

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Минаев Евгений Анатольевич
Должность: Директор Института агроэкологии
Дата подписания: 22.12.2023 12:47:03
Уникальный программный ключ:
228e9f4f78f4404f7c97d659181ea0d8c42a2b144


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

Директор Института агроэкологии
 Е. А. Минаев

«20» мая 2024 г.

Кафедра агротехнологий и экологии

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.16 ОСНОВЫ ВЕТЕРИНАРИИ И ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Направленность Технология производства, хранения и переработки
продукции растениеводства и животноводства

Уровень высшего образования – бакалавриат

Квалификация – бакалавр

Форма обучения – очная, заочная

Миасское
2024

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, направленность – Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства.

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 агротехнологий и экологии
«15» мая 2024 г. (протокол № 8).

И. о. зав. кафедрой агротехнологий и экологии
кандидат биологических наук

Н. В. Киреева

Рабочая программа дисциплины одобрена учебно-методической комиссией Института агроэкологии

«17» мая 2024 г. (протокол № 4)

Председатель учебно-методической
комиссии Института агроэкологии

Е. А. Минаев

Директор Научной библиотеки



И. В. Шатрова

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, включающее практическую подготовку | 6 |
| 4.1. Содержание дисциплины | 6 |
| 4.2. Содержание лекций | 7 |
| 4.3. Содержание лабораторных занятий | 9 |
| 4.4. Содержание практических занятий..... | 9 |
| 4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся..... | 10 |
| 5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине | 10 |
| 6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине | 11 |
| 7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины..... | 11 |
| 8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины | 11 |
| 9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины | 12 |
| 10. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем..... | 12 |
| 11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине | 12 |
| Приложение. Фонд оценочных средств..... | 14 |
| Лист регистрации изменений..... | 28 |

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

1.1. Цель и задачи 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.16-3.1) | Обучающийся должен уметь: диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных – (Б1.О.16-У.1) | Обучающийся должен владеть: навыками выполнения обще-профилактических, доврачебных и врачебных мероприятий – (Б1.О.16-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 естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и | Обучающийся должен знать: действующие правовые нормы, имеющиеся ресурсы и ограничения в области ветеринарно-санитарной экс- | Обучающийся должен уметь: выбирать оптимальные способы решения задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и про- | Обучающийся должен владеть: навыками решения задач в рамках поставленной цели, выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих |

| | | | |
|---|---|---|---|
| хранения сельскохозяйственной продукции | пертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения – (Б1.О.16-3.2) | дуктов животного происхождения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений – (Б1.О.16-У.2) | правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения – (Б1.О.16-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 4 зачетные единицы (ЗЕТ), 144 академических часов (далее часов). Дисциплина изучается:

- очная форма обучения в 6 семестре;
- заочная форма обучения на 3 курсе.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

| Вид учебной работы | Количество часов | |
|---|----------------------|------------------------|
| | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка | 60 | 14 |
| Лекции (Л) | 24 | 8 |
| Практические занятия (ПЗ) | 36 | 6 |
| Лабораторные занятия (ЛЗ) | – | – |
| Самостоятельная работа обучающихся (СР) | 57 | 121 |
| Контроль | 27 | 9 |
| Итого | 144 | 144 |

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам

Очная форма обучения

| № темы | Наименование раздела и темы | Всего часов | в том числе | | | | Кон- троль |
|--|--|----------------|-------------------|----|------|------|---------------|
| | | | контактная работа | | | СР | |
| | | | Л | ЛЗ | ПЗ | | |
| Раздел 1. Основы ветеринарии | | | | | | | |
| 1.1 | Введение. Основы патологической физиологии | 16 | 4,0 | – | 2,0 | 10,0 | х |
| 1.2 | Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия | 22 | 2,0 | – | 10,0 | 10,0 | х |
| 1.3 | Инфекционные болезни животных | 16 | 4,0 | – | 2,0 | 10,0 | х |
| 1.4 | Инвазионные болезни животных | 12 | 2,0 | – | 2,0 | 10,0 | |
| Раздел 2. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу | | | | | | | |
| 2.1 | Основы ветеринарно-санитарной экспертизы | 8 | 2,0 | – | 4,0 | 5,0 | х |

