели после обеззараживания
- 3.направляют на утилизацию
- 4.уничтожают путем захоронения в биотермическую яму

Для исключения цистицеркоза при осмотре головы крупного рогатого скота

Ответ:

- 1.делают по 1-2 продольных и 1 поперечный разрез жевательных мышц с наружной стороны
- 2.тщательно осматривают подчелюстные, околоушные и заглоточные лимфоузлы, прощупывая и разрезая их
3. прощупывают и делают несквозной продольный разрез мышц языка
4. разрезают и осматривают жевательные мышцы пластинами, на всю ширину, параллельно их поверхности (с каждой стороны, наружные - двумя разрезами, внутренние - одним)

Локализация личинок трихинелл в организме домашних свиней

Ответ:

1. поперечно-полосатые мышцы (скелетная мускулатура и миокард)
- 2.сердечная мышца (миокард)
3. поперечно-полосатая мускулатура (кроме миокарда)
4. межмышечная соединительная ткань
5. паренхиматозные органы

Локализация и морфология инвазионной личинки *Diphilobotrim latum*

Ответ:

1. Тонкие личинки белого или красноватого цвета, длиной до 1,5 см, свернутые в спираль, обнаруживаются на печени, гонадах, серозных покровах полости тела
2. Личинки величиной 0,2-0,3 мм, располагаются в подкожном слое мышц рыб семейства карповых в инкапсулированном состоянии
- 3.Крупные, 5-120 см, молочно-белого цвета ремневидные личинки, локализующиеся в брюшной полости рыб
4. Молочно-белого цвета червячки длиной 1-6 см, шириной 1-3 мм, свободно лежащие во внутренних органах, в яичниках между икринками и мышцах рыб

Какой метод не используют для определения свежести рыбы

Ответ:

- 1.определение амино-аммиачного азота
- 2.определение сероводорода с подогреванием фарша
3. определение продуктов первичного распада белка в бульоне (с сернокислой медью)
- 4.редуктазная проба
5. определение количества летучих жирных кислот

При аэромонозе (псевдомонозе, вирусной виремии) рыбы, если на коже имеются небольшие единичные красные пятна, отсутствует ерошение чешуи и гидремия мышц, рыбу

Ответ:

1. после получения отрицательного результата бактериологических исследований рыбу скармливают животным в вареном виде
2. реализуют без ограничения
3. утилизируют
- 4.направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с термической обработкой

Какой вид рыбы нельзя использовать для копчения и вяления без предварительного обеззараживания замораживанием при поражении личинками описторхисов

Ответ:

- 1.карп
- 2.язь

- 3.лещ
- 4.плотва
- 5.щука

При аэромонозе (псевдомонозе, вирусной виремии) рыбы, если на коже имеются небольшие единичные красные пятна, отсутствует ерошение чешуи и гидремия мышц, рыбу

Ответ:

- 1.после получения отрицательного результата бактериологических исследований рыбу скармливают животным в вареном виде
2. реализуют без ограничения
3. утилизируют
4. направляют на изготовление консервов или кулинарных изделий с термической обработкой

Для производства продуктов переработки молока не допускается использование сырого молока, полученного

Ответ:

1. в течение первых 7 дней после отела и в течение 5 дней до дня их запуска, от больных и находящихся на карантине животных
2. от больных и находящихся на карантине животных
3. в течение первых 7 дней со дня их отела и 5 дней до дня их запуска
4. в течение первых 5 дней после отела и в течение 7 дней до дня их запуска, от больных и находящихся на карантине животных

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

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1		

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

МУ по изучению курса « Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» для магистрантов по специальности 36.04.01-«Ветеринарно-санитарная экспертиза»

