

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

УТВЕРЖДАЮ

декан факультета ветеринарной  
медицины и биотехнологического  
факультета, профессор, к.в.н.,  
Скрипкин В.С.

«20 » мая 2022г.

Рабочая программа дисциплины

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

Шифр и наименование дисциплины в соответствии с учебным планом

36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза

Шифр и наименование направления подготовки

Биологическая и экологическая безопасность продукции животного и растительного  
происхождения

Наименование магистерской программы

Магистр

Квалификация выпускника

Очная, заочная

Форма обучения

2022

Год набора на ОП ВО

Ставрополь

## 1. Цель дисциплины

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

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

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

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

Код и наименование компетенции	Код(ы) и наименование (-ия) индикатора(ов) достижения компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-1.1 Способен выполнять предубойный осмотр животных и ветеринарно-санитарную оценку сырья и продукции животного и растительного происхождения	<b>Знания:</b> - правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;  - правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;  - требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции  - порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции  - стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям

ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

- методов фиксации животных при проведении их клинического обследования

- Техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

- общепринятых критериев и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации

**Умения:**

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизы и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки. - определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера

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

		<p>соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных</p> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в организации контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;</li> <li>- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;</li> <li>- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</li> <li>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований</li> <li>- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</li> <li>- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</li> <li>- проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований</li> <li>- проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза</li> <li>- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования</li> </ul>
--	--	--

	<p>ПК-1.2 Способен проводить исследования в полном соответствии с требованиями нормативно-технической документации на основе использованием специальных (инструментальных) методов для контроля процесса производства сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><b>Знания:</b> - государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;</li> <li>- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов</li> <li>- порядка предубойного ветеринарного осмотра животных</li> <li>- требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</li> <li>- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</li> <li>- признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции</li> <li>- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра,</li> </ul>
--	---	---

необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

**Умения:**

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

- проводить ветеринарно-санитарной экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- интерпретировать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной

		<p>продукции</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</li> <li>- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки</li> <li>- осуществлять анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов;</li> <li>- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;</li> <li>- проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья</li> <li>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований</li> <li>- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований</li> <li>- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям</li> </ul>
--	--	--



		безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований
--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» является дисциплиной, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение дисциплины осуществляется:

- для студентов очной формы обучения в 1 семестре;
- для студентов заочной формы обучения на 1 курсе

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

- Экологическая экспертиза и мониторинг окружающей среды в зоне деятельности предприятий по переработке сырья животного происхождения
- Санитарная микробиология
- Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных
- Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней.

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

- Организация мониторинга и контроля за состоянием особо опасных болезней
- Преддипломная практика

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

Общая трудоемкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» в соответствии с рабочим учебным планом составляет 144 час. (4з.е.). Распределение по видам работ представлено в таблицах.

#### Очная форма обучения

Семестр	Трудоемкость час/з.е	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма
		лекции и	практические занятия	лабораторные занятия			

							<b>контроля)</b>
1	144/4	18	-	24	66	36	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	-	4	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		18	-	24	66	-	-

Семестр	Трудоёмкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
1	144/4	-	-	-	-	2	0,25

#### Заочная форма обучения

Курс	Трудоёмкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
1	144/4	2	-	6	127	9	Экзамен
<i>в т.ч. часов в интерактивной форме</i>		2	-	-	-	-	-
<i>практической подготовки (при наличии)</i>		2	-	6	127	-	-

Курс	Трудоёмкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел						
		Контрольная работа	Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
1	144/4	-	-	-	-	-	2	0,25

#### Очно-заочная форма обучения – не предусмотрена

Семестр	Трудоёмкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
В т.ч. часов:							

в интерактивной форме						
практической подготовки (при наличии)						

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцированный зачет	Консультации и перед экзаменом	Экзамен

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

#### Очная форма обучения

№ п/п	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных	40	8	-	10	22	Контрольная точка №1	-Собеседование; -Практико-ориентированные задания; - Работа в группах	ПК -1.1 ПК -1.2
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека	36	6	-	8	22	Контрольная точка №2	Собеседование; -Практико-ориентированные задания; - Работа в группах	ПК -1.1 ПК -1.2

№ п п	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных	32	4	-	6	22	Контрольная точка №3	Собеседование; -Практико-ориентированные задания; - Работа в группах	ПК -1.1 ПК -1.2
	<b>Промежуточная аттестация</b>	36					Экзамен	Вопросы на экзамен	
	<b>Итого</b>	144	18		24	66			

*Заочная форма обучения*

№ п п	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных	47	2	-	2	43	Контрольная точка №1	-Собеседование; -Практико-ориентированные задания; - Работа в группах	ПК -1.1 ПК -1.2

