

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Черепухина Светлана Васильевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 22.01.2024 08:24:43
Уникальный программный ключ:
95901dfec93fc9e05a40a4f1178822e2a4a2a80b

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ИНСТИТУТ АГРОЭКОЛОГИИ – филиал ФГБОУ ВО ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГАУ

УТВЕРЖДАЮ

Декан агрономического факультета
 **А.А. Калганов**

«15» апреля 2020 г.

Кафедра «Агротехнология, селекции и семеноводства»

Рабочая программа дисциплины

**Б1.О.20 ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ
ЭКСПЕРТИЗЫ**

**Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции**

Профиль Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – заочная

**Миасское
2020**

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от 17.07.2017 г. Рабочая программа предназначена для подготовки бакалавра по направлению **35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции**, профиль – **Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства**.

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) и инвалидов.

Составитель – кандидат сельскохозяйственных наук

Е. А. Минаев

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры агротехнологии, селекции и семеноводства

«06» апреля 2020 г. (протокол № 7).

Зав. кафедрой агротехнологии, селекции и семеноводства, кандидат технических наук, доцент

О. С. Батраева

Рабочая программа дисциплины одобрена учебно-методической комиссией Института агроэкологии

«13» апреля 2020 г. (протокол № 4).

Председатель учебно-методической комиссии Института агроэкологии, кандидат сельскохозяйственных наук

Е. С. Иванова

Главный библиотекарь-
Научной библиотеки



Е. В. Красножон

СОДЕРЖАНИЕ

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП.....	4
1.1. Цель и задачи дисциплины.....	4
1.2. Компетенции и индикаторы их достижений	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	5
3. Объем дисциплины и виды учебной работы.....	5
3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам.....	5
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. Содержание дисциплины	6
4.2. Содержание лекций.....	6
4.3. Содержание лабораторных занятий	7
4.4. Содержание практических занятий	8
4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	8
5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине ...	9
6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	9
7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины.....	9
8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины.....	9
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	10
10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	10
11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	11
Приложение. Фонд оценочных средств.....	13
Лист регистрации изменений.....	28

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины

Бакалавр по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности производственно-технологического типа.

Цель дисциплины – сформировать у студентов систему профессиональных знаний по основам профилактики, лечения болезней сельскохозяйственных животных, ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене, ветеринарно-санитарные требования к животноводческой продукции.

Задачи дисциплины:

- изучить закономерности общей патологии;
- изучить основные незаразные болезни сельскохозяйственных животных с диагностикой, фармакологией, терапией и хирургией, инфекционные и инвазионные болезни;
- изучить ветеринарно-санитарную экспертизу и гигиену, ветеринарно-санитарные требования к животноводческой продукции.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся должен знать: основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных – (Б1.О.20-3.1)	Обучающийся должен уметь: диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных – (Б1.О.20-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками выполнения общепрофилактических, доврачебных и врачебных мероприятий – (Б1.О.20-Н.1)

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН		
	знания	умения	навыки
ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, пе-	Обучающийся должен знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной эксперти-	Обучающийся должен уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов	Обучающийся должен владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из

реработки и хранения сельскохозяйственной продукции	зы сырья и продуктов животного и растительного происхождения – (Б1.О.20-3.2)	животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.20-У.2)	действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения – (Б1.О.20-Н.2)
---	--	--	---

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» относится к обязательной части основной профессиональной образовательной программы бакалавриата.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 3 зачетные единицы (ЗЕТ), 108 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается во 6 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Контактная работа (всего)	20
В том числе:	
Лекции (Л)	10
Практические занятия (ПЗ)	10
Лабораторные занятия (ЛЗ)	–
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	79
Контроль	9
Итого	108

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
Раздел 1. Основы ветеринарии							
1.1	Введение. Основы патологической физиологии	14	2,0	–	2,0	10,0	х
1.2	Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия	12	2,0	–	–	10,0	х
1.3	Инфекционные болезни животных	12	2,0	–	–	10,0	х
1.4	Инвазионные болезни животных	17	–	–	2,0	15,0	
Раздел 2. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу							

