

**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.19 Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Технология производства и переработки продукции животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» являются приобретение студентами комплексных знаний в области акушерско-гинекологической диспансеризации поголовья, методов диагностики, лечения и профилактики заболеваний молочной железы, навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения

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 Оперативное управление производством продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	ПК-1.2 Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	знает ГОСТов и регламентирующей документации для того или иного вида сырья животного происхождения умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья животного происхождения согласно регламентирующим документам владеет навыками осуществлять контроль качества сырья согласно ГОСТам и регламентирующей документации

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 4семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Организация производства органического сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология первичной обработки пушно-мехового сырья

Организация производства органического сырья

Производство комбинированных пищевых продуктов

Товароведение продовольственных товаров

Технология кожи и меха

Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
Технология кожи и меха

Организация производства органического сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Товароведение продовольственных товаров
 Технология кожи и меха
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Организация производства органического сырья
 Производство комбинированных пищевых продуктов
 Товароведение продовольственных товаров
 Технология кожи и меха
 Технология первичной обработки пушно-мехового сырья
 Товароведение продовольственных товаров
 Освоение дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:

- Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
- Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
- Технологическая практика
- Преддипломная практика
- Производство продукции животноводства
- Технология производства и переработки продукции пчеловодства
- Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов
- Управление качеством продукции животноводства
- Инновации в проектировании пищевых предприятий
- Современные технологии обработки пищевого сырья
- Производство, товароведение и сертификация сыров
- Производство, товароведение и сертификация колбас
- Производство органической пищи
- Технология производства функциональных продуктов питания
- Технология переработки продукции птицеводства
- Основы рационального питания
- Технология хранения и переработки продукции растениеводства
- Технология хранения и переработки продукции животноводства
- Технология производства пищевых концентратов
- Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки
- Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия
- Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
- Тара, упаковка и маркировка сельскохозяйственной продукции
- Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов
- Технология производства мясных полуфабрикатов
- Отраслевые особенности развития инновационных технологий
- Санитария и гигиена пищевых производств

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
4	72/2	14	22		36		За

в т.ч. часов: в интерактивной форме	2	4				
практической подготовки	14	22		36		

Семестр	Трудоёмкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
4	72/2			0.12			

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиж ения компете нций	
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа				
					Практические	Лабораторные					
1.	1 раздел. Основы ветеринарии										
1.1.	История ветеринарии	4	4	2	2		2	КТ 1	Контрольная работа	ПК-1.2	
1.2.	Внутренние незаразные болезни	4	10	4	6		12		Тест	ПК-1.2	
2.	2 раздел. Инвазионные и инфекционные болезни животных										
2.1.	Основы паразитологии	4	6	2	4		4		Тест	ПК-1.2	
2.2.	Общая эпизоотология	4	4	2	2		4		Тест	ПК-1.2	
3.	3 раздел. Основы ВСЭ										
3.1.	Основы ВСЭ	4	12	4	8		14	КТ 2	Контрольная работа	ПК-1.2	
	Промежуточная аттестация		За								
	Итого		72	14	22		36				
	Итого		72	14	22		36				

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
История ветеринарии	История развития ветеринарии	2/-
Внутренние незаразные болезни	Учение о болезни	2/-
Внутренние незаразные	Основы клинической диагностики	2/-

болезни		
Основы паразитологии	Общая паразитология	2/2
Общая эпизоотология	Общие сведения об инфекции, меры профилактики	2/2
Основы ВСЭ	Особенности проведения ВСЭ продуктов убоя при инфекционных заболеваниях	2/-
Основы ВСЭ	Основы технологии производства колбас. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий	2/-
Итого		14

5.2.1. Семинарские (практические) 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
История ветеринарии	Достижения Отечественной ветеринарии	Пр	2/-/2
Внутренние незаразные болезни	Этиология, патогенез болезни	Пр	2/-/2
Внутренние незаразные болезни	Патологические изменения. Воспаление. Лихорадка	Пр	2/-/2
Внутренние незаразные болезни	порядок клинического исследования	Пр	2/-/2
Основы паразитологии	Методы диагностики гельминтозов	Пр	2/-/2
Основы паразитологии	Характеристика паразитарных болезней, общих для животных и человека	Пр	2/2/2
Общая эпизоотология	Инфекционные болезни, общие для животных и человека	Пр	2/-/2
Основы ВСЭ	Санитарная оценка продуктов убоя при эхинококкозе, альвеококкозе, саркоцистозе сельскохозяйственных животных	Пр	2/-/2
Основы ВСЭ	Особенности ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы в условиях продовольственных рынков	Пр	2/-/2
Основы ВСЭ	Технология производства и ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов	Пр	2/-/2
Основы ВСЭ	Ветеринарно-санитарные требования при сборе, упаковке, транспортировании и хранении яиц. Пороки яиц.	Пр	2/-/2
Итого			

