Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Декан агрономического факультета

_____ А.В. Тюлькин

"18" апреля 2023 г.

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней**

Учебный план Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 72
самостоятельная работа 9
часов на контроль 27

Виды контроля в семестрах:
экзамены 4

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**4 (2.2)**		Итого	
Недель	18			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	36	36	36	36
Лабораторные	36	36	36	36
Итого ауд.	72	72	72	72
Контактная работа	72	72	72	72
Сам. работа	9	9	9	9
Часы на контроль	27	27	27	27
Итого	108	108	108	108

Киров 2023

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат: 4285BD6BEB8900E0BFFD5A2C6C4531B6
Владелец: Симбирских Елена Сергеевна
Действителен: с 25.05.2023 до 17.08.2024

Программу составил(и):
к.в.н., доцент, Сапожников Александр Фёдорович

Рецензент(ы):
д.в.н, профессор, Филатов Андрей Викторович

Рабочая программа дисциплины

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

разработана в соответствии с ФГОС:

ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании Учебного плана:
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 18.04.2023 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № __ от "18"апреля 2023 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол № ____ от "18" апреля 2023 г.

Зав. кафедрой _____к.в.н., профессор Копылов Сергей Николаевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2026 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2027 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Дать основы лечения и профилактики основных незаразных, инвазионных, инфекционных, хирургических заболеваний сельскохозяйственных животных и дать основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных при данной патологии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности
ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-2.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-2.3	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-4.1	Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции с учетом стандартов, технических инструкций
ПК-4.2	Определяет показатели качества сырья и готовой продукции.
ПК-4.3	Использует нормативно-законодательную документацию.
ПК-7	Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.3	Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. 1.Общая патология, фармакология, диагносика				
1.1	Законодательная база ветеринарной деятельности в России /Лек/	4	4	0	
1.2	Гипобиотические и гипербиотические процессы в организме /Лаб/	4	4	0	
1.3	Понятие о воспалении /Лаб/	4	4	0	
1.4	Нарушения кровообращения и теплорегуляции /Лаб/	4	4	0	
1.5	Лекарственные формы /Лаб/	4	2	0	
	Раздел 2. Инфекционные болезни животных				
2.1	Понятие о инфекции, инфекционном процессе, иммунитете /Лаб/	4	2	0	
2.2	Профилактика инфекционных заболеваний. Вакцины и сыворотки /Лек/	4	2	0	
2.3	Инфекционные болезни общие для человка и животных. /Лаб/	4	2	0	
2.4	Инфекционные болезни лошадей, свиней,крупного рогатого скота и птиц /Лек/	4	2	0	
2.5	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация /Лаб/	4	2	0	
	Раздел 3. Внутренние болезни животных				
3.1	Основные методы клинического исследования животных (термометрия, осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация) /Лаб/	4	2	0	
3.2	Пути и методы введения лекарственных веществ животным /Лаб/	4	2	0	
3.3	Общая профилактика незаразных болезней животных /Лек/	4	2	0	
3.4	Незаразные болезни животных отдельных систем(болезни дыхательной, пищеварительной, сердечно-срсудистой системы) /Лек/	4	2	0	

3.5	Болезни молодняка сх животных (диспепсия, бронхопневмония) /Лек/	4	2	0	
	Раздел 4. Хирургические болезни животных				
4.1	Понятие об асептике и антисептике. Стерилизация хирургического инструмента /Лек/	4	1	0	
4.2	Открытые и закрытые повреждения кожи. Гнойное воспаление (абсцесс, флегмона) /Лек/	4	1	0	
4.3	Наркоз и обезболивание животных /Лек/	4	2	0	
4.4	Термические болезни животных (ожоги, обморожения) /Лек/	4	2	0	
	Раздел 5. Паразитарные болезни животных				
5.1	Понятие о паразитизме. Циклы развития, основные и промежуточные хозяева паразитов. Характеристика основных классов паразитов животных: гельминты, простейшие, членистоногие /Лек/	4	2	0	
5.2	Гельминтозы животных (нематодозы, трематодозы, цестодозы) /Лек/	4	1	0	
5.3	Профилактика паразитарных заболеваний (химические, биологические способы) /Лек/	4	1	0	
5.4	Арахнозы и энтомозы животных /Лек/	4	1	0	
5.5	Подготовка и написание контрольной работы /Ср/	4	3	0	
5.6	Понятие о Ветеринарно-санитарной экспертизе животных. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Требования, предъявляемые к убойным животным /Лаб/	4	2	0	
5.7	Анатомическое строение организма животных. Лимфатическая система организма и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш животных. /Лаб/	4	2	0	
5.8	Транспортировка и сдача животных на убой. Убой различных видов животных /Лаб/	4	2	0	
5.9	Морфология и химия мяса разных видовживотных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении. /Лаб/	4	2	0	
5.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на мясо-перерабатывающих предприятиях /Лаб/	4	2	0	
5.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Лаб/	4	1	0	
5.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо /Лек/	4	2	0	
5.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии /Лек/	4	2	0	
5.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях /Лек/	4	2	0	
5.15	Состав и пищевая ценность молока разных видов животных /Лек/	4	2	0	
5.16	Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока. /Лек/	4	1	0	
5.17	Состав и пищевая ценность мяса рыбы /Лаб/	4	1	0	
5.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии /Лек/	4	2	0	
5.19	Подготовка к экзамену /Ср/	4	6	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и Приложении 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л.1	Житенко, П. В., Боровков, М. Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник	М.: Колос, 2000
Л.2	Храмцов, В. В., Коробов, А. В.	Основы ветеринарии: учеб. для студентов вузов	М.: КолосС, 2008
Л.3	Сапожников, А. Ф., Гаврилова, О. В.	Диспепсия новорожденных телят: учеб. пособие для студентов вузов Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: [б. и.], 2000
Л.4	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015
Л.5	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013
Л.6	Дюльгер, Г. П., Табаков, Г. П.	Основы ветеринарии [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/12972	СПб.: Лань, 2013
Л.7	Скорнякова, О. О.	Паразитология и инвазионные болезни [Электронный ресурс]: рабочая тетр. для самостоятельной работы студентов очной и заочной форм обучения по специальности 36.05.01 - Ветеринария Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2015
Л.8		Учебное пособие для студентов направлений подготовки: (110400.62) Агрономия, (110100.62) Агрохимия и агропочвоведение, (111100.62) Зоотехния, (110900.62) Технология производства и переработка с/х продукции, (111900.62) Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие	Уссурийск: Приморская ГСХА, 2013
Л.9	Глухова М.В.	Ветеринарная фармакология: Пособие для самостоятельной работы студентов	, 2017
Л.10	Сапожников А.Ф.	Основы ветеринарии: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х.продукции [Электронный курс] Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	ВятГСХА, 2015
Л.11	Мишанин, Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260302 - "Технология рыбы и рыб. продуктов"	СПб.: Лань, 2012
Л.12	А. Ф. Сапожников, А. В. Филатов	Основы ветеринарии [Электронный ресурс]: учебно - метод. пособие Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2017
Л.13	Пронин, В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236	Лань, 2018
Л.14	Шулепова Н.Н., Изместьева Е.В.	Биохимия молока и мяса: рабочая тетрадь для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2018