№ темы	Наименование раздела и темы	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ	ПЗ		
2.1	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы	14	2,0	–	2,0	10,0	х
2.2	Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов	14	2,0	–	2,0	10,0	х
2.3	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров	16	–	–	2,0	14,0	х
	Контроль	9	х	х	х	х	9
	Общая трудоемкость	108	10	х	10	79	9

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины

Раздел 1. Основы ветеринарии

Краткая история и важнейшие достижения современной ветеринарии в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней животных. Связь ветеринарии с другими биологическими науками. Экономическое и социальное значение зооветеринарных мероприятий. Значение биотехники размножения в интенсификации воспроизводства и повышении продуктивности животных. Достижения науки и практики по биотехнике репродукции и получению здорового приплода. Единство организма и внешней среды. Учение о болезни. Значение нервной и гуморальной систем в патологии. Роль стресса. Иммунологическая реактивность организма. Классификация патологических процессов. Местные расстройства кровообращения. Воспаление. Патология теплорегуляции в организме. Патология обмена веществ. Периоды и исходы болезней. Понятие о клинической диагностике. Фиксация животных. Основные принципы общего и специального исследования животных. Понятие о фармакологии. Лекарственные вещества, их классификация, взаимодействие с организмом. Формы и виды лекарств. Порядок заготовки, хранения и использования лекарственных веществ. Патология органов пищеварения, дыхания, кровообращения, нервной и мочевой систем. Общие принципы, методы лечения и профилактики. Диспансеризация как основа создания стад здоровых, высокопродуктивных животных. Понятие о патологии обмена веществ и кормовых токсикозах; основные меры профилактики. Механические, термические и химические повреждения тканей. Предупреждение травматизма животных. Болезни кожного покрова и подкожной клетчатки. Болезни глаз. Лечение и профилактика. Понятие об инфекции. Факторы, влияющие на устойчивость организма к инфекционным болезням. Понятие об эпизоотии. Основные инфекционные болезни, общие для всех или отдельных видов животных. Инфекционные болезни жвачных животных, свиней, однокопытных, птиц. Некоторые инфекционные болезни молодняка. Понятие о паразитизме, инвазии и инвазионных болезнях. Ветеринарная гельминтология. Морфология и биология трематод, цестод и нематод. Этиология, диагностика и меры борьбы с гельминтозами животных. Арахнозы и энтомозы. Характеристика, меры борьбы. Протозойные болезни, меры борьбы с ними. Учение академика К.И. Скрябина о девастации. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы продукции животноводства.

Раздел 2. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу

Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовых продуктов, вопросы ветеринарно-санитарной гигиены на всех производственных участках. Порядок и методы контроля всех поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов. Ветеринарно-санитарным требованиям при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-

санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы с целью выявления различных патологий и содержания вредных веществ.

Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови с целью научно обоснованного и наиболее безопасного использования продуктов убоя в пищевых и кормовых целях. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, копченостей и консервов, реализации их в торговую сеть для населения. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.

Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров. Зооантропонозные болезни убойных животных инфекционного, инвазионного и незаразного происхождения, с признаками клинического и патологоанатомического проявления у животных разных видов. Ветеринарные и санитарные требования при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения. Клеймение туш, шкур и субпродуктов, оформление ветеринарных и других сопроводительных документов, в том числе в электронном виде. Информация о моральной, дисциплинарной, административной, гражданской и уголовной ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности всех выпускаемых продуктов животного происхождения.

