

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
ветеринарной медицины

доцент А. И. Шевченко

24.05.2023

Рабочая программа дисциплины

**ВЕТЕРИНАРНО–САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА
МЯСА ДИКИХ ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ
И ПЕРНАТОЙ ДИЧИ**

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность

«Государственный ветеринарный надзор»
(программа магистратуры)

Уровень высшего образования

магистратура

Форма обучения

очная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 28.09.2017 г. № 982.

Автор:

Профессор, д-р. вет. наук



С.Н. Забашта

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены от 15 мая 2023 г., протокол №22.

Заведующий кафедрой,
доктор ветеринарных наук,
профессор



С.Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 22.05.2023 г., протокол № 9.

Председатель
методической комиссии
к. в. н., доцент



М.Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы
д. в. н., профессор



А.А. Лысенко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» является обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием в местах промысла диких промысловых животных.

Задачи:

-обучение обучающихся порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, предусматривающей решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть:

- 1) выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- 2) исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- 3) предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы охотохозяйств.

2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

В результате изучения дисциплины «Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

13.012 Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» (приказ Минтруда России № 712н от 12 октября 2021 г.)

Обобщенные трудовые функции:

Оказание ветеринарной помощи животным всех видов (G)

Трудовая функция:

Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных (G/03.7)

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПК-9 Способен использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи» является дисциплиной вариативной части (факультативы) ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры).

4 Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетные единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
Контактная работа	29
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	28
— лекции	2
— практические	26
— внеаудиторная	1
— зачет	1
Самостоятельная работа	43
Итого по дисциплине	72

5 Содержание дисциплины

Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре. По итогам изучаемого курса обучающиеся сдают зачет.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение и охотничье хозяйство. 1. Состояние и перспективы развития	ПК-9	2	2	2	5

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	охотничье-промысловой индустрии. 2. Структура и организация охотничьего хозяйства. 3. История развития охоты. 4. Правовые основы охотничьего хозяйства. 5. Организация ветеринарного обслуживания диких животных.					
2	Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных и пернатой дичи. 1. Запрещенные орудия и способы охоты. 2. Охота с собаками 3. Охота на диких копытных животных 4. Охота на бурого медведя 5. Охота на пушных зверей, барсука и зайцев 6. Охота на пернатую дичь 7. Охота с ловчими птицами 8. Отлов певчих птиц 9. Продукция охоты 10. Регулирование численности животных, наносящих ущерб охотничьему хозяйству.	ПК-9	2	-	2	5
3	Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. Некоторые виды дичи и причины потерь их поголовья. 1. Млекопитающие животные. 2. Полевая пернатая дичь. 3. Лесная пернатая дичь. 4. Болотная дичь. 5. Водоплавающая дичь. 6. Дикие голуби. 7. Дрозды.	ПК-9	2	-	4	5
4	Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных и пернатой дичи. 1. Понятие о мясе. Значение мяса как продукта питания. 2. Морфологический и химический состав мяса.	ПК-9	2	-	4	5
5	Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи	ПК-9	2	-	4	6

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	<p>1. Использование площадок в охотничьих хозяйствах для разделки туш охотничьего промысла с целью получения доброкачественной в санитарном отношении продукции.</p> <p>2. Методика и особенности послеубойного осмотра животных.</p> <p>3. Болезни, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты.</p> <p>4. Болезни, не передающиеся человеку через мясо и мясопродукты.</p> <p>5. Внешние признаки трупного мяса.</p> <p>6. Отличия ран прижизненных от ран посмертных.</p>					
6	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях</p> <p>1. При инфекционных болезнях.</p> <p>2. При инвазионных и кровепаразитарных заболеваниях.</p> <p>3. При болезнях незаразной этиологии.</p> <p>4. При отравлениях и при поражении радиоактивными веществами.</p> <p>5. Классификация пищевых заболеваний</p> <p>6. Отбор, упаковка и пересылка материала для исследования</p> <p>7. Реализация мяса убитой дичи.</p> <p>8. Фальсификация мяса дичи.</p>	ПК-9	2	-	4	6
7	<p>Определение свежести мяса диких животных и пернатой дичи. Транспортировка убитых животных и оформление сопроводительных документов.</p> <p>1. Внешние признаки и методика определения степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи.</p> <p>2. Транспортирование убитых диких животных и пернатой дичи и</p>	ПК-9	2	-	4	6