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Национальная электронная библиотека НЭБ.РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.rusneb.ru/ - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана
Э3	Электронный каталог библиотеки ВГАТУ
Э4	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э5	

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65

6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», Гарант
6.3.2.2	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности (оставить нужное в соответствии с учебным планов), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- выполнение курсовой работы;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем, на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания,уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Выполнение курсовой работы.

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы, направленной на закрепление, углубление и обобщение знаний по дисциплине. Целью выполнения курсовой работы является формирование навыков самостоятельного творческого решения профессиональных задач. Задачами выполнения курсовой работы являются систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных обучающимся знаний, умений и навыков по дисциплине. Обучающийся выполняет курсовую работу по утвержденной теме под руководством преподавателя.

4. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы проводится домашняя контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

5. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к зачету и экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством

промежуточного контроля. Подготовка к зачету и экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед экзаменом.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
"Вятский государственный агротехнологический университет"

УТВЕРЖДАЮ

Декан агрономического факультета

_____ А.В. Тюлькин

"18" апреля 2023 г.

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

рабочая программа дисциплины (модуля)

Закреплена за кафедрой **терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней**

Учебный план Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **заочная**

Общая трудоемкость **3 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 108
в том числе:
аудиторные занятия 16
самостоятельная работа 83
часов на контроль 9

Виды контроля на курсах:
экзамены 3

Распределение часов дисциплины по курсам

Курс	2		3		Итого	
Вид занятий	УП	РП	УП	РП		
Лекции	2	2	2	2	4	4
Лабораторные	6	6	6	6	12	12
В том числе инт.			2	2	2	2
Итого ауд.	8	8	8	8	16	16
Контактная работа	8	8	8	8	16	16
Сам. работа	28	28	55	55	83	83
Часы на контроль			9	9	9	9
Итого	36	36	72	72	108	108

Киров 2023

Программу составил(и):
к.в.н., доцент, Сапожников Александр Фёдорович

Рецензент(ы):
д.в.н, профессор, Филатов Андрей Викторович

Рабочая программа дисциплины

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

разработана в соответствии с ФГОС:

ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669)

составлена на основании Учебного плана:
Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

одобренного и утвержденного Ученым советом университета от 18.04.2023 протокол № 5.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена учебно-методической комиссией

агрономического факультета Протокол № __ от "18"апреля 2023 г.

Рабочая программа дисциплины рассмотрена и одобрена на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол № ____ от "18" апреля 2023 г.

Зав. кафедрой _____к.в.н., профессор Копылов Сергей Николаевич

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2026 г. № __

Зав. кафедрой _____

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2027-2028 учебном году на заседании кафедры

терапии, хирургии, акушерства и заразных болезней

Протокол от "__" _____ 2027 г. № __

Зав. кафедрой _____

1. ЦЕЛЬ (ЦЕЛИ) ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	Дать основы лечения и профилактики основных незаразных, инвазионных, инфекционных, хирургических заболеваний сельскохозяйственных животных и дать основы ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных при данной патологии

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.О

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности;
ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ОПК-2.2	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства
ОПК-2.3	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства
ПК-4	Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки
ПК-4.1	Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции с учетом стандартов, технических инструкций
ПК-4.2	Определяет показатели качества сырья и готовой продукции.
ПК-4.3	Использует нормативно-законодательную документацию.
ПК-7	Способен организовать производство, хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.1	Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции
ПК-7.3	Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Инте ракт.	Примечание
	Раздел 1. 1.Общая патология, фармакология, диагносика				
1.1	Законодательная база ветеринарной деятельности в России /Лек/	2	2	0	
1.2	Гипобиотические и гипербиотические процессы в организме /Лаб/	2	2	0	
1.3	Понятие о воспалении /Лаб/	2	2	0	
1.4	Нарушения кровообращения и теплорегуляции /Лаб/	2	2	0	
1.5	Лекарственные формы /Ср/	2	1	0	
	Раздел 2. Инфекционные болезни животных				
2.1	Понятие о инфекции, инфекционном процессе, иммунитете /Ср/	2	2	0	
2.2	Профилактика инфекционных заболеваний. Вакцины и сыворотки /Ср/	2	2	0	
2.3	Инфекционные болезни общие для человка и животных. /Ср/	2	2	0	
2.4	Инфекционные болезни лошадей, свиней,крупного рогатого скота и птиц /Ср/	2	2	0	
2.5	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация /Ср/	2	1	0	
	Раздел 3. Внутренние болезни животных				
3.1	Основные методы клинического исследования животных (термометрия, осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация) /Ср/	2	1	0	
3.2	Пути и методы введения лекарственных веществ животным /Ср/	2	1	0	
3.3	Общая профилактика незаразных болезней животных /Ср/	2	1	0	
3.4	Незаразные болезни животных отдельных систем(болезни дыхательной, пищеварительной, сердечно-срсудистой системы) /Ср/	2	1	0	
3.5	Болезни молодняка сх животных (диспепсия, бронхопневмония) /Ср/	2	1	0	