4.2. Содержание лекций

№ п/п	Краткое содержание лекции	Кол-во часов
1.	Введение. Краткая история и важнейшие достижения ветеринарии. Цели и задачи ветеринарии. Ветеринарное законодательство. Санитарно-гигиенические мероприятия на фермах	2
2.	Внутренние незаразные болезни. Понятие о ВНБ. Болезни органов кровообращения и дыхания. Болезни органов пищеварения и мочеотделения. Нарушения обмена веществ, их профилактика. Кормовые отравления, их профилактика	2
3.	Инфекция и возбудители инфекции. Учение об эпизоотическом процессе. Ветеринарно-санитарные мероприятия. Дезинфекция. Инфекционные болезни свиней. Инфекционные болезни лошадей. Инфекционные болезни птицы	2
4.	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране людей и животных. Порядок и методы контроля поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов	2
5.	ВСЭ при заготовке животных для убоя на мясо. Животные и птица для убоя. Транспортирование убойных животных и птицы. Сдача-приемка животных на предприятиях. Предубойное содержание, предубойный осмотр животных. Организация послеубойного осмотра продуктов убоя	2
	Итого	10

4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4. Содержание практических занятий

№ п/п	Наименование практических занятий	Кол-во часов
1.	Клиническое исследование животных	2
2.	Гельминтозы, их лечение	2
3.	Методика послеубойного осмотра продуктов убоя	2
4.	Оценка свежести мяса	2
5.	Оценка свежести молока и молочных продуктов	2
	Итого	10

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Кол-во часов
Подготовка к практическим занятиям и к защите практических работ	30
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	30
Выполнение контрольной работы	19
Итого	79

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем и вопросов	Кол-во часов
1.	Патология органов пищеварения, дыхания, кровообращения, нервной и мочевой систем	10
2.	Понятие о патологии обмена веществ и кормовых токсикозах; основные меры профилактики	10
3.	Основные инфекционные болезни, общие для всех или отдельных видов животных. Инфекционные болезни жвачных животных, свиней, однокопытных, птиц	10
4.	Протозойные болезни, меры борьбы с ними. Учение академика К.И. Скрябина о девастации	15
5.	Ветеринарно-санитарные требования при заготовке животных для убоя на мясо и ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя животных и птицы с целью выявления различных патологий и содержания вредных веществ	10
6.	Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови с целью научно обоснованного и наиболее безопасного использования продуктов убоя в пищевых и кормовых целях	10
7.	Информация о моральной, дисциплинарной, административной, гражданской и уголовной ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности всех выпускаемых продуктов животного происхождения	14
	Итого	79

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельного изучения дисциплины [для студентов агрономического факультета направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. — Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 26 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz313.pdf>

2. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания и задания к выполнению контрольной работы / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии. — Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020. — 11 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz315.pdf>

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

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении.

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная литература

1. Дюльгер, Г.П. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Дюльгер, Г.П. Табаков. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 476 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103136>.

2. Кочарян, В.Д. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Д. Кочарян, И.С. Федоренко, С.П. Перерядкина. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2016. — 116 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/100792>.

3. Смирнов, А. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2019. — 144 с. — ISBN 978-5-98879-208-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129296>

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>.

Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов» [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. Федоткина С.Н., Шинкаренко А.Н., Борисенко Н.Л.. — Электрон. дан. — Волгоград : Волгоградский ГАУ, 2015. — 60 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/76667>.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5703>.

2. Смирнов, А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.В. Смирнов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2013. — 136 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/58744>.

4. Заикина, В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации : учебное пособие / В. И. Заикина. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2017. — 166 с. — ISBN 978-5-394-01719-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/93498>

5. Лутфуллин, М. Х. Ветеринарная гельминтология : учебное пособие / М. Х. Лутфуллин, Д. Г. Латыпов, М. Д. Корнишина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1092-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/102228>

6. Латыпов, Д. Г. Гельминтозы животных, опасные для человека : учебное пособие / Д. Г. Латыпов. — 3-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 440 с. — ISBN 978-5-8114-2626-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/95143>

7. Основные гельминтозы рыб - опасные для человека : учебное пособие / Т. И. Михалева, Е. П. Евглевская, О. М. Швеца, И. П. Арутюнова. — Курск : Курская ГСХА, 2011. — 24 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134847>

8. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-3437-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113922>