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	наличие сопроводительной документации.					
8	Охрана окружающей среды и дикой фауны в местах промысла. 1. Ветеринарно-профилактические и противоэпизоотические мероприятия по защите охотничьих ресурсов от болезней. 2. Способы утилизации биологических отходов в местах промысла.	ПК-9	2	-	2	5
Итого за семестр				2	26	43

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

Учебная литература и методические указания (для самостоятельной работы)

1 Дауда Т.А. Экология животных : учеб. пособие / Т.А. ДАУДА, А.Г. Коцаев; Куб. гос. аграр. ун-т. - 3-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2015. - 270 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56164>

2 Итин Г.С. Охотоведение и дичеразведение : учеб. пособие / Г. С. Итин, А. Г. Коцаев, А. В. Лунева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 168 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5971>

3 УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Коцаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко, 2018 Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5253>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПК-9	Способен использовать нормативно-правовую документацию в области повышения каче-

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
	ства сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов
2	<i>Методики и анализ патологического вскрытия</i>
2	Онкология
2	Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов
2,3	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
2	<i>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</i>
3	Россельхознадзор на подконтрольных объектах
3	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
3	Пищевая токсикология
3	Пищевые токсикоинфекции
4	Производственная практика: технологическая
4	Производственная практика: преддипломная
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

* Номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ПК-9 Способен использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов					
ПК-9.1: — знает нормативно-правовую документацию в области качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	Отсутствуют знания нормативно-правовой документации в области качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	Фрагментарные знания нормативно-правовой документации в области качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных	Достаточно высокие, но несистематизированные нормативно-правовой документации в области качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения,	Сформированы на достаточно высоком уровне знания нормативно-правовой документации в области качества сырья, продуктов животного и растительного проис-	Доклад, научная дискуссия, практические контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

		препаратов	кормов, ветеринарных препаратов	хождения, кормов, ветеринарных препаратов	
ПК-9.2: — умеет пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	Отсутствуют умения пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	Фрагментарные умения пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы умения пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительно-го происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	Успешное сформированное умение пользоваться (использовать) нормативно-правовой документацией в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительно-го происхождения, кормов, ветеринарных препаратов	
ПК-9.3: — владеет навыками использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и водных животных, кодекса Алиментариус,	Отсутствуют навыки использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и водных животных, кодекса Алиментариус,	Фрагментарное владение навыками использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и водных животных, ко-	В целом успешное, но несистематическое владение навыками использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и	Успешное и систематическое владение навыками использования основных правил и принципов санитарного кодекса наземных и водных жи-	

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный не достигнут)	удовлетворительно (минимальный пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	

ментариус, Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам	Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам	декса Алиментариус, Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам	водных животных, кодекса Алиментариус, Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам	вотных, кодекса Алиментариус, Международного эпизоотического бюро (МЭБ), соглашения по применению санитарных и фитосанитарных мер Всемирной торговой организации (ВТО), соглашения Таможенного Союза в рамках Евразийского экономического сообщества по ветеринарно-санитарным мерам	
---	--	--	---	--	--

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

Доклад

1. Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса промысловых животных в охотохозяйствах.

2. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу.
3. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов в условиях охотхозяйств.
4. Методы количественного учета охотничьих копытных животных (олени, косули, дикие кабаны).
5. Методы количественного учета охотничьих птиц (глухарь, тетерев, фазан, водоплавающая дичь).
6. Правила охоты на территории Краснодарского края

Научная дискуссия

1. Влияние паразитарных заболеваний дикой птицы на качество мяса.
2. Влияние на качество мяса дикой птицы различных методов убоя.
3. Оценка различных технологий переработки промысловых животных.
4. Охотхозяйственные мероприятия направленные на организацию своевременной охоты.
5. Дичеразведение. Состояние и перспективы развития дичеразведения в РФ (разведение фазанов, серых куропаток, крякв, канадских казарок).
6. Биотехнические мероприятия в охотничьих хозяйствах для копытных животных (лось, благородный олень, косуля, дикий кабан).