№ пп	Разделы дисциплины и темы занятий	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Коды формируемых компетенций
		Всего	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа			
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека	45	-	-	2	43	Контрольная точка №2	Собеседование; -Практико-ориентированные задания; - Работа в группах	ПК -1.1 ПК -1.2
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных	43	-	-	2	41	Контрольная точка №3	Собеседование; -Практико-ориентированные задания; - Работа в группах	ПК -1.1 ПК -1.2
	<b>Промежуточная аттестация</b>						Экзамен	Вопросы на экзамен	
		9	-						
	<b>Итого</b>	144	2		6	127			

**Очно-заочная форма обучения – не предусмотрена**

№ пп	Темы (и/или разделы) дисциплины	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций**	Код индикаторов достижения компетенций
		Всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
				Практические	Лабораторные				
1									
2									
3									
4									
5									
	<b>Практическая подготовка</b>								
	<b>Промежуточная аттестация</b>								
	<b>Итого</b>								

**5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий\***

Тема лекции (и/или наименование раздела) (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интер.занятий		
		очная форма	заочная форма	Очно-заочная форма - не предусмотрена
1.Ветеринарно-санитарная оценка мяса при гельминтологических заболеваниях общих для человека и животных. Трихинеллез (лекция – визуализации)	Ветеринарно-санитарная оценка мяса при гельминтологических заболеваниях общих для человека и животных. Трихинеллез	8/2/8	2/-/2	
2.Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через рыбу	Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при инвазионных болезнях, передающихся человеку через рыбу	6/-/6	-	
3.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз	Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных. Токсоплазмоз, саркоцистоз, балантидиоз.	4/-/4	-	
<b>Итого</b>		<b>18/2/18</b>	<b>2/-/2</b>	

**5.2. Семинарские (практические, лабораторные) занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме\***

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий*)	Всего, часов / часов в интерактивных занятиях		
		очная форма	заочная форма	Очно-заочная форма- не предусмотрена
Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных	1.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трематодозах общих для человека и животных.	2/-/2	2/-/2	
	2.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цестодозах общих для человека и животных. (работа в группах)	4/4/4	-	

для человека и животных				
	3.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при цестодозах общих для человека и животных.	2/-/2	2/-/2	
	4.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при нематодозах общих для человека и животных.	4/-/4	-	
Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека	5.Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при трематодозах передающихся человеку через рыбу (работа в группах)	2/-/2	2/-/2	
	6.Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при цестодозах передающихся человеку через рыбу	2/-/2	-	
	7.Ветеринарно-санитарная оценка рыбы при нематодозах передающихся человеку через рыбу.	4/-/4	-	
Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных	8.Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при протозоозах общих для человека и животных. Балантидиоз свиней, саркоцистозы (работа в группах)	4/-/4	-	
<b>Итого</b>		<b>24/4/24</b>	<b>6/-/6</b>	

\*Интерактивные формы проведения занятий, предусмотренные рабочей программой дисциплины проводятся в соответствии с Положением об интерактивных формах обучения в ФГБОУ ВО Ставропольский ГАУ.

### 5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен.

### 5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Виды самостоятельной работы	Очная форма, часов		Заочная форма, часов		Очно-заочная форма –не предусмотрена	
	к текущему контролю	к экзамену	к текущему контролю	к промежуточной	к текущему контролю	к промежуточной

Подготовка к собеседованию	18	-	43	-		
Подготовка к практико-ориентированным заданиям	18	-	43	-		
Подготовка к интерактивному занятию «Работа в группах»	18	-				
Подготовка к контрольной точке	12	-	41			
<b>Подготовка к контрольной работе по всем разделам дисциплины</b>	-	-				
<b>Промежуточная аттестация (экзамен)</b>	-	<b>36</b>	-	<b>9</b>		
<b>Итого</b>	<b>66</b>	<b>36</b>	<b>127</b>	<b>9</b>		

**6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных».**

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

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

2. Методические рекомендации по освоению дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных»

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

4. Методические рекомендации по выполнению реферата

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

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		Основная (из п.8 РПД)	Дополнительная (из п.8 РПД)	Интернет-ресурсы (из п.9 РПД)
1	Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных	1,2	1,3,4,5,7,8,9,11,12,14	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
2	Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека	3	2,6,8,9,11,14	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10
3	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при	1,2	1,3,7,8,9,11,12,14	1,2,3,4,5,6,7,8,9,10



протозоозах опасных для человека и животных			
---	--	--	--

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

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

**Очная форма обучения**

Компетенция (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции	Семестры			
		1	2	3	4
ПК-1.1	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных				
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных</b>	+			
	Преддипломная практика				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				
ПК-1.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инфекционных болезнях общих для человека и животных				
	<b>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных</b>	+			
	Преддипломная практика				
	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы				

**Заочная форма обучения**

Компетенция	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в	Курс	
		1	2



## 7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения компетенций формируемых дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных»

В соответствии с балльно-рейтенговой оценки, принятой в университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

### Состав балльно-рейтинговой оценки для очной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1	6	7	7	20
2.	Контрольная точка № 2	6	7	7	20
3.	Контрольная точка № 3	6	7	7	20
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		18	21	21	60
Посещение и активность на лекционных занятиях		10	х	х	10
Результативность работы на лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях)				15	15
Итого		35	25	40	100