| № темы | Наименование раздела и темы | Всего часов | в том числе | | | | Кон- троль |
|-----------|--|----------------|-------------------|----------|-----------|-----------|---------------|
| | | | контактная работа | | | СР | |
| | | | Л | ЛЗ | ПЗ | | |
| 2.2 | Ветсанэкспертиза мяса и мясных продук- тов | 16 | 6,0 | – | 8,0 | 5,0 | х |
| 2.3 | Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров | 17 | 4,0 | – | 6,0 | 7,0 | х |
| | Контроль | 27 | х | х | х | х | 27 |
| | Общая трудоемкость | 144 | 24 | х | 36 | 57 | 27 |

Заочная форма обучения

| № темы | Наименование раздела и темы | Всего часов | в том числе | | | | Кон- троль |
|--|---|----------------|-------------------|----|-----|------|---------------|
| | | | контактная работа | | | СР | |
| | | | Л | ЛЗ | ПЗ | | |
| Раздел 1. Основы ветеринарии | | | | | | | |
| 1.1 | Введение. Основы патологической физиологии | 19 | 2,0 | – | 2,0 | 15,0 | х |
| 1.2 | Незаразные болезни животных. Ветеринарная фармакология, терапия и хирургия | 17 | 2,0 | – | – | 15,0 | х |
| 1.3 | Инфекционные болезни животных | 17 | 2,0 | – | – | 15,0 | х |
| 1.4 | Инвазионные болезни животных | 22 | – | – | - | 22,0 | |
| Раздел 2. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу | | | | | | | |
| 2.1 | Основы ветеринарно-санитарной экспертизы | 19 | 2,0 | – | – | 17,0 | х |
| 2.2 | Ветсанэкспертиза мяса и мясных продуктов | 19 | - | – | 2,0 | 17,0 | х |
| 2.3 | Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров | 22 | – | – | 2,0 | 20,0 | х |
| | Контроль | 9 | х | х | х | х | 9 |
| | Общая трудоемкость | 144 | 8 | х | 6 | 121 | 9 |

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15 %;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80 %.

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 требованиями 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

Очная форма обучения

| № п/п | Краткое содержание лекции | Кол-во часов | Практическая подготовка |
|-------|---|--------------|-------------------------|
| 1. | Введение. Краткая история и важнейшие достижения ветеринарии. Цели и задачи | 2 | + |

| | | | |
|-----|---|-----------|-------------|
| | ветеринарии. Ветеринарное законодательство. Санитарно-гигиенические мероприятия на фермах | | |
| 2. | Учение о болезни. Реакции организма на повреждения. Реактивность организма. Патологии периферического кровообращения. Гипобиотические процессы. Гипербиотические процессы. Воспаление, его значение | 2 | + |
| 3. | 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 | + |
| 4. | Основы хирургии. Понятие о хирургии, асептика и антисептика. Классификация травм. Раны, их классификация. Заболевания кожи и подкожной клетчатки | 2 | + |
| 5. | Инфекция и возбудители инфекции. Учение об эпизоотическом процессе. Ветеринарно-санитарные мероприятия. Дезинфекция. Инфекционные болезни свиней. Инфекционные болезни лошадей. Инфекционные болезни птицы | 2 | + |
| 6. | Паразитизм и его виды. Возбудители инвазионных заболеваний, их классификация. Природная инвазия. Основы профилактики | 2 | + |
| 7. | 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 | + |
| 8. | 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 | + |
| 9. | ВСЭ субпродуктов, шкур и крови. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка | 2 | + |
| 10. | ВСЭ колбас, копченостей и консервов. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка | 2 | + |
| 11. | ВСЭ при переработке молока. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка | 2 | + |
| 12. | ВСЭ при переработке рыбы. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка | 2 | + |
| | Итого | 24 | 10 % |

Заочная форма обучения

| № п/п | Краткое содержание лекции | Кол-во часов | Практическая подготовка |
|-------|---|--------------|-------------------------|
| 1. | Введение. Краткая история и важнейшие достижения ветеринарии. Цели и задачи | 2 | + |

| | | | |
|----|---|----------|-------------|
| | ветеринарии. Ветеринарное законодательство. Санитарно-гигиенические мероприятия на фермах | | |
| 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. | 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 | 8 | 10 % |

4.3. Содержание лабораторных занятий

Лабораторные занятия не предусмотрены учебным планом.