9. Плешакова, В. И. Вирусные и бактериальные болезни свиней. Часть I. Вирусные болезни свиней : учебное пособие / В. И. Плешакова, И. Г. Алексеева, Н. А. Лещева. — Омск : Омский ГАУ, [б. г.]. — Часть I : Вирусные болезни свиней — 2019. — 152 с. — ISBN 978-5-89764-808-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/126619>

10. Трофимов, И. Г. Лабораторная диагностика : учебное пособие / И. Г. Трофимов, И. Г. Алексеева. — Омск : Омский ГАУ, 2018. — 112 с. — ISBN 978-5-89764-724-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/111409>

11. Иванов, А. А. Клиническая лабораторная диагностика : учебное пособие / А. А. Иванов. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-2400-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91073>.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://ioypray.pф>
2. ЭБС «Лань» <http://e.lanbook.com>
3. Университетская библиотека ONLINE <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLibrary» <http://elibrary.ru/>

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

1. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] :

методические указания для самостоятельного изучения дисциплины [для студентов агрономического факультета направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .– 26 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz313.pdf>

2. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания и задания к выполнению контрольной работы / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .– 11 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz315.pdf>

3. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» [для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .– 48 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz314.pdf>

4. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69877>

10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

- КонсультантПлюс (справочные правовые системы) www.consultant.ru;
- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов) www.cntd.ru.

Программное обеспечение:

- ПО OfficeStd 2019 RUS OLP NL Acdmc, Лицензионный договор № 11353/409/44 от 25.12.2018;
- ПО WINHOME 10 RUS OLP NL AcdmcLegalizationGetGenuine, Лицензионный договор № 11354/410/44 от 25.12.2018;
- ПО WINHOME 10 RUS OLP NL AcdmcLegalizationGetGenuine, Лицензионный договор № 008/411/44 от 25.12.2018;
- ПО WinPro 10 SNGL Upgrd OLP NL Acdmc, Лицензионный договор № 008/411/44 от 25.12.2018
- Антивирус KasperskyEndpointSecurity для бизнеса, Лицензионный договор № 20363/166/44 от 21.05.19;
- Операционная система специального назначения «AstraLinuxSpecialEdition» РУСБ.10015-01, Лицензионный договор № РБТ-14/1653-01-ВУЗ от 14.03.2018

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная мультимедийным оборудованием (компьютер и видеопроектор) – аудитория № 103, 202.
2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа: Лаборатория животноводства – аудитория № 312.
3. Учебная аудитория для проведения практических занятий, занятий семинарского

типа, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации – аудитория № 105.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

1. Помещения для самостоятельной работы обучающихся – аудитория № 111а, 108, оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

Перечень оборудования и технических средств обучения

1. Холодильник «Бирюса-8» – 1 шт.;
2. Рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт.;
3. Анализатор молока «Клевер-2» – 1 шт.;
4. рН-метр (Checker-1) – 1 шт.;
5. Центрифуга СМ-6 – 1 шт.;
6. Камера Горяева – 1 шт.;
7. Спиртометр сухой – 1 шт.;
8. Микроскоп «Альтами - 104» – 3 шт.;
9. Шкаф сушильный ШС-0.25-20 – 1 шт.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины	15
2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности компетенций	16
3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	17
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций	17
4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости	17
4.1.1. Опрос на практическом занятии	17
4.1.2. Тестирование	19
4.1.3. Контрольная работа	21
4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации	21
4.2.1. Экзамен	21

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств
	знания	умения	навыки	
ИД-1 _{УК-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи	Обучающийся должен знать: основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных – (Б1.О.20-3.1)	Обучающийся должен уметь: диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных – (Б1.О.20-У.1)	Обучающийся должен владеть: навыками выполнения общепрофилактических, доврачебных и врачебных мероприятий – (Б1.О.20-Н.1)	Текущая аттестация: - опрос на практическом занятии; - тестирование Промежуточная аттестация: - экзамен