### Состав балльно-рейтинговой оценки для заочной формы обучения

№ контрольной точки	Виды контроля	Максимальное количество баллов по уровням освоения компетенций			
		знать	уметь	владеть	всего
1.	Контрольная точка № 1	6	7	7	20
2.	Контрольная точка № 2	6	7	7	20
3.	Контрольная точка № 3	6	7	7	20
Сумма баллов по итогам текущего и промежуточного контроля		18	21	21	60
Посещение и активность на лекционных занятиях		10	х	х	10
Результативность работы на лабораторных занятиях		5	5	5	15
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях)				15	15
Итого		35	25	40	100

### Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очно-заочной формы обучения

Для студентов очно-заочной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки. – **Не предусмотрена**

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

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций***	Максимальное количество баллов
<b>Сумма баллов по итогам текущего контроля</b>		
Активность на лекционных занятиях		
Результативность работы на практических занятиях		
Поощрительные баллы (написание статей, участие в конкурсах, победы на олимпиадах, выступления на конференциях и т.д.)		
Итого		

В течение семестра (курса) студент набирает баллы соответствующие критериям оценки каждого оценочного средства приведенным в разделе 7.3. В ходе проведения промежуточной аттестации все заработанные студентом баллы суммируются и переводятся в оценки.

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

### **ОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

Для студентов очной формы обучения уровень сформированности осваиваемых компетенций складывается на лекционных и лабораторных занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки при выполнении заданий.

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

**Критерии оценки посещения и работы на лекционных занятиях** (максимально 10 баллов)

**10 баллов** – Обучающийся посетил все лекции, активно работал на них в полном соответствии с требованиями преподавателя. За каждый пропуск лекции из общей суммы баллов вычитается количество баллов, соответствующее количеству, приходящемуся на одно лекционное занятие. При этом за замечание преподавателя по поводу отсутствия активного участия обучающегося в восприятии и обсуждении рассматриваемых вопросов от общей суммы баллов вычитается 3 балла за каждую лекцию.

Результативность работы на **лабораторных занятиях** оценивается преподавателем по результатам собеседований, решению практико-ориентированных заданий, а так же активности участия в занятиях, проводимых в интерактивной форме, и качеству выполнения заданий по дисциплине:

**Критерии оценки ответов за собеседование**(максимально 5 баллов):

**5 баллов** - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений; ответ изложен литературным языком с использованием современной профессиональной терминологии.

**3 балла** - дан развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, в основном раскрыт обсуждаемый вопрос; в ответе прослеживается логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий и явлений; ответ изложен литературным языком с использованием профессиональной терминологии, но могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентами самостоятельно в процессе ответа.

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

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

#### **Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий:**

Практико-ориентированные задания, позволяющие оценивать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей, а также позволяющие оценивать способность обучающегося интегрировать знания различных областей при решении профессиональных задач, аргументировать собственную точку зрения. (максимально 5 баллов)

Критерии оценки

**5 баллов.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено рациональным способом. Сделаны правильные выводы.

**3 балла.** При выполнении задания нет ошибок, получен верный ответ, задание выполнено нерациональным способом. Сделаны неправильные выводы.

**1 балл.** Задание выполнено, но допущены ошибки, искажающие выводы.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

#### **Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях «Работа в группе»**

Рабочая программа предусматривает «Работу в группах», каждый студент получает баллы за участие в группе. (максимально 5 баллов)

5 баллов – за активное участие в выполнении задания

3 балла – за оказание содействия в выполнении задания

1 балл – за присутствие на занятии

0 баллов – за отсутствие на занятии

#### **Критерии оценки ответов на контрольных точках (максимально 20 баллов)**

Контрольная точка состоит из результатов собеседования, решения практико-ориентированных заданий и результатов участия в интерактивных занятиях:

**Критерии оценки собеседования (максимально 6 баллов):**

**6 баллов** – не менее 85% правильных ответов

**3 балла** - не менее 60% правильных ответов

**1 балл** – не менее 30 % правильных ответов

**0 баллов** – 25% и ниже, правильных ответов

**Критерии оценки ответов при решении практико-ориентированных заданий (максимально 7 баллов):**

**7 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**5 балла** - не менее 60% выполненных заданий

**3 балл** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

**Критерии оценки ответов за участие в интерактивных занятиях «Работа в группе» (максимально 7 баллов):**

**7 баллов** – не менее 85% выполненных заданий

**5 балла** - не менее 60% выполненных заданий

**3 балл** – не менее 30 % выполненных заданий

**0 баллов** – 25% и ниже, выполненных заданий

**Студенты имеют право на поощрительные баллы, за написание статьи и выступление на конференции (максимально 15 баллов)**

**Статья** – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки статьи

**15 баллов.** Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения, доложена на конференции с соответствующей презентацией.