Кейс-задание

По теме: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях

Кейс-задание

1. Какие инфекционные и инвазионные болезни наиболее опасны для промысловых копытных животных?
2. Какие инфекционные и инвазионные болезни являются общими для человека и животных?
3. Какие методы профилактики необходимы в охотничьих хозяйствах для предотвращения распространения АЧС?
4. Какие методы профилактики необходимы в охотничьих хозяйствах для предотвращения распространения трихинеллеза?

Опрос

План опроса по теме «Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи».

Перед началом занятия необходимо изучить теоретические материалы, отработать технику отбора проб и микроскопии срезов по теме «Исследование туш и органов на трихинеллез и цистицеркоз».

После изучения теоретического материала, ответить на следующие вопросы:

1. Как выяснить природу обызвествленных включений обнаруживаемых внутри мышечных волокон?
2. Если при трихинеллоскопии в мышечных срезах внутри мышечных волокон обнаружены включения неправильной формы, то какие паразитарные заболевания надо исключить?
3. Каким методом исследования можно воспользоваться для получения достоверных результатов, если на большую партию мороженой свинины в ветеринарном свидетельстве нет отметки о проведении трихинеллоскопии?
4. Как определить безвредность колбасных изделий выработанных из свинины не исследованной предварительно на трихинеллез?
5. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?
6. Назвать места локализации инвазионных личинок трихинелл.
7. Биологический цикл нематоды *Trichinella spiralis*.
8. При отсутствии ножек диафрагмы из каких мышц берутся пробы для трихинеллоскопии?
9. Как дифференцировать личинки трихинелл от пузырьков воздуха, недоразвитых финн, саркоцист, известковых конкрементов и мышечной двуустки?
10. Зачем необходима дополнительная обработка мышечных срезов при обнаружении трихинеллеза?
11. Как используются продукты убоя?
12. Что такое «финноз»?
13. Порядок послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш при финнозе диких животных?
14. Способы микроскопического исследования и определения жизнеспособности финн?
15. Чем отличается бычий цепень от свиного?
16. Локализация в организме финн тонкошейного цистицерка?
17. Санитарная оценка продуктов убоя при финнозах диких животных.
18. Какими методами обеззараживается финнозное мясо?

Тест

Тема: Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотведение и охотничье хозяйство.

Вопрос 1

Впервые описал охотничий промысел в России

+: Силантьев

- : Северцев
- : Шмальгаузен
- : Вернадский

Вопрос 2

Правовое регулирование в области охоты и сохранения охотничьих ресурсов осуществляется

- + : Федеральным законом «Об охоте и о сохранении охотничьих ресурсов»
- : Федеральным законом «О животном мире»
- : Федеральным законом «Об охране окружающей среды»
- : Федеральным законом «Об охотничьем хозяйстве»

Вопрос 3

К охотничьим животным на территории Краснодарского края относятся:

- + : благородный олень
- : зубр
- : серна
- : тур

Вопрос 4

К охотничьим животным на территории Краснодарского края относятся:

- + : косуля
- : выдра
- : перевязка
- : рысь

Вопрос 5

К охотничьим животным на территории Краснодарского края относятся:

- + : чирок-трескунок
- : ходулочник
- : шилоклювка
- : тетерев

Вопрос 6

Можно ли истреблять ружейным способом в течение сезона охоты вредных для охотничьего хозяйства животных?

- + : можно при любом законном нахождении в угодьях в целях охоты, если виды этих
- : животных указаны в охотничьей путевке
- : нельзя без соответствующего разрешения арендатора охотугодий
- : можно в любой день и в любых охотугодьях, так как они наносят ущерб охотничьему хозяйству
- : можно при любом законном нахождении в угодьях с целью охоты

Вопрос 7

К охотничьим ресурсам относится:

- + : лось
- : осетр
- : зубр
- : тигр

Вопрос 8

К орудиям охоты относится:

- + : капканы
- : ловчие ямы
- : яды
- : ловчие петли

Вопрос 9

Охота – деятельность, связанная с

- + : с поиском охотничьих ресурсов
- : с организацией охотхозяйств
- : с охраной охотничьих ресурсов
- : с регулированием популяций охотничьих животных