ОПК-1. Способен решать типовые задачи профессиональной деятельности на основе знаний основных законов математических и естественных наук с применением информационно-коммуникационных технологий

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств
	знания	умения	навыки	
ИД-1 _{ОПК-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции	Обучающийся должен знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения – (Б1.О.20-3.2)	Обучающийся должен уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.20-У.2)	Обучающийся должен владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения – (Б1.О.20-Н.2)	Текущая аттестация: - опрос на практическом занятии; - тестирование; - контрольная работа. Промежуточная аттестация: - экзамен

2. Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

Формируемые ЗУН	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
Б1.О.20-З.1	Обучающийся не знает основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных	Обучающийся слабо знает основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных	Обучающийся знает основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает основы физиологии и морфологии, распространенные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных, общей патологии, диагностики, фармакологии, терапии и хирургии при незаразных болезнях различных видов животных с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.20-З.2	Обучающийся не знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения с незначительными ошибками и отдельными пробелами	Обучающийся знает действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.20-У.1	Обучающийся не умеет диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных	Обучающийся слабо умеет диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных	Обучающийся умеет диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.20-У.2	Обучающийся не умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся слабо умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений	Обучающийся умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений с незначительными затруднениями	Обучающийся умеет выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений с требуемой степенью полноты, и точности
Б1.О.20-Н.1	Обучающийся не владеет навыками выполнения обще-	Обучающийся слабо владеет навыками выполнения обще-	Обучающийся владеет навыками выполнения обще-	Обучающийся свободно владеет навыками выполнения

	профилактических, доврачебных и врачебных мероприятий	профилактических, доврачебных и врачебных мероприятий	профилактических, доврачебных и врачебных мероприятий с небольшими затруднениями	обще-профилактических, доврачебных и врачебных мероприятий с требуемой степенью полноты и точности
Б1.О.20-Н.2	Обучающийся не владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся слабо владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения	Обучающийся владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения с небольшими затруднениями	Обучающийся свободно владеет навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения с требуемой степенью полноты и точности

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельного изучения дисциплины [для студентов агрономического факультета направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .— 26 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz313.pdf>

2. Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания и задания к выполнению контрольной работы / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .— 11 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz315.pdf>

3. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : методические указания к практическим занятиям по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» [для студентов направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .— 48 с. — Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz314.pdf>

4. Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/69877>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости

4.1.1. Опрос на практическом занятии

Ответ на практическом занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и темам дисциплины. Темы и планы занятий (см. методразработки п. 3) заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Ответ на практическом занятии	
1	Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности. Требования ГОСТ на говядину. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов	ИД-1 _{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи
2	1. В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса? Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете? Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса, Вы знаете?	ИД-1 _{опк-1} Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

Критерии оценки ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	- обучающийся полно усвоил учебный материал; - проявляет навыки анализа, обобщения, критического осмысления и восприятия информации, навыки описания основных физических законов, явлений и процессов; - материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности, точно используется терминология; - показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации; - продемонстрировано умение решать задачи; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков: - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в решении задач допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, описании физических законов, явлений и процессов, решении задач, исправленные после нескольких наводящих вопросов; - неполное знание теоретического материала; обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.

Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей, или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании физических законов, явлений и процессов, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
-----------------------------------	---

4.1.2. Тестирование

Тестирование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным темам или разделам дисциплины. Тест представляет собой комплекс стандартизированных заданий, позволяющий упростить процедуру измерения знаний и умений обучающихся. Обучающимся выдаются тестовые задания с формулировкой вопросов и предложением выбрать один правильный ответ из нескольких вариантов ответов.