**10 баллов.** Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

**5 баллов.** Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Результат текущего контроля для студентов **очной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольные точки (**максимум 60 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, посещение лекций (**максимум 10 баллов**), результативность работы на практических занятиях (**максимум 15 баллов**), поощрительные баллы за подготовку статьи (**максимум 15 баллов**).

**По результатам текущей бально-рейтинговой оценки,** при условии получения положительной оценки за написание и контрольной работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей бально-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **экзамен.**

## **ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ**

**Для студентов заочной формы обучения критерии оценки посещения лекций, результатов работы на лабораторных занятиях, контрольной точки по 1 разделу, аналогично очной форме.**

У студентов заочной формы обучения, кроме того предусмотрена еще 1 контрольная работа по всем разделам дисциплины.

**Контрольная работа** – выполняется студентом во время самостоятельного изучения материала курса, дает представление о степени подготовленности студента, об его умении работать со специальной литературой, излагать материал в письменном виде и позволяет судить о его общей эрудированности и грамотности. Поэтому содержание и качество оформления контрольной работы учитываются при определении оценки знаний студента в процессе экзамена по изучаемому курсу.

При выполнении работы следует использовать прилагаемый список литературы. Ответы на вопросы должны быть конкретными и освещать имеющиеся по данному разделу материал.

Критерии оценки **контрольной работы** (максимально 40 баллов), она в себя включает теоретическую часть, практическую и интерактивную:

Критерии оценки **за теоретическое задание**(максимально 20 баллов):

20 баллов – даны правильные ответы на 4 теоретических вопроса

10 баллов - даны правильные ответы на 3 теоретических вопроса

5 баллов - даны правильные ответы на 2 теоретических вопроса

0 баллов - даны неправильные ответы

Критерии оценки **за практико-ориентированное задание** (максимально 10 баллов):

10 баллов – даны ответы на 85% заданий

6 баллов - даны ответы на 50% заданий

3 баллов - даны ответы на 25% заданий

0 баллов - даны неправильные ответы

Критерии оценки **за интерактивное задание**(максимально 10 баллов):

10 баллов – даны ответы на 85% заданий

6 баллов - даны ответы на 50% заданий

3 баллов - даны ответы на 25% заданий

0 баллов - даны неправильные ответы

**Студенты заочной формы обучения имеют право на поощрительные баллы, за написание статьи и выступление на конференции (максимально 15 баллов)**

**Статья** – средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить ее анализ с использованием знаний, умений и навыков, приобретаемых в рамках изучения предыдущих и данной дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.

Критерии оценки статьи

**15 баллов.** Статья объемом не менее 4 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит оригинальный анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными, графическим материалом. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения, отражающие авторскую точку зрения, доложена на конференции с соответствующей презентацией.

**10 баллов.** Статья объемом не менее 3 страниц демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит типовой анализ проблемы, подтвержденный статистическими и/или отчетными данными. В ней рассмотрены возможные пути решения проблемы, сформулированы правильные выводы и предложения.

**5 баллов.** Статья объемом не менее 2 страниц представлена в виде тезисов, демонстрирует умение проведения самостоятельного актуального научно-практического исследования, правильно оформлена, содержит анализ проблемы, подтвержденный отдельными статистическими и/или отчетными данными. В ней сформулированы правильные выводы и предложения.

Результат текущего контроля для студентов **заочной формы обучения** складывается из оценки результатов обучения по всем разделам дисциплины и включает контрольную работу (**макс 40 баллов**), выполненную студентом в рамках самостоятельной подготовки к промежуточной аттестации, контрольную аудиторную точку (**макс 20 баллов**), посещение лекций (**макс 10 баллов**),

результативность работы на практических занятиях (маж 15 баллов), поощрительные баллы за подготовку статьи (маж 15 баллов).

**По результатам текущей балльно-рейтинговой оценки,** при условии получения положительной оценки за написание и контрольной работы, обучающемуся может быть выставлена **итоговая оценка:**

- «Отлично» – от 86 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» – от 71 до 85 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» – от 56 до 70 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

В случае недостаточности баллов, набранных по результатам текущей балльно-рейтинговой оценки, для получения желаемой обучающимся оценки он проходит итоговую форму контроля – **экзамен.**

#### **Итоговая оценка по дисциплине (освоение компетенций)**

По дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» студентам, имеющим хорошие результаты текущей аттестации (55 баллов и выше) и не имеющих неотработанных пропусков занятий, предлагается выставление экзаменационной оценки по результатам текущей успеваемости:

«отлично» - от 85 до 100 баллов;

«хорошо» - от 70 до 84 баллов;

«удовлетворительно» - от 55 до 69 баллов.

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

#### **Критерии оценки ответа на экзамене**

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 16 баллов:

<b>Содержание билета</b>	<b>Количество баллов</b>
Теоретический вопрос №1	4
Теоретический вопрос №2	4
Практико-ориентированное задание	8
<b>Итого</b>	<b>16</b>

#### **Ответы на теоретические вопросы**

**4 балла** выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы, рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по вопросу и дополнительным вопросам, заданным преподавателем. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины, не отраженному в основном задании и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.