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
Ветеринария в Древнем мире	2
Методы повала и фиксации животных	4
Болезни молочной железы	4
Болезни органов мочевыделительной системы	4
Методы профилактики паразитарных болезней	4
Методы профилактики инфекционных болезней	4
Документы, регламентирующие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы	4
ВСЭ продуктов вынужденно убитых животных	4
ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	4

ВСЭ продуктов растениеводства	2
-------------------------------	---

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

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» 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 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы».

2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы».

3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ (контрольная работа) (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	История ветеринарии. Ветеринария в Древнем мире	Л1.12, Л1.15		
2	Внутренние незаразные болезни. Методы повала и фиксации животных	Л1.20, Л1.24		
3	Внутренние незаразные болезни. Болезни молочной железы	Л1.20, Л1.24		
4	Внутренние незаразные болезни. Болезни органов мочевыделительной системы	Л1.20, Л1.24		
5	Основы паразитологии. Методы профилактики паразитарных болезней	Л1.8, Л1.19, Л1.21, Л1.23, Л1.25, Л1.28		
6	Общая эпизоотология . Методы профилактики инфекционных болезней	Л1.7, Л1.9, Л1.27, Л1.29		
7	Основы ВСЭ. Документы, регламентирующие проведение ветеринарно-санитарной экспертизы	Л1.11, Л1.13		
8	Основы ВСЭ. ВСЭ продуктов вынужденно убитых животных	Л1.14, Л1.17		
9	Основы ВСЭ. ВСЭ рыбы и рыбных продуктов	Л1.1, Л1.16		
10	Основы ВСЭ. ВСЭ продуктов растениеводства	Л1.6, Л1.11		

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

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		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ПК-1.2: Управление качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продовольствия								x
	Менеджмент пищевой безопасности сырья и пищевых продуктов						x		
	Организация производства органического сырья			x					
	Производство продукции животноводства					x			
	Производство, товароведение и сертификация колбас							x	
	Производство, товароведение и сертификация сыров								x
	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции								x
	Технологическая практика						x	x	
	Технология производства и переработки рыбы и гидробионтов						x		
	Технология производства функциональных продуктов питания					x			
	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки								x
	Управление качеством продукции животноводства					x			
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности		x						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 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» 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 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» проводится в виде Зачет.

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

теоретиче-ских 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
4 семестр			
КТ 1	Контрольная работа		15
КТ 2	Контрольная работа		15
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
4 семестр			

КТ 1	Контрольная работа	15	<p>15 баллов - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний, умений и навыков по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>10 баллов - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленные вопросы, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но студентом допускаются недочеты и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>5 баллов - 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.</p> <p>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.</p> <p>0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p>
------	--------------------	----	---

КТ 2	Контрольная работа	15	<p>15 баллов - выставляется, когда студентом дан развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний, умений и навыков по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием экономической терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>10 баллов - выставляется, когда студентом дан не полный ответ на поставленные вопросы, слабо раскрыты основные положения вопросов; в ответе нарушается структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий; в процессе ответа используется профессиональная терминология, но студентом допускаются недочеты и не исправляются самостоятельно в процессе ответа.</p> <p>5 баллов - 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.</p> <p>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.</p> <p>0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.</p>
------	--------------------	----	---

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 зачете

По дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» к зачету допускаются студенты, выполнившие и сдавшие практические работы по дисциплине, имеющие ежемесячную аттестацию и без привязке к набранным баллам. Студентам, набравшим более 65 баллов, зачет выставляется по результатам текущей успеваемости, студенты, не набравшие 65 баллов, сдают зачет по вопросам, предусмотренным РПД. Максимальная сумма баллов по промежуточной аттестации (зачету) устанавливается в 15 баллов

Вопрос билета	Количество баллов
Теоретический вопрос	до 5
Задания на проверку умений	до 5
Задания на проверку навыков	до 5

Теоретический вопрос

5 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.