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1	<u>Задание 1.</u> Этиология это: 1- учение о лечении болезни 2- учение о причинах болезни 3- учение о поведении животных 4- учение о биологических механизмах возникновения, течения и исхода болезней <u>Задание 2.</u> К гипербиотическим процессам относят: 1- атрофию 2- гипертрофию 3- регенерация 4- некроз 5- дистрофия <u>Задание 3.</u> Основными задачами ветеринарно-санитарной экспертизы являются: 1- выращивание животных 2- выявление животных больных заразными заболеваниями 3- экспертиза мяса, молока и других пищевых продуктов 4- проведение убоя животных и реализации мяса 5- выявление причин массовых заболеваний животных <u>Задание 4.</u> Основными видами убойных животных являются: 1- крупный рогатый скот, овцы, свиньи 2- крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи 3- крупный рогатый скот, овцы, свиньи, лошади 4- крупный рогатый скот, овцы и козы, свиньи, лошади <u>Задание 5.</u> pH свежего созревшего мяса составляет: 1- 5,7-6,2 2- 5,5-6,5	ИД-1_{ук-1} Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

	3- 6,0-7,0 4- 6,2-6,6	
2	<u>Задание 6.</u> Для воспалительного процесса характерны следующие клинические признаки: 1- анемия 2- гиперемия 3- припухание 4- снижение температуры 5- повышение температуры <u>Задание 7.</u> Под ограниченным гнойным воспалением в органе или тканях с образованием гнойной полости и скоплением в ней гноя понимается: 1- фурункул 2- карбункул. 3- абсцесс. 4- флегмона. 5- хирургический сепсис <u>Задание 8.</u> Основными причинами диспепсии молодняка КРС является: 1- не доброкачественные корма 2- кормление из соски 3- кормление из ведра 4- качественные корма <u>Задание 9.</u> Мясо с признаками загара: 1- разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений 2- разрубают и реализуют без каких-либо ограничений 3- разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку 4- разрубают и консервируют поваренной солью <u>Задание 10.</u> В каких случаях не проводят бактериологическое исследование мяса? 1- при плохом обескровливании мяса 2) при отсутствии ветеринарного документа на мясо 3- при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов 4- если мясо не свежее	ИД-1_{ОПК-1} Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

По результатам теста обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся до начала тестирования. Результат тестирования объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи.

Шкала	Критерии оценивания (% правильных ответов)
Оценка 5 (отлично)	80-100
Оценка 4 (хорошо)	70-79
Оценка 3 (удовлетворительно)	50-69
Оценка 2 (неудовлетворительно)	менее 50

Тестовые задания имеются в фонде кафедры и представлены в методических указаниях

Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельного изучения дисциплины [для студентов агрономического факультета направления подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»] / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .– 26 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz313.pdf>

4.1.3. Контрольная работа

Контрольная работа проводится для оценки качества самостоятельного освоения студентом образовательной программы по отдельным темам дисциплины. Работа оценивается по усмотрению преподавателя оценкой «зачтено», «не зачтено». Содержание контрольной работы и требования к ее оформлению приведены в методических указаниях Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы [Электронный ресурс] : методические указания и задания к выполнению контрольной работы / сост. Е. А. Минаев ; Южно-Уральский ГАУ, Институт агроэкологии .— Миасское: Южно-Уральский ГАУ, 2020 .– 11 с. – Доступ из локальной сети ИАЭ : <http://nb.sursau.ru:8080/localdocs/iae/keaz315.pdf>

Критерии оценки контрольной работы (табл.) доводятся до сведения студентов на установочной лекции. Оценка объявляется студенту после проверки контрольной работы.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка «зачтено»	- содержание и оформление контрольной работы соответствует требованиям; - изложение материала логично, грамотно; - наличие малозначительных ошибок или погрешность не принципиального характера при выполнении заданий.
Оценка «не зачтено»	- содержание и оформление контрольной работы не соответствует требованиям; - изложение материала не логично, имеются грамматические ошибки; - значительные ошибки принципиального характера при выполнении заданий.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Экзамен

Экзамен является формой оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам экзамена обучающемуся выставляется оценка «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

Экзамен по дисциплине проводится в соответствии с расписанием промежуточной аттестации, в котором указывается время его проведения, номер аудитории, место проведения консультации. Утвержденное расписание размещается на информационных стендах, а также на официальном сайте Университета.