	Раздел 4. Хирургические болезни животных				
4.1	Понятие об асептике и антисептике. Стерилизация хирургического инструмента /Ср/	2	1	0	
4.2	Открытые и закрытые повреждения кожи. Гнойное воспаление (абсцесс, флегмона) /Ср/	2	1	0	
4.3	Наркоз и обезболивание животных /Ср/	2	1	0	
4.4	Термические болезни животных (ожоги, обморожения) /Ср/	2	1	0	
	Раздел 5. Паразитарные болезни животных				
5.1	Понятие о паразитизме. Циклы развития, основные и промежуточные хозяева паразитов. Характеристика основных классов паразитов животных: гельминты, простейшие, членистоногие /Ср/	2	1	0	
5.2	Гельминтозы животных (нематодозы, трематодозы, цестодозы) /Ср/	2	1	0	
5.3	Профилактика паразитарных заболеваний (химические, биологические способы) /Ср/	2	1	0	
5.4	Арахнозы и энтомозы животных /Ср/	2	1	0	
5.5	Подготовка и написание контрольной работы /Ср/	2	5	0	
5.6	Понятие о Ветеринарно-санитарной экспертизе животных. Типы мясоперерабатывающих предприятий. Требования, предъявляемые к убойным животным /Лек/	3	2	0	
5.7	Анатомическое строение организма животных. Лимфатическая система организма и ее значение при ветеринарно-санитарной экспертизе туш животных. /Лаб/	3	2	1	
5.8	Транспортировка и сдача животных на убой. Убой различных видов животных /Лаб/	3	2	1	
5.9	Морфология и химия мяса разных видовживотных. Изменения, происходящие в мясе после убоя и при хранении. /Лаб/	3	2	0	
5.10	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и внутренних органов убойных животных на мясо-перерабатывающих предприятиях /Ср/	3	5	0	
5.11	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся и не передающихся человеку через мясо и мясопродукты /Ср/	3	5	0	
5.12	Ветеринарно-санитарная экспертиза при инвазионных заболеваниях, передающихся человеку через мясо /Ср/	3	5	0	
5.13	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразной этиологии /Ср/	3	5	0	
5.14	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях /Ср/	3	5	0	
5.15	Состав и пищевая ценность молока разных видов животных /Ср/	3	5	0	
5.16	Ветеринарно-санитарная оценка молока. Способы и режимы обеззараживания молока. /Ср/	3	5	0	
5.17	Состав и пищевая ценность мяса рыбы /Ср/	3	5	0	
5.18	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при заболеваниях различной этиологии /Ср/	3	5	0	
5.19	Подготовка к экзамену /Ср/	3	10	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Рабочая программа дисциплины обеспечена фондом оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Содержание фонда оценочных средств представлено в Приложении 1 и Приложении 2.

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

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство,
Л.1	Житенко, П. В., Боровков, М. Ф.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник	М.: Колос, 2000
Л.2	Храмцов, В. В., Коробов, А. В.	Основы ветеринарии: учеб. для студентов вузов	М.: КолосС, 2008
Л.3	Сапожников, А. Ф., Гаврилова, О. В.	Диспепсия новорожденных телят: учеб. пособие для студентов вузов Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: [б. и.], 2000
Л.4	И. А. Лыкасова [и др.]	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/reader/book/61365	СПб.: Лань, 2015
Л.5	Боровков, М. Ф., Фролов, В. П.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учеб. для студентов вузов, обучающихся по специальности "Ветеринария" Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/45654	СПб.: Лань, 2013
Л.6	Дюльгер, Г. П., Табаков, Г. П.	Основы ветеринарии [Электронный ресурс]: учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/12972	СПб.: Лань, 2013
Л.7	Скорнякова, О. О.	Паразитология и инвазионные болезни [Электронный ресурс]: рабочая тетр. для самостоятельной работы студентов очной и заочной форм обучения по специальности 36.05.01 - Ветеринария Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2015
Л.8		Учебное пособие для студентов направлений подготовки: (110400.62) Агрономия, (110100.62) Агрохимия и агропочвоведение, (111100.62) Зоотехния, (110900.62) Технология производства и переработка с/х продукции, (111900.62) Ветеринарно-санитарная экспертиза: учеб. пособие	Уссурийск: Приморская ГСХА, 2013
Л.9	Глухова М.В.	Ветеринарная фармакология: Пособие для самостоятельной работы студентов	, 2017
Л.10	Сапожников А.Ф.	Основы ветеринарии: Учебно-методическое пособие для самостоятельной работы обучающихся по специальности 35.03.07 Технология производства и переработки с.-х.продукции [Электронный курс] Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	ВятГСХА, 2015
Л.11	Мишанин, Ю. Ф.	Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 260302 - "Технология рыбы и рыб. продуктов"	СПб.: Лань, 2012
Л.12	А. Ф. Сапожников, А. В. Филатов	Основы ветеринарии [Электронный ресурс]: учебно - метод. пособие Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp	Киров: Вят. ГСХА, 2017
Л.13	Пронин, В.В.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учеб. пособие Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236	Лань, 2018
Л.14	Шулепова Н.Н., Изместьева Е.В.	Биохимия молока и мяса: рабочая тетрадь для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 - Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции	Киров: ФГБОУ ВО Вятская ГСХА, 2018

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

Э1	Национальная электронная библиотека НЭБ.РФ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.rusneb.ru/ - Загл. с экрана
Э2	Электронно-библиотечная система Издательства Лань [Электронный ресурс]. - Режим доступа:https://e.lanbook.com - Загл. с экрана
Э3	Электронный каталог библиотеки ВГСХА
Э4	Научная электронная библиотека [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp. - Загл. с экрана
Э5	

6.3. Перечень информационных технологий

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	Операционная система семейства Windows (Windows Vista Business AO NL, MS Win Prof 7 AO NL, Win Prof 7 AOL NL, Win Home Bas 7 AOL NL LGG, Win Starter 7 AO NL LGG, Win SL 8 AOL NL LGG, Win Prof 8 AOL NL, Win Home 10 All Languages Online Product Key License)
6.3.1.2	Приложения Office (MS Office Prof Plus 2007 AO NL, MS Office Prof Plus 2010 AO NL, MS Office 2013 OL NL, MS OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc)
6.3.1.3	Антивирусное ПО Kaspersky Endpoint Security
6.3.1.4	Free Commander 2009/02b
6.3.1.5	Google Chrome 39/0/21/71/65

6.3.1.6	Opera 26/0/1656/24
6.3.1.7	Adobe Reader XI 11/0/09
6.3.2 Перечень информационных справочных систем и современных профессиональных баз данных	
6.3.2.1	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс», Гарант
6.3.2.2	Профессиональная база данных: Электронный каталог ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ Режим доступа: http://90.156.226.97/MarcWeb2/Default.asp
6.3.2.3	Профессиональная база данных: Научная электронная библиотека elibrary.ru Режим доступа: http://elibrary.ru/
6.3.2.4	Профессиональная база данных: Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Кировской области, Режим доступа: http://www.dsx-kirov.ru/

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1	Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине представлено в Приложении 3 РПД.

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Освоение дисциплины проводится в форме аудиторных занятий и внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся.