4 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.

Задания на проверку умений и навыков

5 баллов Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет без замечаний. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

4 балла Задания выполнены в обозначенный преподавателем срок, письменный отчет с небольшими недочетами.

2 баллов Задания выполнены с задержкой, письменный отчет с недочетами. Работа выполнена не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

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

0 баллов Задания выполнены, письменный отчет не представлен или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

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. Зачистка и туалет туш. Санитарно-гигиеническое значение этих операций.
5. Изменения мяса при хранении. Ветеринарно-санитарная оценка.
6. Органолептический метод исследования мяса на свежесть. Ветеринарно-санитарная оценка в зависимости от степени свежести.
7. Технология изготовления колбас и ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве.
8. Технология изготовления мясных консервов и ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве.
9. Бактериологический контроль за санитарным качеством мяса.
10. Порядок отбора проб для бактериологического исследования.
11. Классификация, характеристика, лечебно-диетическое значение кисломолочных продуктов и их ветеринарно-санитарная экспертиза.
12. Классификация, технология и ветсанэкспертиза субпродуктов.
13. Пищевые животные жиры: технология и ветсанэкспертиза.
14. Технология обработки кишечного сырья и его ветсанэкспертиза.
15. Диагностика скрытого мастита у коров, лечение и профилактика.
16. Понятие о бесплодии, малоплодии и яловости сельскохозяйственных животных. Основные причины и формы бесплодия животных.
17. Проведение акушерско-гинекологической диспансеризации на ферме или молочном комплексе.
18. Распространение маститов и экономический ущерб.
19. Маститы, их классификация и профилактика.
20. Методы исследования вымени при маститах.
21. Лабораторные методы диагностики маститов
22. Диагностика субклинических маститов.
23. Серозный отек вымени. Этиологии, патогенез, лечение и профилактика.
24. Маститы у животных: причины, патогенез, признаки, классификация, профилактика
25. Заболевание молочной железы в зависимости от различных способов доения
26. Кровяное молоко. Причины, оказание помощи и профилактика.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Требования ГОСТ 52054-2003 к органолептическим показателям молока коровьего.
2. Показатели идентификации молока коровьего сырого согласно ТР ТС 033/2013
3. Требования ТР ТС 033/2013 к безопасности молока коровьего сырого по бактериологическим показателям.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений):

1. Определите группу чистоты пробы молока.
2. Определите плотности пробы молока.
3. Определите кислотности пробы молока титрометрическим методом

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Определите ветеринарно-санитарная оценку молока коров в хозяйстве, неблагополучном по туберкулезу.

З о

2. Плотность молока 1028 кг/м³, температура молока 18°C. Определите истинную плотность молока?
3. Составьте схему исследования партии молока при приемке его на молокоперерабатывающем предприятии.

Типовые вопросы к контрольной точке №2.

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. В каких случаях необходимо проводить отбор проб для бактериологического исследования?

2. Перечислите лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
3. Перечислите методы, используемые для определения видовой принадлежности мяса.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умений):

1. Провести постановку и оценку формальной пробы.
2. Провести постановку и оценку реакции на пероксидазу.
3. Провести органолептическую оценку пробы мяса для определения степени свежести

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Как проводится отбор проб мяса для определения свежести? Составьте сопроводительный

документ.

2. Определите порядок использования мяса различных категорий свежести.

3. Определите порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования

(

в зависимости от заданных условий)

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

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

основная

Л1.1 Дячук Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс]: справочник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 366 с. – Режим доступа: <http://new.znaniium.com/go.php?id=950268>

Л1.28 Луцук С. Н., Дьяченко Ю. В. Паразитология и инвазионные болезни: рабочая тетр. для студентов фак. вет. медицины. - Ставрополь: АГРУС, 2022. - 3,34 МБ

Л1.27 Гвоздецкий Н. А., Симонов А. Н., Веревкина В. Н. Эпизоотология и инфекционные болезни: учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2022. - 1,12 МБ

Л1.26 Трубина И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий: учеб. пособие. - Ставрополь, 2021. - 475 КБ