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

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

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

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

Студент не допускается к сдаче экзамена, если к началу промежуточной аттестации по результатам текущего контроля он набрал менее 45 баллов. В этом случае студенту предоставляется возможность обработать контрольные точки до начала промежуточной аттестации

### **Выполнение практико-ориентированного задания (оценка умений и навыков)**

#### **Критерии оценки**

**8-7 баллов** Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении, в выборе необходимой справочной литературы. В итоге поставленная цель достигнута, задание выполнено рациональным способом. Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

**6-5 баллов.** Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

**4 балла.** Задание выполнено с задержкой. Задание выполнено в обозначенный преподавателем срок. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок, однако получен верный ответ.

**3-2 балла.** Задание выполнено с задержкой. Составлен в целом правильный алгоритм достижения цели, в логическом рассуждении нет существенных ошибок; правильно сделан выбор необходимой справочной литературы; но задание выполнено нерациональным способом или допущено более двух ошибок, в итоге ответ получен в общем виде.

**1 балл.** Задание выполнено неправильно и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

**0 баллов.** Задание не выполнено.

При сдаче экзамена к заработанным в течение семестра магистрантом баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, сумма баллов переводится в оценку.

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

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

**Для студентов очной формы обучения:**

#### **Контрольная точка №1**

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

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

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

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

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

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

#### **Контрольная точка №2**

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

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

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

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

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарную оценку рыбы
2. Составить санитарно-гигиеническое заключение о качестве продукции по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

#### **Контрольная точка №3**

Типовые вопросы на собеседование (оценка знаний):

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе убойных животных.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при балантидиозе убойных животных.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при токсоплазмозе убойных животных.

Типовые практико-ориентированные задания (оценка умей):

1. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя свиней
2. Провести ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов убоя крупного рогатого скота

Типовые вопросы на интерактивное задание (оценка навыков):

1. Провести ветеринарно-санитарную оценку при балантидиозе, дать заключение и заполнить соответствующую документацию
2. Провести ветеринарно-санитарную оценку при саркоцистозе, дать заключение и заполнить соответствующую документацию

#### **Формы интерактивных занятий**

При изучении дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» предусмотрено проведение трех практических занятий в интерактивной форме.

Основной целью интерактивного занятия является развитие навыков усвоения больших массивов информации, умения вычленять из нее главное, ставить правильно вопросы разного плана.

Изучение темы «Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при трихинеллезе.» проводится в интерактивной форме – работа в группе.

Структура семинара:

1. Распределение студентов по подгруппам
2. Предложение списка проблемных вопросов (изложены в задании)
3. Обсуждение в группе и подготовка выступления
4. От группы выделяется один докладчик, а остальные студенты подгруппы отвечают на вопросы, заданные преподавателем или студентами других подгрупп.
5. В конце занятия преподаватель подводит итоги и оценивает работу студентов (оценка может интегрироваться с учетом мнений студентов).

### **Типовые вопросы к экзамену и практико-ориентированным заданиям:**

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

24. Послеубойная диагностика эхиниококкоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
25. Послеубойная диагностика токсокароза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
26. Послеубойная диагностика ценуроза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
27. Послеубойная диагностика альвеококкоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных болезнях.
29. Диагностика описторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
30. Диагностика дифиллоботриоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
31. Диагностика клонорхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
32. Диагностика псевдамфиоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
33. Диагностика метагонимоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
34. Диагностика нанофиедоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
35. Диагностика анизокидоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
36. Диагностика эхинохоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
37. Диагностика меторхоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
38. Диагностика диоктофимоза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
39. Диагностика ботриоцефаллеза и ветеринарно-санитарная оценка рыбы.
40. Послеубойная диагностика саркоцистоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
41. Послеубойная диагностика токсоплазмоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
42. Послеубойная диагностика балантидиоза. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и внутренних органов.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях пестицидами.

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

1. Составить перечень особо опасных гельминтологических заболеваний общих для человека и животных
2. Дать ветеринарно-санитарную оценку продуктов убоя при одном из заболеваний (Одного из указанных в 1 пункте)
3. Дать рекомендации по использованию или обеззараживанию продуктов убоя сельскохозяйственных животных (Одного из указанных в 1 пункте)

**Для студентов заочной формы обучения:**

Для студентов заочной формы обучения типовые вопросы для контрольной точки по 1 разделу, аналогично очной форме.

**Типовое задание для контрольной работы:**

**Типовые теоретические вопросы:**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при трихинеллезе
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при цистицеркозе свиней
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, при инвазионных болезнях передающихся человеку
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при саркоцистозе

**Практико-ориентированные типовые задания:**

1. Технология проведения неполного гельминтологического вскрытия
2. Порядок проведения ветеринарно-санитарного осмотра при цистицеркозе

**Типовые интерактивные задания:**

1. Составить санитарно-гигиеническое заключение о качестве продукции по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.
2. Описать проведение ветеринарно-санитарной оценки продуктов убоя при трихинеллезе и дать рекомендации.