При проведении аудиторных занятий предусмотрено применение следующих интерактивных форм учебных занятий, развивающих у обучающихся навыки командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерские качества: работа в малых группах; использование общественных ресурсов, социальные проекты и другие внеаудиторные методы обучения; обсуждение и разрешение проблем; разбор конкретных ситуаций; встречи с представителями российских и зарубежных компаний, государственных и общественных организаций, мастер-классы экспертов и специалистов. Количество часов занятий в интерактивных формах определено учебным планом.

Практическая подготовка при реализации дисциплины организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности (оставить нужное в соответствии с учебным планов), предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Внеаудиторная самостоятельная работа осуществляется в следующих формах:

- самостоятельное изучение теоретического материала (тем дисциплины);
- подготовка к лекционным и лабораторным занятиям;
- выполнение курсовой работы;
- подготовка к мероприятиям текущего контроля;
- подготовка к промежуточной аттестации.

При организации самостоятельной работы необходимо, прежде всего,обратить внимание на ключевые понятия,несущие основную смысловую нагрузку в том или ином разделе учебной дисциплины.

1. Самостоятельное изучение тем дисциплины.

Для работы необходимо ознакомиться с учебным планом дисциплины и установить, какое количество часов отведено учебным планом в целом на изучение дисциплины, на аудиторную работу с преподавателем, на лекционных и лабораторных занятиях, а также на самостоятельную работу. С целью оптимальной самоорганизации необходимо сопоставить эту информацию с графиком занятий и выявить наиболее затратные по времени и объему темы, чтобы заранее определить для себя периоды объемных заданий. Целесообразно начать работу с изучения теоретического материала, основных терминов и понятий курса и с письменных ответов на тестовые задания.

2. Подготовка к лекционным и лабораторным занятиям.

Традиционной формой преподнесения материала является лекция. Курс лекций по предмету дает необходимую информацию по изучению закономерностей и тенденций развития объекта и предмета исследования изучаемой дисциплины. Лекционный материал рекомендуется конспектировать. Конспекты позволяют обучающемуся не только получить больше информации на лекции, но и правильно его структурировать, а в дальнейшем - лучше освоить.

Подготовка к лабораторным занятиям носит различный характер как по содержанию, так и по сложности исполнения. Многие лабораторные занятия требуют большой исследовательской работы, изучения дополнительной научной литературы. Прежде чем приступить к выполнению такой работы,обучающемуся необходимо ознакомиться обстоятельно с содержанием задания,уяснить его, оценить с точки зрения восприятия и запоминания все составляющие его компоненты. Результаты эксперимента, графики и т.д. следует стремиться получить непосредственно при выполнении работы в лаборатории. Лабораторная работа считается выполненной только в том случае, когда отчет по ней принят. Чем скорее составлен отчет после проведения работы, тем меньше будет затрачено труда и времени на ее оформление. На лабораторных занятиях обязательное наличие белого халата.

3. Выполнение курсовой работы.

Курсовая работа является одним из основных видов самостоятельной работы, направленной на закрепление, углубление и обобщение знаний по дисциплине. Целью выполнения курсовой работы является формирование навыков самостоятельного творческого решения профессиональных задач. Задачами выполнения курсовой работы являются систематизация, закрепление, углубление и расширение приобретенных обучающимся знаний, умений и навыков по дисциплине. Обучающийся выполняет курсовую работу по утвержденной теме под руководством преподавателя.

4. Подготовка к мероприятиям текущего контроля.

В конце изучения каждой темы проводится домашняя контрольная работа, которая является средством промежуточного контроля оценки знаний. Подготовка к ней заключается в повторении пройденного материала и повторном решении заданий, которые рассматривались на занятиях,а также в выполнении заданий для самостоятельной работы.

5. Подготовка к промежуточной аттестации.

Подготовка к зачету и экзамену является заключительным этапом изучения дисциплины и является средством

промежуточного контроля. Подготовка к зачету и экзамену предполагает изучение конспектов лекций, рекомендуемой литературы и других источников, повторение материалов лабораторных занятий. В процессе подготовки к экзамену выявляются вопросы, по которым нет уверенности в ответе либо ответ обучающемуся не ясен. Данные вопросы можно уточнить у преподавателя на консультации, которая проводится перед экзаменом.

Приложение 1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения промежуточной аттестации по дисциплине
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Направление подготовки 35.03.07. Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства

Направленность (профиль) программы бакалавриата "Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства"

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «Правоведение» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций (п.2) в процессе изучения данной дисциплины.

ФОС включает в себя оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме зачета.

ФОС разработан на основании:

федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства (приказ Минобрнауки России от 17.07.2017 г. № 669));

основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства направленности(профилю)программы бакалавриата «Технология производства и переработки продукции растениеводства и животноводства»;

- Положения «О формировании фонда оценочных средств для промежуточной и итоговой аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования».

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

- ✓ Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-4).
- ✓ Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции (ПК-7)
- ✓ Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2)

Код формируемой компетенции	**Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы**		
	Начальный этап	**Основной этап**	**Заключительный этап**
ПК-4	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Ознакомительная практика	Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции Безопасность с.х. сырья и продовольствия Пищевая химия Техно-химический контроль растениеводческого сырья Техно-химический контроль животноводческого сырья Технологическая практика	Производственная санитария и гигиена Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы Технология хранения продукции растениеводства Ознакомительная практика	Технология переработки продукции растениеводства Технология переработки и хранения продукции животноводства Консервирование Грибоводство Картофелеводство Овощеводство Плодоводство Технологическая практика	Основы биотехнологии переработки сельскохозяйственной продукции Сооружения и оборудование для хранения с.х. продукции Оборудование перерабатывающих производств Преддипломная практика Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ОПК-2	Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы	Правоведение Стандартизация и подтверждение соответствия	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

	Растениеводство Ознакомительная практика Технологическая практика	с.х. продукции Безопасность с.х. сырья и продовольствия Технологическая практика	

3. Планируемые результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений, описание шкал оценивания

Код и наименование формируемых компетенций	**Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции**		**Наименование контролируемых разделов и тем**	**Наименование оценочного средства промежуточной аттестации**
ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-4.1	Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции с учетом стандартов, технических инструкций	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Вопросы к экзамену по дисциплине
	ПК-4.2	Определяет показатели качества сырья и готовой продукции.		
	ПК-4.3	Использует нормативно-законодательную документацию.		
ПК-7 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-7.1.	Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Вопросы к экзамену по дисциплине
	ПК-7.2.	Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
	ПК-7.3.	Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества		
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Вопросы к экзамену по дисциплине
	ОПК-2.2.	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства		