4.4. Содержание практических занятий

Очная форма обучения

| № п/п | Наименование практических занятий | Кол-во часов | Практическая подготовка |
|-------|---|--------------|-------------------------|
| 1. | Ветеринарное законодательство | 2 | + |
| 2. | Клиническое исследование животных | 2 | + |
| 3. | Фармакология в ветеринарии | 4 | + |
| 4. | Открытые механические повреждения | 2 | + |
| 5. | Методы кастрации животных | 4 | + |
| 6. | Диагностика форм маститов | 2 | + |
| 7. | Мероприятия по ликвидации и профилактики инфекционных заболеваний | 2 | + |
| 8. | Гельминтозы, их лечение | 2 | + |
| 9. | Методика послеубойного осмотра продуктов убоя | 2 | + |
| 10. | Оценка свежести мяса | 4 | + |
| 11. | Оценка свежести колбас и мясных продуктов | 4 | + |
| 12. | Оценка свежести молока и молочных продуктов | 4 | + |
| 13. | Оценка свежести рыбы | 2 | + |
| | Итого | 36 | 20 % |

Заочная форма обучения

| № п/п | Наименование практических занятий | Кол-во часов | Практическая подготовка |
|-------|---|--------------|-------------------------|
| 1. | Клиническое исследование животных | 2 | + |
| 2. | Оценка свежести мяса | 2 | + |
| 3. | Оценка свежести молока и молочных продуктов | 2 | + |
| | Итого | 6 | 20 % |

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

| Виды самостоятельной работы обучающихся | Количество часов | |
|--|----------------------|------------------------|
| | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| Подготовка к практическим занятиям и к защите практических работ | 27 | 54 |
| Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов | 10 | 35 |
| Подготовка к промежуточной аттестации | 20 | 20 |
| Выполнение контрольной работы | – | 10 |
| Итого | 57 | 119 |

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

| № п/п | Наименование тем и вопросов | Кол-во часов | |
|-------|--|----------------------|------------------------|
| | | очная форма обучения | заочная форма обучения |
| 1. | Патология органов пищеварения, дыхания, кровообращения, нервной и мочевой систем | 10 | 15 |
| 2. | Понятие о патологии обмена веществ и кормовых токсикозах; основные меры профилактики | 10 | 15 |
| 3. | Основные инфекционные болезни, общие для всех или отдельных видов животных. Инфекционные болезни жвачных животных, свиней, однокопытных, птиц | 10 | 15 |
| 4. | Протозойные болезни, меры борьбы с ними. Учение академика К.И. Скрябина о девастации | 10 | 22 |
| 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 | 5 | 17 |
| 6. | Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови с целью научно обоснованного и наиболее безопасного использования продуктов убоя в пищевых и кормовых целях | 5 | 17 |
| 7. | Информация о моральной, дисциплинарной, административной, гражданской и уголовной ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности всех выпускаемых продуктов животного происхождения | 7 | 20 |
| | Итого | 57 | 121 |

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 : учебное пособие для вузов / Г. П. Дюльгер, Г. П. Табаков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-5875-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146658>

2. Ковалев, С. П. Клиническая диагностика внутренних болезней животных : учебник для вузов / С. П. Ковалев, А. П. Курдеко ; Под редакцией С. П. Ковалева [и др.]. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 540 с. — ISBN 978-5-507-44160-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/215744>

3. Методы диагностики болезней сельскохозяйственных животных / А. П. Курдеко, С. П. Ковалев, В. Н. Алешкевич [и др.] ; под редакцией А. П. Курдеко, С. П. Ковалев. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 208 с. — ISBN 978-5-507-47968-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/335189>

4. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Дополнительная литература

1. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов / Т. В. Савостина, А. С. Мижеевика. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 188 с. — ISBN 978-5-507-44282-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/218909>

2. Никитин, И. Н. Организация государственного ветеринарного надзора : учебник для вузов / И. Н. Никитин, А. И. Никитин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 460 с. — ISBN 978-5-8114-9093-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/184157>

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

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юуpray.ppf>
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 [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>