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

**Основная литература**

1. Боровков М. Ф.  
Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А.. - Санкт-Петербург:Лань, 2021. - 476 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/152644>. - Издательство
2. Кунаков Альберт Александрович  
Ветеринарно-санитарная экспертиза : Учебник; ВО - Бакалавриат/Московский государственный университет пищевых производств. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 234 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=947792>
3. Резниченко Л. В.  
Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убой : учебное пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Резниченко Л. В., Водяницкая С. Н., Носков С. Б., Денисова Н. А.; Колесниченко С.П., Никонков Д.Л.. - Санкт-Петербург:Лань, 2016. - 80 с. - URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=87588](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=87588)

**Дополнительна литература**

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария"/под ред. А. А. Кунакова. - Москва:ИНФРА-М, 2015. - 234 с.
2. Дячук Татьяна Ивановна  
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочник. - Москва:ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018. - 366 с. - URL: <http://new.znaniium.com/go.php?id=950268>.
3. Житенко, П. В.  
Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства : справочник. - М.:Колос, 2000. - 335 с.
4. Лабораторные методы диагностики гельминтозов животных : метод. указания для студентов фак. вет. медицины/сост.: С. Н. Луцук, А. А. Водянов, В. П. Голоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2010. - 13,06 МБ
5. Лабораторные методы диагностики гельминтозов животных : метод. указания для студентов фак. вет. медицины/сост.: С. Н. Луцук, А. А. Водянов, В. П. Голоконников ; СтГАУ. - Ставрополь:АГРУС, 2010. - 36 с.
6. Мишанин, Ю. Ф.  
Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 260302 "Технология рыбы и рыбных продуктов"/Ю. Ф. Мишанин. - СПб.:Лань, 2012. - 560 с.
7. Позняковский, В. М.  
Экспертиза мяса и мясопродуктов : учеб. пособие для вузов по специальности "Товароведение и экспертиза товаров". - Новосибирск:Сиб. ун. изд-во, 2002. - 526 с.

8. Пронин В. В.

Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет/Пронин В. В., Фисенко С. П. -

Санкт-Петербург:Лань, 2018. - 240 с. - URL: <https://e.lanbook.com/book/102236>. - Издательство Лань.

9. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.06.2014 г.) : Ч. 3/сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников, Ю. В.

Дьяченко, С. Н. Луцук ; СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2014. - 2,41 МБ

10. Сенченко, Б.С.

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения. - Ростов н/Д.:МарТ, 2001. - 704 с.

11. Смирнов А. В.

Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет/Смирнов А. В.. -

Санкт-Петербург:ГИОРД, 2015. - 320 с. -

URL: [http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1\\_id=69877](http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877). - Издательство Лань.

12. Толоконников, В. П.

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.- метод. пособие /В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2008. - 1,72 МБ

13. Толоконников, В. П.

Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие /СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2008. - 112 с.

14. Толоконников, В. П.

Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе/В. П. Толоконников, Ю. В. Дьяченко, Л. З. Золотухина ; СтГАУ. -

Ставрополь:АГРУС, 2009. - 1,65 МБ

## **9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

1. Международная реферативная база данных SCOPUS. <http://www.scopus.com/>

2. Международная реферативная база данных Web of Science. <http://wokinfo.com/russian/>

3. Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки <http://elibrary.rsl.ru/>

4. Международная база данных ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE. – <https://search.proquest.com/agricenvironm/>

5. Государственная информационная система в сфере ветеринарии Ветис <http://help.vetr.ru>

6. [http://www.allvet.ru/docs/vet\\_low](http://www.allvet.ru/docs/vet_low).

7. <http://libgost.ru/>

8. <http://www.fsvps.ru>

9. <http://www.consultant.ru>

10. <https://base.garant.ru>

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

1. Сборник нормативно-технических документов в сфере федерального государственного контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, по состоянию на 01.01.2019 Ветеринарные правила / сост.: А. И. Алиев, В. В. Марченко, В.П. Толоконников. – Ставрополь: Бюро новостей, 2019. – 352 с.
2. Сборник нормативно-технических документов в сфере федерального государственного контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, по состоянию на 01.01.2019 Санитарные правила / сост.: А. И. Алиев, В. В. Марченко, В. П. Толоконников. – Ставрополь: Бюро новостей, 2019. – 632 с.
3. Сборник нормативно-правовых актов в сфере федерального государственного контроля безопасности продукции животного и растительного происхождения и защиты населения от болезней, общих для человека и животных, по состоянию на 01.09.2021/сост. В.П. Толоконников, В.В. Марченко.- Ставрополь: АГРУС Ставропольского гос. Аграрного ун-та, 2021.- 424с.
4. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учебно-методическое пособие/ Ю.В. Дьяченко, В.П. Толоконников, С.Н. Луцук; Ставропольский гос. аграрный ун-т.- Ставрополь, 2021.-304с.