	ОПК-2.3.	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства		
	ОПК-2.4.	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства		
	ОПК-2.5.	Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде		

Для оценки сформированности соответствующих компетенций по дисциплине «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена применяется следующая шкала оценивания:

Шкала оценивания экзамена:

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания			
		неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
		Описание показателя			
1	Уровень усвоения обучающимся теоретических знаний и умение использовать их для решения профессиональных задач	Низкий уровень усвоения материала. Продемонстрировано незнание значительной части программного материала	Представлены знания только основного материала, но не усвоены его деталей	Твердое знание материала	Высокий уровень усвоения материала, продемонстрировано умение тесно увязывать теорию с практикой
2	Правильность решения практического задания с использованием вычислительной техники и современных информационных технологий	Обучающийся неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы	Обучающийся испытывает затруднения при выполнении практических работ	Обучающийся правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения	Обучающийся свободно справляется с задачами, вопро-сами и другими видами при-менения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий,
3	Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Существенные ошибки, нет ответов на дополнительные уточняющие	Неточности в ответах, недостаточно правильные формулировки, нарушения	Грамотное и по существу изложение теоретического материала, не допуская су-	Исчерпывающе последовательно, четко и логически стройно излагается теоретический

		вопросы	логической последовательности в изложе-нии програм-много материа-ла.	щественных неточностей в ответе на вопрос	материал
4	Работа в течение семестра, наличие задолженности по текущему контролю успеваемости.	Имеются мно-гочисленные пропуски заня-тий, задол-женность по текущему кон-тролю знаний	Имеются про-пуски занятий, частичная за-долженность по текущему контролю знаний	Активная, Задолженность отсутствует	Активная, Задолженность отсутствует

4. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Вопросы к экзамену

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно- санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.
2. Ветеринарно-санитарные требования при транспортировке убойных животных. Профилактика стрессовых явлений. Обработка транспортных средств.
3. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке-сдаче убойных животных на мясоперерабатывающие предприятия. Ветеринарный надзор при предубойном содержании и подготовке животных к убою.
4. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при сибирской язве. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении сибирской язвы у животных в предубойном цехе и в убойно-разделочном цехе.
5. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при туберкулезе. Меры профилактики при убое животных, больных туберкулезом.
6. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при ящуре. Ветеринарно- санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
7. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при бруцеллезе. Профилактические мероприятия при убое животных, больных бруцеллезом.
8. Ветсанэкспертиза продуктов убоя животных при лептоспирозе. Ветеринарно-санитарные мероприятия и меры личной профилактики.
9. Основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль производства баночных консервов.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий. Виды порчи колбасных изделий и их санитарная оценка.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (при туберкулезе, бруцеллезе, ящуре, лейкозе, сальмонеллезе, кетозе, маститах).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве баночных консервов.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза при производстве колбасных изделий.
15. Ветеринарно-санитарные требования получения и первичная обработка молока на ферме.
16. Ветеринарно – санитарная оценка и порядок использования туш и органов при инфекционных болезнях общих для всех убойных животных.
17. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов КРС, схема клеймения.
18. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов лошади, схема клеймения.
19. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов свиньи, схема клеймения.
20. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов МРС, схема клеймения.
21. Методика послеубойной ВСЭ туш и органов птицы, схема клеймения.
22. Ветеринарное клейма и штампы, инструкции по ветеринарному клеймению мяса.

23. Порядок клеймения мяса и субпродуктов.

24. Ветеринарно-санитарный контроль мяса на холодильниках.

25. Порядок проведения послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

26. Ветеринарно-санитарный контроль на мясоперерабатывающих предприятиях.

27. Производственный лабораторный и ветеринарно-санитарный контроль.

28. Ветсанэкспертиза мяса вынужденно убитых животных при незаразных заболевания и поражениях отдельных органов.

29. Характеристика убойных животных и птицы и требования, предъявляемые к ним.

30. Определение фальсификации молока (разбавление молока, определение примесей соды, крахмала, анормального молока, крови, химических ингибиторов).

31. Основы технологии производства и экспертиза кисломолочных продуктов (простокваша, сметана, творог), основные пороки, методы исследований.

32. Основы технологии производства и экспертиза сливочного масла и сыров. Основные пороки, методы исследований и санитарная оценка.

33. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при инфекционных болезнях.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при незаразных болезнях.

36. Порядок ветеринарно-санитарного осмотра голов, внутренних органов и туш.

37. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов, сырья животного происхождения.

38. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству молока на фермах.

39. Санитарно-гигиенические условия получения доброкачественного молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока наличия в нем антибиотиков, ингибиторов, пестицидов и т. д.

40. Лимфатическая система и ее значение при ВСЭ мяса.

Практические задания для экзамена

Задание 1.

В мясном фарше весом 10 кг наряду с бледно-красными мышечными волокнами, без клеточного строения обнаружено присутствие темно-красных мышечных волокон с клеточным строением. Ядра в них располагаются в центре клеток. При морфометрии поверхности среза кусочков мясного фарша установлено, что 77% площади среза занимает волокнистые структуры без клеточного строения и 23% площади среза занимают темнокрасного цвета мышечные волокна с клеточным строением.

Что входит в состав конфискованного мясного фарша? Какими методами можно установить состав мясного фарша

Задание 2. Поступила партия полутуш говядины. На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей –4°С.

Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

Задание 3. Какое клеймение соответствует трем партиям свинины, если: первая партия состоит из туш массой 85-86 кг со слоем шпика до 4,0 см; вторая - из туш массой от 4 до 6 кг; третья из туш массой от 60 до 70 кг в шкуре, имеющих слой шпика 2,5 см и прослойки мышечной ткани в грудной части?

Задание 4. При органолептической оценке мяса получили следующие результаты:

Мясо имеет корочку подсыхания бледно-розового цвета; мышцы на разрезе слегка влажные, оставляют влажное пятно на фильтровальной бумаге, слегка липкие, темно- красного цвета. Образующаяся при надавливании пальцем ямка выравнивается медленно (в течение 1 мин), жир мягкий. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Бульон прозрачный.

Определить степень свежести мяса.

Задание 5. При хранении полутуш на мясокомбинате, обнаружено ослизнение мяса при его хранении в охлажденном состоянии. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Что могло явиться причиной данных изменений мяса? Направления переработки такого мяса.