3. 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>

10. Современные 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:

- Техэксперт (информационно-справочная система ГОСТов) <http://www.cntd.ru/>;

Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа:

1. Операционная система Microsoft Windows PRO 10 Russian Academic OLP 1LicenseNoLevelLegalizationGetGenuine. Лицензионный договор № 11354/410/44 от 25.12.2018 г.; № 008/411/44 от 25.12.2018 г.
2. Офисный пакет приложений Microsoft Office Std 2019 RUS OLP NL Acdmс Лицензионный договор № 11353/409/44 от 25.12.2018 г.
3. Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Лицензионный договор № 44/44/ЭА/23 от 05.10.2023 г.

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 оснащенные компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет».

Перечень оборудования и технических средств обучения

1. Рефрактометр ИРФ-454Б2М – 1 шт.;
2. Анализатор молока «Клевер-2» – 1 шт.;
3. рН-метр (Checker-1) – 1 шт.;
4. Центрифуга СМ-6 – 1 шт.;
5. Камера Горяева – 1 шт.;
6. Спиртометр сухой – 1 шт.;
7. Микроскоп «Альтами - 104» – 3 шт.;
8. 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 | 16 |
| 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 | 18 |
| 4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций | 18 |
| 4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе в процессе практической подготовки | 18 |
| 4.1.1. Опрос на практическом занятии | 18 |
| 4.1.2. Тестирование | 19 |
| 4.1.3. Контрольная работа | 21 |
| 4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации | 22 |
| 4.2.1. Экзамен | 22 |
| 4.2.1. Зачет | 27 |
| 4.2.3. Курсовая работа / курсовой проект | 27 |

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.16-3.1) | Обучающийся должен уметь: диагностировать основные инфекционные и инвазионные болезни сельскохозяйственных животных – (Б1.О.16-У.1) | Обучающийся должен владеть: навыками выполнения обще-профилактических, доврачебных и врачебных мероприятий – (Б1.О.16-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.16-3.2) | 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.16-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.16-Н.2) | Текущая аттестация: - опрос на практическом занятии; - тестирование 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 |

| | | | | |
|--|---|--|--|---|
| | области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения | щих ресурсов и ограничений в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения | области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения с небольшими затруднениями | 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 [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>

3. 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>

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 и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной дисциплины», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1. Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, в том числе в процессе практической подготовки

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) | <ul style="list-style-type: none"> - 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) | <p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искажившие содержание ответа; - в решении задач допущены незначительные неточности. |
| Оценка 3 (удовлетворительно) | <ul style="list-style-type: none"> - 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) | <ul style="list-style-type: none"> - 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 | |
|---|--------------------|--|

| | Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины | Код и наименование индикатора компетенции |
|---|--|--|
| 1 | <p><u>Задание 1.</u> Этиология это:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p><u>Задание 2.</u> К гипербиотическим процессам относят:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- атрофию 2- гипертрофию 3- регенерация 4- некроз 5- дистрофия <p><u>Задание 3.</u> Основными задачами ветеринарно-санитарной экспертизы являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- выращивание животных 2- выявление животных больных заразными заболеваниями 3- экспертиза мяса, молока и других пищевых продуктов 4- проведение убой животных и реализации мяса 5- выявление причин массовых заболеваний животных <p><u>Задание 4.</u> Основными видами убойных животных являются:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p><u>Задание 5.</u> рН свежего созревшего мяса составляет:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- 5,7-6,2 2- 5,5-6,5 3- 6,0-7,0 4- 6,2-6,6 | <p>ИД-1_{ук-1}</p> <p>Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи</p> |
| 2 | <p><u>Задание 6.</u> Для воспалительного процесса характерны следующие клинические признаки:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- анемия 2- гиперемия 3- припухание 4- снижение температуры 5- повышение температуры <p><u>Задание 7.</u> Под ограниченным гнойным воспалением в органе или тканях с образованием гнойной полости и скоплением в ней гноя понимается:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1- фурункул 2- карбункул. 3- абсцесс. 4- флегмона. | <p>ИД-1_{опк-1}</p> <p>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> |