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

**11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения**  
**Специализированное лицензионное программное обеспечение**  
**кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии**  
**факультета ветеринарной медицины**

№ п/п	Номер аудиторий	Наименование специализированного лицензионного программного обеспечения кафедры	Количество программных лицензий	Дата начала действия (активации лицензии, ключа, пароля, др.)	Дата окончания действия (активации лицензии, ключа, пароля, др.)	Реквизиты подтверждающих документов		Поставщик
						Номер и дата заключения договора / лицензионного соглашения	Код продукта / лицензии	
<b>2018-2019 уч. г.</b>								
1	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25I45-19212-0320-8434-6712	«ИСТА-ВидеоТест»
<b>2017-2018 уч. г.</b>								
1.	28,30, 31, 32, 33, 36а, 22, 43, 44, 46, 45 прозекторий	ABBYU FineReader Business 1 year 14	12	13.11.2017	16.11.2018	Сублицензионный договор № 11/015/17 от 13.11.2017	Код позиции: AF14-2S4W01-102/AD-Идентификационный номер пользователя: 43136	ООО «Технософт»
2.	32,33, прозекторий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25I45-19212-0320-8434-6712
<b>2016-2017 уч. г.</b>								



1	32,33, прозек торий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2 008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	Лицензия 25I45-19212-0320-8434-6712
<b>2015-2016 уч. г.</b>								
1.	28,30, 31, 32, 33, 36а, 22, 43, 44, 46, 45 прозек торий	Kaspersky Total Security Rus- sian Edition. 1000-1499 Node 1 year Ed- ucational Re- newal License	12	15.10.2 015	29.10.2 016	Сублицензионный договор № 10/036/15 от 26.10.15 Акт Pr000535 от 27.10.15	Лицензия №17Е0- 151015-081258	ООО «Софтлайн Проекты»
2.	32,33, прозек торий	32,33, прозекторий	ВидеоТест Морфология версия 4.0	1	08.01.2 008	бессрочно	Лицензионное соглашение № ВР0811279 от 08.01.2008	«ИСТА-ВидеоТест»

## 11.2 Перечень программного обеспечения отечественного производства

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

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

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения лекционных занятий (ауд. №1, площадь – 383,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 320 посадочных места, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., интерактивная доска – 1 шт., трибуна для лектора – 1 шт., микрофон – 6 шт., учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», выход в корпоративную сеть университета.
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа (ауд. № 45 площадь – 48,1 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 15 посадочных мест, компьютеры HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
3	Учебные аудитории для самостоятельной работы студентов: <i>Читальный зал научной библиотеки (площадь 177 м<sup>2</sup>)</i>	1. Оснащение: специализированная мебель на 100 посадочных мест, персональные компьютеры – 56 шт., телевизор – 1шт., принтер – 1шт., цветной принтер – 1шт., копирующий аппарат – 1шт., сканер – 1шт., Wi-Fi оборудование, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
4	Учебная аудитория для проведения занятий лабораторной работы (ауд. № 44 площадь – 63,2 м <sup>2</sup> ).	Оснащение: специализированная мебель на 24 посадочных мест, ноутбук HP – 1 шт., словари, учебно-наглядные пособия в виде презентаций, информационные плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
5	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций (ауд. № 46, площадь – 78,4 м <sup>2</sup> )	Оснащение: специализированная мебель на 36 посадочных мест, персональный компьютер – 1 шт., видеопроектор – 1 шт., учебно-наглядные пособия в виде

		презентаций, тематические плакаты, подключение к сети «Интернет», доступ в электронную информационно-образовательную среду университета, выход в корпоративную сеть университета.
--	--	---

### **13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья**

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

#### **а) для слабовидящих:**

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

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

- задания для выполнения на зачете зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

#### **в) для глухих и слабослышащих:**

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

- зачет проводится в письменной форме;

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

- по желанию студента зачет может проводиться в письменной форме;

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

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

- по желанию студента зачет проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта ВО по направлению 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза и учебного плана по магистерской программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных».

Авторы:

1. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор



2. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент



Рецензенты:

1. Оробец В.А., доктор ветеринарных наук, профессор



2. Квочко А.Н., доктор биологических наук, профессор



Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» рассмотрена на заседании кафедры паразитологии и ветсанэкспертизы, анатомии и патанатомии им. проф. Никольского С.Н. протокол № 19 от «12» мая 2022г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистрантов 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Зав. кафедрой паразитологии и ВСЭ,  
анатомии и патанатомии  
им. проф. С.Н. Никольского  
доктор биол. наук, доцент



Дилекова О.В.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины протокол №12 от «17» мая 2022 г. и ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки магистрантов 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

**Аннотация рабочей программы дисциплины**  
**Б1.В.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных»**  
по подготовке магистра по программе академического магистра  
по направлению подготовки

**36.04.01**  
*Шифр*

**Ветеринарно-санитарная экспертиза**  
*направление подготовки*  
**Биологическая и экологическая безопасность**  
**продукции животного и растительного происхождения**  
*магистерская программа*