Задание 6. На мясоперерабатывающее предприятие поступил шпик хребтовый, который через день

хранения при температуре 20 °С испортился. Укажите виды порчи жиров, условия возникновения и появляющиеся продукты распада. Выявите какой из видов порчи проявил себя.

Задание 7. На полутуше говядины (от взрослого скота) стоят квадратные клейма. Бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Подкожные жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

Задание 8. Отечественная замороженная свинина в полутушах поступила на холодильник. Признаки повторного замораживания отсутствуют. Мясо до поступления хранилось 4 мес. Какой показатель необходимо определить, чтобы быть уверенным, что свинина выдержит двухмесячное хранение при температуре –18°С.

Задание 9. На овальном ветеринарном клейме стоят цифры: 21–12–05. Данную партию сопровождает ветеринарное свидетельство № 32–11–0017. Что это означает.

Задание 10. На полутуше говядины от молодняка стоят квадратные клейма, бедра имеют впадины, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки выступают отчетливо. Жировые отложения отсутствуют. Соответствует ли клеймо категории упитанности.

Задание 11. При оценке качества полукопченой колбасы было установлено следующее: батоны прямые со слегка влажной поверхностью, фарш перемешен равномерно, на разрезе – кусочки шпика с желтоватым оттенком, запах, свойственный данному виду колбасы, с ароматом копчения, влажность – 60%, температура в толще батона составила 12 ^{0}С, содержание жира – 39%. Сделайте заключение о качестве, укажите условия хранения и сроки годности колбасы.

Задание 12. В партии копченых колбас обнаружены следующие дефекты: деформированные батоны, закал, мелкая пористость, серые пятна, белый сухой налет плесени на оболочке, сетчатая структура, прогорклый шпик, мокрая плесень, желтоватый цвет шпика под оболочкой, слизь и плесень на оболочке, пустоты, лопнувшая оболочка. Выделите из данного перечня допустимые и недопустимые дефекты.

Задание 13. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в легких крупного рогатого скота органах, выявлены поражения характерные для туберкулеза. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.

Задание 14. На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения характерные для сибирской язвы. Какие меры необходимо принять.

Задание 15. При каких заболеваниях условно годное мясо допускается использовать в колбасном производстве рожа свиней, сальмонеллез, лейкоз, ящур, туберкулез, бруцеллёз. Режим обеззараживания колбасных изделий.

Задание 16. В неблагополучной по ящуру зоне организована пастеризация молока коров. Как про контролировать соблюдения режима пастеризации.

Задание 17. Обнаружено, что на ферме одна доярка разбавляет молоко водой. Можно ли установить факт добавления воды в молоко. Если, да, то как. Укажите возможные фальсификации молока и пути их установления и выявления.

Задание 18. При органолептическом исследовании молока, отмечалось наличие постороннего привкуса, кислотность составила 14 ^{0}Т, остальные показатели (содержание жира, плотность) были в норме. Какие дополнительные исследования следует провести для определения природы постороннего привкуса и установления причин снижения кислотности. Ветеринарно-санитарная оценка молока.

Задание 19. На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного цвета, местами увлажненная. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

Задание 20. При проверке склада готовой продукции мясо-консервного комбината было выявлено 8% мясных консервов «бомбаж». Параметры микроклимата в помещении соответствовали норме, но испорченные консервы были неправильно уложены в тару. Проанализируйте создавшуюся ситуацию. Каковы причины, повлекшие порчу готовой продукции.

Задание 21. В лаборатории провели исследование туши КРС, при органолептическом исследовании было установлено: место зареза почти ровное и в мышечной стенке пропитано кровью, степень обескровливания плохая, на правой стороне видны слегка заметные гипостазы. При пробе варкой присутствует медикоментозный запах, бульон мутный с хлопьями. Определите от какого животного получено мясо и проведите санитарную оценку.

Типовой экзаменационный билет для сдачи экзамена по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Билет №5

1. Цель и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Значение ветеринарно- санитарного контроля на перерабатывающих предприятиях.

2. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству молока на фермах.

3. На день проверки в холодильной камере торгового павильона находилось 5 туш мяса говядины, предназначенных для реализации. У 2-х туш корочка подсыхания была сильно подсохшая, темно-красного

цвета, местами увлажненная. Проанализируйте данную ситуацию. Какой должна быть последовательность действий работников ветслужбы?

5. Методические материалы, определяющие результаты освоения образовательной программы по дисциплине, выраженные через компетенции и индикаторы их достижений.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении промежуточной аттестации по дисциплине «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» проводится в форме экзамена.

Порядок организации и проведения промежуточной аттестации обучающегося, форма проведения, процедура сдачи экзамена, сроки и иные вопросы определены Положением о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Процедура оценивания сформированности индикаторов достижения компетенций при проведении экзамена по дисциплине «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» проводится путем устного ответа обучающихся на вопросы экзаменационных билетов:

1. обучающемуся выдается вариант билета;
2. определенное время (25-30 мин.) обучающийся готовится по билету к устному ответу;
3. по результатам ответа на вопросы выставляется оценка согласно установленной шкалы оценивания.

Для подготовки к экзамену рекомендуется использовать лекционный и практический материал по дисциплине, литературные источники, рекомендованные в рабочей программе дисциплины.

Приложение 2

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
для проведения текущего контроля успеваемости по дисциплине
«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Направление подготовки (специальности) 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность (профиль) программы бакалавриата «Технология производства и переработки продукции животноводства и растениеводства»

Квалификация бакалавр

1. Описание назначения и состава фонда оценочных средств

Настоящий фонд оценочных средств (ФОС) входит в состав рабочей программы дисциплины «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» и предназначен для оценки планируемых результатов обучения - сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины.