Вопрос 10

Любительская охота осуществляется в целях:

- + : личного потребления продукции охоты
- : заготовки продукции охоты
- : продажи продукции охоты
- : производства и переработки пищевых продуктов

Вопрос 11

Документ, удостоверяющий право на добычу охотничьих ресурсов:

- + : охотничий билет
- : охотничий сертификат
- : охотничье удостоверение
- : паспорт охотника

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля

Компетенция ПК-9 – Способен использовать нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, кормов, ветеринарных препаратов

Зачет

1. Определение дисциплины и ее значение в подготовке ветеринарно-

санитарного врача.

2. Предметная связь с другими дисциплинами. Задача и роль ветеринарно-санитарной экспертизы в деле охраны здоровья людей и животных.
3. Характеристика промысловых животных и птицы и современные требования, предъявляемые к ним.
4. Транспортировка промысловых животных.
5. Правила транспортировки. Транспортные документы.
6. Время для транспортировки на промысловых животных.
7. Ветеринарно-санитарный осмотр и подготовка животных к переработке.
8. Методы промысла животных.
9. Определение процентного соотношения срывов и зачисток на полутуше дичи.
10. Организация рабочих мест при проведении ВСЭ.
11. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов у пернатой дичи.
12. Порядок послеубойного осмотра туш и органов у пернатой дичи.
13. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
14. Значение мяса как продукта питания.
15. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
16. Химический состав мяса.
17. Изменения в мясе после убоя.
18. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
21. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
22. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
23. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза.
24. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
25. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
26. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении этих микроорганизмов.
27. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.

28. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
29. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
30. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
31. Профилактика гниения мяса.
32. Морфологический и химический состав тканей входящих в мясо дикой птицы.
33. Товароведческая оценка мяса дикой птицы. Классификация мяса по виду птицы, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию.
34. Предприятия по переработке убойных животных.
35. Методика и техника послеубойного исследования органов и туш убойных животных
36. Определение видовой принадлежности мяса
37. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
38. Исследование мяса на трихинеллез.
39. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
40. Определение степени свежести мяса диких животных и пернатой дичи, предусмотренные.
41. Каких животных и птиц в нашей стране относят к промысловым?
42. Какие существуют способы и правила добычи диких промысловых животных и пернатой дичи?
43. Как устроен и оборудован пункт для разделки туш в охотничьем хозяйстве?
44. Какой порядок доставки туш и органов диких промысловых животных и тушек
45. Пернатой дичи к месту проведения ветеринарно-санитарной экспертизы?
46. Какие видовые особенности мяса диких животных и птиц?
47. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных и дичи?
48. Какие методы используют при определении степени свежести мяса охотничье-промысловых животных?
49. Каковы правила приемки, методы определения качества и видовой принадлежности топленых жиров диких животных?
50. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?
51. Какие мероприятия по охране окружающей среды и дикой фауны проводят в местах промысла
52. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных и пернатой дичи при различных патологиях.
53. Методика и особенности послеубойного осмотра туш и органов диких животных, пернатой дичи.
54. Методы охоты.

55. Охота на крупную дичь. Охота с подхода. Охота с подъезда. Охота с засидки. Охота загоном, или облавная охота.
56. Охота на хищников.
57. Охота на птиц.
58. Охота с собаками.
59. Охотхозяйственные мероприятия направленные на организацию своевременной охоты на выпущенную в угоды дичь и организацию возврата средств, затраченных на искусственное дичеразведение.
60. Виды охоты.
61. Способы охоты – методы и приемы, применяемые при осуществлении охоты.

Практические контрольные задания

Тема: Ветеринарно-санитарный послеубойный осмотр туш и органов диких животных и пернатой дичи

Задание № 1.

При проведении ветеринарно-санитарной экспертизе 10 голов диких животных, положительно реагирующего на бруцеллез, признаков болезни в органах и тканях не обнаружено. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

Задание № 2.

В охотхозяйство поступило 15 голов диких животных. При проведении ветеринарно-санитарной экспертизы на 1 туше были обнаружены кровоизлияния.