| | |
|---|--|
| <p>5- хирургический сепсис</p> <p><u>Задание 8.</u></p> <p>Основными причинами диспепсии молодняка КРС является:</p> <p>1- не доброкачественные корма</p> <p>2- кормление из соски</p> <p>3- кормление из ведра</p> <p>4- качественные корма</p> <p><u>Задание 9.</u></p> <p>Мясо с признаками загара:</p> <p>1- разрубают, замораживают и реализуют без каких-либо ограничений</p> <p>2- разрубают и реализуют без каких-либо ограничений</p> <p>3- разрубают, активно вентилируют в течение суток, после чего проводят его ветеринарно-санитарную оценку</p> <p>4- разрубают и консервируют поваренной солью</p> <p><u>Задание 10.</u></p> <p>В каких случаях не проводят бактериологическое исследование мяса?</p> <p>1- при плохом обескровливании мяса</p> <p>2) при отсутствии ветеринарного документа на мясо</p> <p>3- при доставке мяса на рынок без клейма, головы и внутренних органов</p> <p>4- если мясо не свежее</p> | |
|---|--|

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» | <ul style="list-style-type: none"> - содержание и оформление контрольной работы соответствует требованиям; - изложение материала логично, грамотно; - наличие малозначительных ошибок или погрешность непринципиального характера при выполнении заданий. |
| Оценка «не зачтено» | <ul style="list-style-type: none"> - 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 и воспитательной работе или директора Института не допускается.

Для проведения экзамена ведущий преподаватель накануне получает в секретариате директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в секретариат 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.

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» и выставляются в зачетно-экзаменационную ведомость обучающегося в день экзамена.

При проведении устного экзамена в аудитории не должно находиться более 6 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 проводится в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

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-05-97/04-22 от 30.08.2022 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 мочеподделения. | ИД-1 ук-1 Анализирует задачу, выделяя ее базовые составляющие, осуществляет декомпозицию задачи |

| | |
|---|--|
| <p>19. Профилактика нарушений обменов веществ.</p> <p>20. Профилактика кормовых отравлений.</p> <p>21. Хирургическая инфекция. Асептика и антисептика.</p> <p>22. Классификация ран и закрытых механических повреждений.</p> <p>23. Кастрация самцов сельскохозяйственных животных.</p> <p>24. Заболевания кожи и подкожной клетчатки.</p> <p>25. Возбудители инфекции, сущность их действия.</p> <p>26. Учение об эпизоотическом процессе.</p> <p>27. Дезинфекция, виды дезинфекции, значение.</p> <p>28. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческой ферме.</p> <p>29. Общие инфекционные болезни.</p> <p>30. Инфекционные болезни жвачных.</p> <p>31. Инфекционные болезни свиней и лошадей.</p> <p>32. Инфекционные болезни птиц.</p> <p>33. Инфекционные заболевания кроликов, плотоядных, пчел.</p> <p>34. Возбудители инвазионных болезней, их классификация.</p> <p>35. Гельминтозы животных.</p> <p>36. Арахнозы животных.</p> <p>37. Протозойные болезни животных.</p> <p>38. Энтомозы животных.</p> <p>39. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ.</p> <p>40. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту).</p> <p>41. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям).</p> <p>42. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам).</p> <p>43. Требования ГОСТ к птице для убоя.</p> <p>44. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности.</p> <p>45. Требования ГОСТ на говядину.</p> <p>46. Требования ГОСТ на свинину.</p> <p>47. Требования ГОСТ на баранину и козлятину.</p> <p>48. Требования ГОСТ на конину.</p> <p>49. Требования ГОСТ на мясо птицы.</p> <p>50. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.</p> <p>51. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.</p> <p>52. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотобойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков</p> <p>53. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.</p> <p>54. Организация и порядок транспортирования животных на убой.</p> <p>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.</p> <p>56. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.</p> <p>57. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.</p> <p>58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях</p> | |
|---|--|