Уровень требований для промежуточной аттестации обучающихся устанавливается рабочей программой дисциплины и доводится до сведения обучающихся в начале семестра.

Экзамены принимаются, как правило, лекторами. С разрешения заведующего кафедрой на экзамене может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме экзамена. В случае отсутствия ведущего преподавателя экзамен принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой.

Присутствие на экзамене преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной работе или декана факультета не допускается.

Обучающиеся при явке на экзамен обязаны иметь при себе зачетную книжку, которую они предъявляют экзаменатору.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в деканате зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в деканат после окончания мероприятия в день проведения экзамена или утром следующего дня.

Экзамены проводятся по билетам в устном или письменном виде, либо в виде тестирования. Экзаменационные билеты составляются по установленной форме в соответствии с утвержденными кафедрой экзаменационными вопросами и утверждаются заведующим кафедрой ежегодно. В билете содержится 2 теоретических вопроса и задача.

Экзаменатору предоставляется право задавать вопросы сверх билета, а также помимо теоретических вопросов давать для решения задачи и примеры, не выходящие за рамки пройденного материала по изучаемой дисциплине.

Знания, умения и навыки обучающихся определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», которые выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более восьми обучающихся на одного преподавателя.

При проведении устного экзамена обучающийся выбирает экзаменационный билет в случайном порядке, затем называет фамилию, имя, отчество и номер экзаменационного билета.

Во время экзамена обучающиеся могут пользоваться с разрешения экзаменатора программой дисциплины, справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

Обучающийся, испытывающий затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета не разрешается.

Если обучающийся явился на экзамен, и, взяв билет, отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время аттестационных испытаний запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «неудовлетворительно».

Выставление оценок, полученных при подведении результатов промежуточной аттестации, в зачетно-экзаменационную ведомость и зачетную книжку проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость и в зачетные книжки.

Неявка на экзамен отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Для обучающихся, которые не смогли сдать экзамен в установленные сроки, Университет устанавливает период ликвидации задолженности. В этот период преподаватели, принимавшие экзамен, должны установить не менее 2-х дней, когда они будут принимать задолженности. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Обучающимся, показавшим отличные и хорошие знания в течение семестра в ходе постоянного текущего контроля успеваемости, может быть проставлена экзаменационная оценка досрочно, т.е. без сдачи экзамена. Оценка выставляется в экзаменационный лист или в зачетно-экзаменационную ведомость.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, могут сдавать экзамены в межсессионный период в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ (ЮУрГАУ-П-02-66/02-16 от 26.10.2016 г).

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Экзамен	
1	1. История развития ветеринарии. 2. Современная организация ветеринарного дела. 3. Учение о болезни, понятие о патогенезе. 4. Иммуитет и его виды. 5. Гипобиотические процессы. 6. Гипербиотические процессы. 7. Воспаление, понятие о процессе. 8. Патологии периферического кровообращения. 9. Лихорадка и ее виды. 10. Патологии нарушений обмена веществ. 11. Методы и порядок клинического обследования животных. 12. Пути введения лекарственных веществ. 13. Формы лекарственных веществ. 14. Классификация лекарственных веществ. 15. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов кровообращения. 16. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов дыхания. 17. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов пищеварения. 18. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов мочеотделения. 19. Профилактика нарушений обменов веществ. 20. Профилактика кормовых отравлений. 21. Хирургическая инфекция. Асептика и антисептика. 22. Классификация ран и закрытых механических повреждений. 23. Кастрация самцов сельскохозяйственных животных. 24. Заболевания кожи и подкожной клетчатки. 25. Возбудители инфекции, сущность их действия. 26. Учение об эпизоотическом процессе. 27. Дезинфекция, виды дезинфекции, значение. 28. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческой ферме. 29. Общие инфекционные болезни. 30. Инфекционные болезни жвачных. 31. Инфекционные болезни свиней и лошадей. 32. Инфекционные болезни птиц. 33. Инфекционные заболевания кроликов, плотоядных, пчел. 34. Возбудители инвазионных болезней, их классификация.	ИД-1ук-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи

35. Гельминтозы животных. 36. Арахнозы животных. 37. Протозойные болезни животных. 38. Энтомозы животных. 39. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ. 40. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту). 41. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям). 42. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам). 43. Требования ГОСТ к птице для убоя. 44. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности. 45. Требования ГОСТ на говядину. 46. Требования ГОСТ на свинину. 47. Требования ГОСТ на баранину и козлятину. 48. Требования ГОСТ на конину. 49. Требования ГОСТ на мясо птицы. 50. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса. 51. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания. 52. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотоубойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков 53. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов. 54. Организация и порядок транспортирования животных на убой. 55. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию. 56. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш. 57. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш. 58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях 59. Методы определения степени обескровливания мяса. 60. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов. 61. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести. 62. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки кроликов. 63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц. 64. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырью.	
--	--

	65. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения. 66. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока. 67. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока. 68. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов. 69. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы. 70. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров. 71. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов. 72. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов. 73. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов. 75. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервному производству. 75. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья	
2	1. В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса? 2. Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете? 3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса? 4. Как проводится проба варкой? 5. Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса Вы знаете? 6. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете? 7. Мышечная ткань каких видов животных состоит из тонких и длинных пучков волокон? 7. От чего зависит коэффициент рефракции жира? 8. В мышечной ткани, каких животных содержание гликогена более 1 %? 9. В чем сущность реакции преципитации? 10. В каких случаях определяется степень свежести мяса? 11. Какие степени свежести мяса Вы знаете? 12. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть? 13. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести. 14. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести? 15. Каковы значения pH мышечной ткани мяса различных степеней свежести? 16. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 17. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса? 18. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете? 19. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бак-	ИД-1_{ОПК-1} Использует основные законы естественно-научных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции

	териологического исследования? 20. Опишите правила отбора проб колбасных изделий. 21. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас? 22. Как поступают с колбасой сомнительной свежести? 23. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов? 24. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца? 25. Чем отличается диетическое яйцо от столового? 26. От чего зависит категория пищевых куриных яиц? 27. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц? 28. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете? 29. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров? 30. Какие ветеринарные документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод? 31. Что такое молоко-сырье? 32. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока? 33. В чем суть метода определения группы чистоты молока? 34. Основные технологические свойства молока. 35. Какие пороки вкуса и запаха молока образуются при изменении жира? 36. В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе? 37. Правила отбора проб молочных продуктов. 38. Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и сливок. 39. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях молочных продуктов? 40. Что понимают под сыропригодностью молока? 41. Как формируется вкус и запах сладкосливочного и кислосливочного масла? 43. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении? 44. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка. 45. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы? 46. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть? 47. Чем мед ненатуральный отличается от искусственного? 48. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда? органолептические показатели натурального цветочного меда. 49. Какие вида фальсификаций меда Вы знаете? 50. Как поступают с медом, не отвечающим установленным требованиям.	
--	--	--

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	всестороннее, систематическое и глубокое знание программного материала, усвоение основной и дополнительной литературы, рекомендо-

	ванной программой дисциплины, правильное решение задачи.
Оценка 4 (хорошо)	полное знание программного материала, усвоение основной литературы, рекомендованной в программе, наличие малозначительных ошибок в решении задачи, или недостаточно полное раскрытие содержание вопроса.
Оценка 3 (удовлетворительно)	знание основного программного материала в минимальном объеме, погрешности не принципиального характера в ответе на экзамене и в решении задачи.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы и в решении задачи.

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

Номер изменения	Номера листов			Основание для внесе- ния изме- нений	Подпись	Расшифровка подписи	Дата вне- сения из- менения
	замененных	новых	аннулированных				