В системе ветеринарного образования « Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» является ведущей на последнем этапе обучения аспирантов, формирующих ветеринарных специалистов высшей квалификации. Успех в изучении паразитологии зависит не только от подготовленности преподавателей, уровня организации учебного процесса, научнометодического качества учебно-методической литературы, но главным образом от самосознания студентов, их умения самостоятельно работать с целью наиболее быстрого и эффективного освоения изучаемого материала, овладения профессиональными навыками, приемами ветеринарного врача. В процессе обучения студенты должны получить сумму практических и теоретических знаний по вопросам, связанным с ветеринарно-санитарной экспертизой при паразитарных заболеваниях животных, получить навыки клинической и практической работы. Осваивать учебный материал студенты будут на лекциях, лабораторных и самостоятельных занятиях, в ходе учебно-клинической и производственной практики. На лекциях студент должен получить углубленную теоретическую подготовку по дисциплине на основе новейших достижений науки и практики. При прослушивании лекций необходимо суметь в краткой конспективной форме понять и записать главную мысль лектора, основные положения каждого раздела. Полезно начертить предложенную лектором схему, таблицу, обобщающую основное содержание излагаемого вопроса. Понять цель и задачи лекции, основные вопросы темы. После лекции весьма ценно в тот же день мысленно воспроизвести основное содержание лекции и дополнить текст записанной лекции материалами из учебника и рекомендованной литературы. На лабораторных занятиях студент изучает общие вопросы паразитологии, методы лабораторной диагностики, исследуют больных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя, ведут записи наблюдений, учатся правильному составлению перспективных и текущих планов, актов на проведение самостоятельно комплекс задач. Тематика рефератов должна быть разнообразной, в зависимости от конкретной ситуации и обстоятельств: а) академическая история болезни; б) курсовая работа, обобщающая опыт работы по инвазионным болезням и проведению мероприятий в конкретном хозяйстве; в) курсовая работа по решению ситуационной задачи о реферированием материала по рассматриваемому вопросу;

По окончании изучения курса сдается экзамен. ение противопаразитарных мероприятий, правилам хранения химиопрепаратов и др. На лабораторных занятиях, чтобы сэкономить время, постарайтесь сразу уяснить поставленную преподавателем цель занятия. Внимательно разобрать методические рекомендации по выполнению задания. Самостоятельная работа по дисциплине может быть организована по-разному. Это решение индивидуальных заданий, заполнение рабочей тетради усвоения материала, беседа с преподавателем по выполнению задания, аттестация студента по итогам работы и ее защиты. Самостоятельную работу студент должен осуществлять, знакомясь с содержанием учебника, иной литературы по соответствующему разделу, т.е. первым и основным требованием при изучении является систематическая активная работа студента с учебнометодической литературой и препаратами. Студенту следует знать основное правило высшей школы: в вузе не учат, в вузе учатся! Главное - трудолюбие обучающегося. Во время самостоятельной работы студенту необходимо приучить себя к осмыслению фактов, пытаться понять причинность их изменчивости, научиться познавать в сравнении, взаимосвязи и взаимообусловленности организма и окружающей среды. Главной задачей студента в вузе является стремление научиться мыслить, анализировать, исследовать. Это работа над собой по формированию мыслящего врача высокой культуры, большой эрудиции, инициативы, способного критически оценивать обстоятельства и принимать ответственные решения. При написании курсовой работы или истории болезни аспиранты должны под руководством преподавателя

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
2. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
		44/ФВ М	Специализированная мебель на 25 посадочных мест, персональные компьютеры – 5 шт., классная доска – 1 шт., муляжи и макропрепараты с патологическими изменениями органов и тканей, плакаты, видеофильмы, микроскопы и др. лабораторное оборудование. Оборудование - рефрактометр, трихинеллоскоп BDA Vox, центрифуги, жиромеры, овоскоп, компрессориумы, ареометр SY-DIG, лаборатория для исследования мяса, термостат, сушильный шкаф R7-RUS. учебно-наглядные пособия в виде тематических презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 28.09.2017 г. № 982).

Автор (ы)

_____ профессор , доктор ветеринарных наук Луцук
Светлана Николаевна

_____ профессор , доктор ветеринарных наук
Толоконников Василий Петрович

Рецензенты

_____ зав. кафедрой , доктор биологических наук Квачко
Андрей Николаевич

_____ зав. кафедрой , доктор ветеринарных наук Оробец
Владимир Александрович

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» рассмотрена на заседании Кафедра паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии протокол № 18 от 19.04.2023 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Дилекова Ольга Владимировна

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____