| | | |
|---|--|--|
| | <p>59. Методы определения степени обескровливания мяса.</p> <p>60. Основы технологии, гигиена производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов.</p> <p>61. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.</p> <p>62. Характеристика мяса кроликов и нутрий. Особенности убоя и переработки кроликов.</p> <p>63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц.</p> <p>64. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырю.</p> <p>65. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, приемы и методы их повышения.</p> <p>66. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока.</p> <p>67. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока.</p> <p>68. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.</p> <p>69. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы.</p> <p>70. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров.</p> <p>71. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов.</p> <p>72. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству кишечных фабрикатов.</p> <p>73. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов.</p> <p>75. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству.</p> <p>75. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья</p> | |
| 2 | <p>1. В каких случаях определяется видовая принадлежность мяса?</p> <p>2. Какие виды фальсификаций мяса Вы знаете?</p> <p>3. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании мяса?</p> <p>4. Как проводится проба варкой?</p> <p>5. Какие дополнительные приемы, применяемые при установлении запаха мяса, Вы знаете?</p> <p>6. Какие лабораторные методы определения видовой принадлежности мяса Вы знаете?</p> <p>7. Мышечная ткань каких видов животных состоит из тонких и длинных пучков волокон?</p> <p>7. От чего зависит коэффициент рефракции жира?</p> <p>8. В мышечной ткани, каких животных содержание гликогена более 1 %?</p> <p>9. В чем сущность реакции преципитации?</p> <p>10. В каких случаях определяется степень свежести мяса?</p> <p>11. Какие степени свежести мяса Вы знаете?</p> <p>12. Какие органолептические показатели определяются при исследовании мяса на свежесть?</p> <p>13. Опишите органолептические показатели мяса сомнительной свежести.</p> | <p>ИД-1_{ОПК-1}</p> <p>Использует основные законы естественнонаучных дисциплин для решения стандартных задач в области производства, переработки и хранения сельскохозяйственной продукции</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>14. Как поступают с мясом, если по результатам органолептического исследования оно признано сомнительной свежести?</p> <p>15. Каковы значения pH мышечной ткани мяса различных степеней свежести?</p> <p>16. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен.</p> <p>17. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса?</p> <p>18. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?</p> <p>19. Какие органы и ткани обирают от туши животного для бактериологического исследования?</p> <p>20. Опишите правила отбора проб колбасных изделий.</p> <p>21. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании колбас?</p> <p>22. Как поступают с колбасой сомнительной свежести?</p> <p>23. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании содержимого мясных консервов?</p> <p>24. По каким признакам классифицируются пищевые куриные яйца?</p> <p>25. Чем отличается диетическое яйцо от столового?</p> <p>26. От чего зависит категория пищевых куриных яиц?</p> <p>27. Какие показатели определяют при овоскопировании яиц?</p> <p>28. Какие виды порчи пищевых животных жиров Вы знаете?</p> <p>29. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании жиров?</p> <p>30. Какие ветеринарные документы необходимо иметь при сдаче партии молока на молокозавод?</p> <p>31. Что такое молоко-сырье?</p> <p>32. Какие показатели определяются при органолептическом исследовании молока?</p> <p>33. В чем суть метода определения группы чистоты молока?</p> <p>34. Основные технологические свойства молока.</p> <p>35. Какие пороки вкуса и запаха молока образуются при изменении жира?</p> <p>36. В каких случаях молочные продукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>37. Правила отбора проб молочных продуктов.</p> <p>38. Опишите органолептические показатели доброкачественной сметаны и сливок.</p> <p>39. Какие показатели определяют при лабораторных исследованиях молочных продуктов?</p> <p>40. Что понимают под сыропригодностью молока?</p> <p>41. Как формируется вкус и запах сладкосливочного и кислосливочного масла?</p> <p>43. Каковы причины быстрой порчи рыбы при хранении?</p> <p>44. Правила отбора проб рыбы для экспертизы в лаборатории рынка.</p> <p>45. По каким показателям оценивается степень свежести рыбы?</p> <p>46. Какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на свежесть?</p> <p>47. Чем мед ненатуральный отличается от искусственного?</p> <p>48. Какие показатели определяют при органолептическом исследовании меда?</p> <p>органолептические показатели натурального цветочного меда.</p> <p>49. Какие вида фальсификаций меда Вы знаете?</p> | |
|--|---|--|

| | | |
|--|---|--|
| | 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, рекомендованной 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 содержания 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. |

4.2.2. Зачет

Экзамен не предусмотрен учебным планом

4.2.3. Курсовая работа / курсовой проект

Курсовая работа / курсовой проект не предусмотрены учебным планом