**Форма обучения** – очная, заочная

**Общая трудоемкость изучения дисциплины** составляет 4 ЗЕТ, 144 час

<b>Программой предусмотрены виды занятий:</b>	<b>дисциплины следующие</b>	<b>Очная форма обучения:</b> Лекции – 18 ч., в том числе практическая подготовка – 18ч., лабораторные занятия –24 ч., в том числе практическая подготовка – 24ч., самостоятельная работа – 66ч, в том числе практическая подготовка – 108ч., контроль – 36ч. <b>Заочная форма обучения:</b> Лекции – 2 ч., в том числе практическая подготовка – 2ч., лабораторные занятия –6ч., в том числе практическая подготовка – 6ч.,самостоятельная работа – 127ч, в том числе практическая подготовка – 127ч., контроль – 9ч.
---	-----------------------------	--

<b>Цель изучения дисциплины</b>	- Формирование у обучающихся знаний и умений в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля безопасности продукции животноводства и водного промысла - Освоение методов экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения и продукции водного промысла.
---------------------------------	---

<b>Место дисциплины в структуре ОП ВО</b>	<b>в</b> Учебная дисциплина (модуль) Б1.В.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного происхождения при инвазионных болезнях общих для человека и животных» относится к циклу Б1 – «Базовая часть».
---	---

<b>Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины</b>	Процесс изучения дисциплины направлен на формирование элементов следующих компетенций в соответствии с ФГОС ВПО по данному направлению: <b>Профессиональные (ПК):</b> - Способен проводить ветеринарно-санитарный
--	---

осмотр животных, ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения (**ПК-1**)

**Знания, умения и навыки, получаемые в процессе изучения дисциплины**

**Знания:** -правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;

- требований ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- порядка обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- стандартных методик проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных

- методов фиксации животных при проведении их клинического обследования

- Техники проведения клинического исследования животных с использованием общих методов в соответствии с методическими указаниями, инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных

- общепринятых критериев и классификации заболеваний животных, перечни болезней животных, утвержденные в установленном законодательством Российской Федерации (**ПК-1.1**)

- государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной

экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясо-перерабатывающих предприятий; норм и правил по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основных понятий и терминов в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов;

- правил проведения ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов

- порядка предубойного ветеринарного осмотра животных

- требований к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- признаков патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- техники проведения исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов в соответствии с методическими указаниями

инструкциями, правилами диагностики, профилактики и лечения животных (ПК-1.2)

**Умения:** - проводить ветеринарно-санитарную экспертизы и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;

- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

- определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра

- определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы

- определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы



формирующие качество

- фиксировать животных для обеспечения безопасности во время проведения клинического исследования
- производить клиническое исследование животных с использованиемобщих методов: осмотра, пальпации, перкуссии, аускультации и термометрии
- устанавливать предварительный диагноз на основе анализа анамнеза и клинического обследования общими методами
- отбирать пробы биологического материала животных для проведения лабораторных исследований
- выполнять предварительную обработку, хранение исследуемого биологического материала, транспортировку в лабораторию
- осуществлять постановку диагноза в соответствии с общепринятыми критериями и классификациями, перечнями заболеваний животных **(ПК-1.1)**

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контролировать качество продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов;

- правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, использовать методы техно-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения;
- применять методы ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки.

- проводить ветеринарно-санитарной экспертизу мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- интерпретировать признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой

продукции

- проводить ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

- осуществлять анализ данных специальных (инструментальных) методов исследования животных для установления диагноза (**ПК-1.2**)

**Навыки:** - в организации контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла;

- в контроле режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

- проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований

- подготовки по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

- организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными

- проведения общего клинического исследования животных с целью установления предварительного диагноза и определения дальнейшей программы исследований

- проведения клинического исследования животных с использованием специальных (инструментальных) методов для уточнения диагноза

- постановки диагноза на основе анализа данных анамнеза, общих, специальных (инструментальных) и лабораторных методов исследования (**ПК-1.1**)

- в организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологии и жизненных циклов животных – возбудителей зоонозов;

- в контроле режимов рабочих параметров всех

звеньев переработки животноводческого сырья; в организации и контроле погрузки и транспортировки убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; в определении видовой принадлежности мяса животных; в проведении бактериологического анализа мяса и мясных продуктов;

- проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

- осуществления ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований

- проведения ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований **(ПК-1.2)**

**Краткая характеристика учебной дисциплины (основные разделы и темы)**

Раздел 1. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при гельминтозах сельскохозяйственных животных опасных для человека и животных.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов рыб, земноводных, пресмыкающихся и беспозвоночных животных опасных для человека

Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при протозоозах опасных для человека и животных

**Форма контроля**

Очная: Экзамен – 1 семестр

Заочная – Экзамен, 1 курс

**Авторы:**

1. Луцук С.Н., доктор ветеринарных наук, профессор

2. Дьяченко Ю.В., кандидат ветеринарных наук, доцент