2. Перечень компетенций, формируемых при изучении дисциплины

- ✓ Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки (ПК-4).
- ✓ Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции (ПК-7)
- ✓ Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности (ОПК-2)

3. Банк оценочных средств

Для оценки сформированности индикаторов достижения компетенций и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» используются следующие оценочные средства:

Код и наименование формируемых компетенций	**Код и наименование индикатора достижения формируемой компетенции**		Критерии оценивания	Наименование контролируемых разделов и/или тем в соответствии с содержанием РПД	Наименование оценочного средства текущей аттестации
ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ПК-4.1	Осуществляет контроль качества сырья и готовой продукции с учетом стандартов, технических инструкций	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Домашняя контрольная работа Тестовые задания
	ПК-4.2	Определяет показатели качества сырья и готовой продукции.			
	ПК-4.3	Использует нормативно-законодательную документацию.			
ПК-7 Способен организовать хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	ПК-7.1.	Организует хранение и переработку сельскохозяйственной продукции	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Домашняя контрольная работа Тестовые задания
	ПК-7.2.	Определяет сроки, способы и темпы уборки урожая сельскохозяйственных культур, обеспечивающие сохранность продукции от потерь и ухудшения качества			
	ПК-7.3.	Определяет способы, режимы послеуборочной доработки сельскохозяйственной продукции и закладки ее на хранение, обеспечивающие			

		сохранность продукции от потерь и ухудшения качества			
ОПК-2 Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию в профессиональной деятельности	ОПК-2.1	Использует существующие нормативные документы по вопросам сельского хозяйства, нормы и регламенты проведения работ в области растениеводства и животноводства, оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства	- Полнота знаний контролируемого материала - Логичность, обоснованность, четкость ответа на вопросы	Раздел 4 рабочей программы дисциплины	Домашняя контрольная работа Тестовые задания
	ОПК-2.2.	Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные аспекты профессиональной деятельности в области сельского хозяйства			
	ОПК-2.3.	Соблюдает требования природоохранного законодательства Российской Федерации для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства и животноводства			
	ОПК-2.4.	Оформляет специальные документы для осуществления производства, переработки и хранения продукции растениеводства			
	ОПК-2.5.	Ведет учетно-отчетную документацию по производству растениеводческой продукции, в том числе в электронном виде			

Для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**» используются следующие оценочные средства:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства
1	Домашняя контрольная работа	Домашняя контрольная работа предназначена для самостоятельного изучения отдельных вопросов теоретического материала и практического выполнения заданий обучающихся заочной формы обучения

Домашняя контрольная работа

по дисциплине «**Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы**»

Домашняя контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме (разделу) или дисциплине у обучающихся заочной формы обучения.

Результаты текущего контроля в форме **домашней контрольной работы** оцениваются посредством двухуровневой шкалы:

Шкала оценивания (Ш5):

№	Критерии оценивания	Шкала оценивания	
		Не зачтено	зачтено
		Описание показателя	
1	Соответствие содержания теме работы и полнота ее раскрытия	Содержание работы не соответствует теме	Содержание соответствует теме работы, тема раскрыта не в полном объеме
2	Требования к оформлению работы	Требования не выполнены; имеются грубые стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки	Требования выполнены с незначительными замечаниями, имеются небольшие стилистические, орфографические, пунктуационные и грамматические ошибки
4	Качество выполнения работы	Не раскрыты основные понятия по теме работы; имеются значительные логические нарушения в изложении материала; выводы не соответствуют фактическому материалу, либо носят необоснованный характер	Выявлены существующие подходы к решению исследуемой проблемы; материал изложен логично; сделаны самостоятельные выводы, отвечающие фактическому материалу
5	Качество защиты	Обучающийся не владеет материалом, показывает неудовлетворительные знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на поставленные вопросы дает неправильные ответы	Обучающийся владеет материалом, показывает хорошие знания, умения и навыки по применению показателей, методик; на большинство вопросов дает правильные ответы

Типовые вопросы для домашней контрольной работы

1. Задачи и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
2. История отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Характеристика убойных животных и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Определение упитанности животных.
5. Требования действующих стандартов к категориям упитанности крупного рогатого скота.
6. Требования действующих стандартов к категориям упитанности свиней.
7. Требования действующих стандартов к категориям упитанности мелкого рогатого скота
8. Способы транспортировки.
9. Подготовка животных к транспортировке, требования к транспортным средствам.
10. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности длячеловека.
11. Предубойная и послеубойная диагностика сибирской язвы животных.
12. Ветеринарно-санитарные мероприятия в случае обнаружения сибирской язвы.
13. Дифференциальная и лабораторная диагностика сибирской язвы при исследовании мяса.
14. Предубойная и послеубойная диагностика туберкулеза с.-х. животных.
15. Предубойная и послеубойная диагностика бруцеллеза с.-х. животных.
16. Предубойная и послеубойная диагностика ящура.
17. Предубойная и послеубойная диагностика туляремии животных.
18. Предубойная и послеубойная диагностика эмкара животных.
19. Предубойная и послеубойная диагностика листериоза животных.
20. Факторы, способствующие гниению мяса.
21. Профилактика гниения мяса.

22. Методы определения свежести мяса по ГОСТу.
23. Современные способы консервирования и ихклассификация.
24. Биологические принципы консервирования.
25. Консервирование мяса и мясных продуктов высокой температурой.

Пример типового тестового задания

1. В соответствии с ГОСТ Р 52054 – 2003 охлаждение молока на ферме должно быть:

а) до 4 ± 2 ^{0}С
б) до 8 ± 2 ^{0}С
в) до 10 ± 2 ^{0}С

2. Что является определяющим при установлении сортности молока:

а) уровень наихудшего показателя;
б) весь комплекс нормируемых показателей;
в) плотность, тируемая кислотность, содержание жира, белка и соматических клеток .

3. Истинная плотность молока определяется:

а) при 15 ^{0}С
б) при 20 ^{0}С
в) при 25 ^{0}С

4. В соответствии с ГОСТ Р 52054 – 2003 базисная норма белка в молоке установлена:

а) 3,2 %
б) 3,0 %
в) 2,8 %

5. В какие сроки запрещено сдавать молоко на пищевые цели: а) первые 7 суток после отела в последние 5 суток перед запуском;б) первые 5 суток после отела в последние 7 суток перед запуском;в) первые 7 суток после отела в последние с суток перед запуском.

6. Наличие ингибирующих веществ в молоке как сырье котролируют:

а) в каждой партии;
б) не реже 1 раза в неделю;
в) не реже одного раза в декаду.

7. Пробу на наличие фермента пероксидаза проводят для:

а) определения режима высокотемпературной пастеризации;б) определения режима кипячения молока;
в) определения режима низкотемпературной пастеризации.

8. Фальсификация молока водой приводит к:

а) снижению плотности, кислотности и количество жира, росту сухого обезжиренного остат-ка;
б) снижению плотности, кислотности, количество жира и сухого обезжиренного остатка;
в) снижению плотности, кислотности и количество жира, сухой обезжиренный остаток неизменяется.

9. Как можно определить наличие в молоке крахмала?:

а) добавлением спиртового раствора йода;
б) добавлением раствора Люголя;
в) обоими способами.

10. Как можно определить наличие в молоке консерванта – хромокалиевой соли?:

а) добавлением перекиси водорода;
б) добавлением раствора азотнокислого серебра;
в) добавлением смеси серной и азотной кислот.