- Л1.25 Луцук С. Н., Дьяченко Ю. В. Паразитология и инвазионные болезни:учеб.-метод. пособие по выполнению курсовых работ для студентов фак. вет. медицины очной формы обучения по специальности 36.05.01 - Ветеринария. - Ставрополь: АГРУС, 2019. - 1,24 МБ
- Л1.24 В. А. Оробец, С. А. Позов, И. В. Киреев, О. И. Севостьянова ; СтГАУ Внутренние незаразные болезни животных:учеб. пособие. - Ставрополь, 2018. - 5,8 МБ
- Л1.23 Луцук С. Н. Паразитология и инвазионные болезни животных:рабочая тетр.. - Ставрополь: АГРУС, 2017. - 4,45 МБ
- Л1.22 Дьяченко Ю. В., Толоконников В. П., Луцук С. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения на продовольственных рынках:учеб.-метод. пособие для студентов, обучающихся по специальности 36.05.01 – Ветеринария и направлению 36.03.01 – «Ветеринарно-санитарная экспертиза». - Ставрополь: АГРУС, 2016. - 1,37 МБ
- Л1.21 Луцук С. Н., Водянов А. А. Паразитология и инвазионные болезни:учеб.-метод. пособие по выполнению курсовых работ для студентов фак. вет. медицины очной формы обучения. - Ставрополь, 2014. - 355 КБ
- Л1.20 сост.: В. А. Оробец, С. А. Позов, В. А. Беляев ; СтГАУ Практикум по дисциплине "Внутренние незаразные болезни животных":. - Ставрополь, 2013. - 9,80 МБ
- Л1.19 С. Н. Луцук, А. А. Водянов; СтГАУ Паразитология и инвазионные болезни животных:электронный учебник. - Ставрополь, 2013. - 13,2 МБ
- Л1.18 под ред. А. А. Кунакова Ветеринарно-санитарная экспертиза:учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария". - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 234 с.
- Л1.17 Беляев В. А., Дьяченко Ю. В., Луцук С. Н., Толоконников В. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза:метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр). - Ставрополь: АГРУС, 2013. - 28 с.
- Л1.16 Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы:учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов". - СПб.: Лань, 2012. - 560 с.
- Л1.15 Минеева Т. И. История ветеринарии:учеб. пособие для студентов вузов по специальности 310800 - Ветеринария. - СПб.: Лань, 2005. - 384 с.
- Л1.14 под ред. Н. Ф. Шуклина ; Казахский нац. аграрный ун-т Частная ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства:в 3-х т.. - Алматы: Credos, 2008. - 414 с.
- Л1.13 А. А. Кунаков, И. Г. Серегин, Г. А. Таланов, А. Г. Забашта; под ред. А. А. Кунакова Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза:учебник для студентов вузов по направлению 110500 "Вет.-санит. экспертиза" и специальностям: 200503 "Стандартизация и сертификация", 260301 "Технология мяса и мясных продуктов", 260303 "Технология молока и молочных продуктов". - М.: КолосС, 2007. - 400 с.
- Л1.12 Никитин И. Н. История ветеринарии:учеб. пособие для студентов вузов по специальности 111201 "Ветеринария". - М.: КолосС, 2006. - 256 с.
- Л1.11 Сенченко Б.С. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения:.. - Ростов н/Д.: МарТ, 2001. - 704 с.
- Л1.10 Житенко П. В., Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства:справ.. - М.: Колос, 2000. - 335 с.
- Л1.9 Сидорчук А. А., Воронин Е. С., Глушков А. А. Общая эпизоотология:учебник для вузов по специальности 310800 "Ветеринария". - М.: КолосС, 2004. - 176 с.
- Л1.8 Акбаев М. Ш., Водянов А. А., Косминков Н. Е., Ятусевич А. И., Пашкин П. И., Василевич Ф. И. Паразитология и инвазионные болезни животных:учебник для студентов вузов по специальности "Ветеринария". - М.: КолосС, 2002. - 743 с.
- Л1.7 под ред. А.А.Конопаткина Эпизоотология и инфекционные болезни:учебник для вузов по спец. "Ветеринария". - М.: Колос, 1993. - 688с.
- Л1.6 Уша Б. В., Авылов Ч. К., Кунаков А. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2021. - 252 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=363644>

Л1.5 Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 112 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/175514>

Л1.4 сост. Л. К. Сарыглар ; ТувГУ Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Кызыл: ТувГУ, 2020. - 82 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/175174>