11. Молоко животных, каратинированных по поводу сибирской язвы:

а) кипятят и уничтожают;
б) используют в пищу после высокотемпературной пастеризации;в) используют в пищу после кипячения.

12. Молко от нереагирующих аллергически коров из неблагополучного по туберкулезу хозяйству:

а) пастеризуют на ферме при температуре 90°С в течение 5 минут;
б) пастеризуют на ферме при температуре 85°С в течение 30 минут;в) используют оба режима.

13. Молко животных, больных ящуром:

а) используют на пищевые цели только после кипячения;б) утилизируют;

в) допускают до переработки на творог после высокотемпературной пастеризации.

14. Молоко коров, больных лейкозом:

а) уничтожают:
б) после кипячения используют на откорм определенных групп телят;в) возможны оба пути.

15. Молоко, полученное от сальмонеллезных животных:

а) кипятят;
б) подвергают высокотемпературной пастеризации;
в) направляют на техническую утилизацию.

16. Пастеризацию молока после радиационного поражения животных:

а) обязаны проводить на протяжении 60 дней;
б) обязаны проводить на протяжении 30 дней;
в) обязаны проводить на протяжении 40 дней.

17. Молоко от коров, больных кетозом:

а) подвергают высокотемпературной пастеризации;
б) кипятят;
в) применяют оба способа обеззараживания.

18. При каком заболевании молоко кипятят в течение 10 минут и используют в пищувнутри хозяйства:

а) мастит;
б) эндометрит;
в) некробактериоз.

19. Наиболее частый режим пастеризации молока больных животных:

а) при температуре 85-90°С с выдержкой в течение 30 минут. б) при температуре 85-90°С с выдержкой в течение 10 минут. в) при температуре 85-90°С с выдержкой в течение 20 минут.

20.Изменения в молоке коров, больных туберкулезом:

а) увеличивается содержание белковых веществ, количество минеральных веществ и во-ды, тируемая кислотность снижается содержание жира, лактозы;
б) увеличивается содержание белковых веществ, количество минеральных веществ, лак-тозы и воды, снижается содержание жира и титруемая кислотность;
в) увеличивается содержание белковых веществ, количество минеральных веществ и воды, снижается содержание жира, лактозы и титруемая кислотность.

Методические материалы, определяющие процедура оценивания

Процедура оценивания знаний, умений и навыков при проведении текущей аттестации в форме домашней контрольной работы определяется следующими методическими указаниями:

- выполнение домашней контрольной работы (ДКР) осуществляется в соответствии с вариантом задания;
- при подготовке контрольной работы обучающимся помимо обращения к лекционному материалу рекомендуется воспользоваться литературными и иными источниками, представленными в раздел 6 РПД;

В процессе выполнения ДКР оформляется отчет, включающий следующие разделы:

- Титульный лист;
- Оглавление;
- Задание 1. Теоретический вопрос;
- Задание 2. Теоретический вопрос;
- Задание 3. Теоретический вопрос;
- Библиографический список

- Отчет по ДКР принимается в сброшюрованном печатном виде на листах формата А4 (210*297), вместе с электронными версиями составляющих работы, т.е. заданиями, выполненными в программах Word, Excel и PowerPoint.

- Осуществляется проверка отчета по ДКР, указываются замечания, требующие доработки. Если замечаний нет, на титуле отчета прописывается «К защите». В противном случае на титуле отчета прописывается «На доработку» и выдается обучающемуся. В журнале преподаватель делает соответствующие записи.

- Затем осуществляется защита ДКР в режиме «Вопрос-Ответ» по содержанию ДКР. (Повторная распечатка ДКР после доработки замечаний не требуется.)

Приложение 3

ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	К-1 Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, компьютер, комплект мультимедийного оборудования с экраном. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение
Учебная аудитория для занятий семинарского типа	К-58 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы Доска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, сушильный шкаф, набор гирь, электроплитка, 2 комплекта разновсов, сепаратор, 2 термостата, флаурометр, центрифуга, 2 ареометра, 9 весов, выпариватель влаги в слив. масле Кварц-ВВМ, люминоскоп Филин, 13 микроскопов, 2 анализатора АМ-2, 5 ареометров, встряхиватель, 30 жиромеров, шкаф 1-ств. медицинский, прибор Клевер 1-М, к-т инометрич. Микон-2, трихинелоскоп Стейк-Про
	К-57 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы оска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра.
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	К-57 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы оска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра.
Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	К-57 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы оска, рабочее место преподавателя, комплект столов и стульев для обучающихся, 10 микроскопов, 4 весов, 2 электроплитки, сушильный шкаф, нитрат-тестер «СОЭКС», 3 РН-метра, ионометр лабораторный Анион, 6 одноканальных дозаторов фиксированного объема, 3 рефрактометра.
Помещение для самостоятельной работы	Б-202 БиблиотекаЧитальный зал Рабочее место администратора, компьютерная мебель, компьютер администратора, 5 персональных компьютеров, 3 принтера, видеоувеличитель. Список ПО: Windows, Microsoft Office, Kaspersky Antivirus и свободно распространяемое программное обеспечение С возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Приложение 4

Перечень
периодических изданий, рекомендуемый по дисциплине
Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Наименование	Наличие доступа
Ветеринария [Текст]: журн. / М-во сел. хоз-ва РФ, АНО	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария [Электронный ресурс]: журн. / М-во сел. хоз-ва РФ, АНО	Научная электронная библиотека Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
Ветеринария сельскохозяйственных животных [Текст]: журн. / Просвещение	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария сельскохозяйственных животных [Электронный ресурс]: журн. / Просвещение	Научная электронная библиотека Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
Друг [Текст]: журн. / Премьера Паблишинг	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Друг [Электронный ресурс]: журн. / Премьера Паблишинг	Научная электронная библиотека Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
Ветеринария [Текст]: реф. журн. / ЦНСХБ	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Ветеринария [Электронный ресурс]: реф. журн. / ЦНСХБ	Научная электронная библиотека Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp
Кролиководство и звероводство [Текст]: журн. / ФГБНУ НИИ пушного звероводства и кролиководства им. В. А. Афанасьева"	Читальный зал библиотеки ФГБОУ ВО Вятский ГАТУ
Кролиководство и звероводство [Электронный ресурс]: журн. / ФГБНУ НИИ пушного звероводства и кролиководства им. В. А. Афанасьева"	Научная электронная библиотека Режим доступа: http://elibrary.ru/defaultx.asp