Л1.3 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Л1.2 Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Л1.29 Гвоздецкий Н. А., Симонов А. Н., Веревкина М. Н. Курс лабораторно-практических занятий по дисциплине "Эпизоотология и инфекционные болезни":учеб. пособие для студентов, аспирантов и молодых ученых специальности "Ветеринария". - Ставрополь: АГРУС, 2021. - 7,03 МБ

Л1.30 Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Авылов Ч. К., Гламаздин И. Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 234 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=426257>

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

Эффективные способы работы с лекциями

Одним из традиционных методов вузовского обучения является лекция. Лекционная система предполагает широкие возможности передачи научных знаний и опыта. Лектор формирует логику познания темы, раздела, курса, чтобы помочь специалисту в дальнейшем углублении знаний путем работы с учебной и специальной литературой, фактическим материалом. Преподнесение лекционного материала по курсу сопровождается иллюстрациями: схемами, графиками, таблицами и др.

Лекция как активная форма занятий требует не только последующей самостоятельной работы специалистов по закреплению, но и развитию усвоенного материала.

Запись лекций ведется в произвольной форме. Это может быть стиль учебной программы (назывные предложения), некоторые обучающиеся важнейшие мысли выделяют цветными фломастерами или применяют боковые «фонарики», выделяющие полтемы. Самим слушателям важно стремиться к специальной – предметной интерпретации сообщаемых общих знаний. Предполагаются и систематические возвращения к предыдущим текстам.

Рекомендации по подготовке обучающихся к практическим занятиям

Практические занятия проводятся после прочтения лекций, позволяют оценивать качество знаний и контролировать самостоятельную работу обучающихся с биологической, медицинской, научной, специальной, нормативно-правовой литературой.

В зависимости от задач изучения темы и раздела курса «Анестезиология», практические занятия могут проводиться в различных формах. Обучающиеся должны научиться выступать в роли докладчиков и оппонентов, владеть навыками постановки и решения задач, доказательства и опровержения, отстаивать свою точку зрения.

Навыки работы с литературой и фактическим материалом, а также публичного выступления отрабатываются в рамках практических занятий с использованием рецензий, сообщений, докладов. При помощи этой формы организации практических занятий отслеживается и вводится в учебный процесс новая информация.

Научные доклады студентов требуют глубокого анализа актуальности проблемы, ее содержания, путей решения. Материал целесообразно иллюстрировать статистическими данными. Написанные в рамках подготовки к практическому занятию доклады в дальнейшем могут быть вынесены на научный кружок или на научные конференции различных уровней. Доклад содержит 10-15 страниц текста. Темы докладов и рефератов рекомендуются в планах практических занятий, а также предлагаются самими студентами при условии согласования с преподавателем.

Во всех этих формах обучающиеся получают реальную практику формулирования своей точки зрения, осмысления системы аргументации, т.е. превращения информации в знание, а знаний в убеждения и взгляды.

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. Kaspersky Total Security - Антивирус
2. Microsoft Windows Server STDCORE AllLngLicense/Software AssurancePack Academic OLV 16Licenses LevelE AdditionalProduct CoreLic 1Year - Серверная операционная система
3. OPERA - Система управления отелем
4. Fidelio - Подсистема интеграции с партнерами и GDS. инструмент для интеграции системы бронирования отеля с различными партнерскими сетями и системами глобальной дистрибуции (GDS).
5. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
6. Программный комплекс "Полигон Про: Максимум" - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

2. Аппаратно-программный комплекс «ARGUS-KARYO» -
 3. Программный комплекс «Полигон Про. максимум» - программа для постановки объектов недвижимости на кадастровый учет, регистрации прав и обременений

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	23/ФВ М	Специализированная мебель на 22 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., телевизор - 1 шт., доска учебная - 1 шт.
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 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669).

Автор (ы)

_____ профессор , д.б.н. Скрипкин В.С.

_____ профессор , к.в.н. Белугин Н.В.

_____ доцент , к.в.н. Писаренко Н.А.

_____ ассистент , Медведева Е.П.

Рецензенты

_____ профессор , д.в.н. Луцук С.Н.

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» рассмотрена на заседании Кафедра физиологии, хирургии и акушерства протокол № от г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Заведующий кафедрой _____ Квочко Андрей Николаевич

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» 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 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Руководитель ОП _____