1. Проанализируйте ситуацию.
2. Какой должна быть последовательность действий?

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете и экзамене производится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 «Текущий контроль и успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Доклад

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное

изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

– сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;

– способствовать овладению методами научного познания;

– освоить навыки публичного выступления;

– научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценки докладов:

Критерии оценки знаний обучающихся при выступлении с докладом

Показатель	Градация	Баллы
Соответствие доклада заявленной теме, цели и задачам проекта	соответствует полностью	2
	есть несоответствия (отступления)	1
	в основном не соответствует	0
Структурированность (организация) доклада, которая обеспечивает понимание его содержания	структурировано, обеспечивает	2
	структурировано, не обеспечивает	1
	не структурировано, не обеспечивает	0
Культура выступления – чтение с листа или рассказ, обращенный к аудитории	рассказ без обращения к тексту	2
	рассказ с обращением к тексту	1
	чтение с листа	0
Доступность доклада о содержании проекта, его целях, задачах, методах и результатах	доступно без уточняющих вопросов	2
	доступно с уточняющими вопросами	1
	недоступно с уточняющими вопросами	0
Целесообразность, инструментальность наглядности, уровень её использования	целесообразна	2
	целесообразность сомнительна	1
	не целесообразна	0
Соблюдение временного регламента доклада (не более 7 минут)	соблюдён (не превышен)	2
	превышение без замечания	1
	превышение с замечанием	0
Чёткость и полнота ответов на дополнительные вопросы по существу доклада	все ответы чёткие, полные	2
	некоторые ответы нечёткие	1
	все ответы нечёткие/неполные	0
Владение специальной терминологией по теме проекта, использованной в докладе	владеет свободно	2
	иногда был неточен, ошибался	1
	не владеет	0
Культура дискуссии – умение понять собеседника и аргументировано ответить на его вопросы	ответил на все вопросы	2
	ответил на большую часть вопросов	1
	не ответил на большую часть вопросов	0

Шкала оценки знаний обучающихся при выступлении с докладом:

Оценка «отлично» – 15-18 баллов.

Оценка «хорошо» – 13-14 баллов.

Оценка «удовлетворительно» – 9-12 баллов.

Оценка «неудовлетворительно» – 0-8 баллов.

Научная дискуссия

Один из наиболее эффективных способов для обсуждения острых, сложных и актуальных на текущий момент вопросов в любой профессиональной сфере, обмена опытом и творческих инициатив. Такая форма занятий позволяет лучше усвоить материал, найти необходимые решения в процессе эффективного диалога. Эта форма обучения применяется на лабораторных занятиях по темам:

Критерии оценивания научной дискуссии:

происходят в виде обсуждения заданной темы. Требуется проявить логику изложения материала, представить аргументацию, ответить на вопросы участников дискуссии.

«отлично» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, представил аргументацию, ответил на вопросы участников дискуссии;

«хорошо» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, проявил логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«удовлетворительно» - студент ясно изложил суть обсуждаемой темы, но не проявил достаточную логику изложения материала, но не представил аргументацию, неверно ответил на вопросы участников дискуссии;

«неудовлетворительно» - студент плохо понимает суть обсуждаемой темы, не смог логично и аргументировано участвовать в обсуждении;

Практические контрольные задания

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических, так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работу.

Критерии оценки практического контрольного задания.

Оценка «отлично» —выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» — выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» — выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» — выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на практическое контрольное задание вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Кейс-задание

Кейс-задание является одним из способов эффективного применения теории в реальной жизни через решение учебно-конкретных ситуаций. Кейс-метод предусматривает письменно представленное описание определенных условий из жизни хозяйствующего субъекта, ориентирующее студентов на формулирование проблемы и поиск вариантов ее решения.

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;
- умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Критерии оценки:

Оценка «отлично» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «хорошо» – при наборе в 4 балла.

Оценка «удовлетворительно» – при наборе в 3 балла.

Оценка «неудовлетворительно» – при наборе в 2 балла.

Опрос

Опрос – метод, контроля знаний, заключающийся в осуществлении взаимодействия между преподавателем и студентом посредством получения от студента ответов на заранее сформулированные вопросы.

Критерии оценки опроса.

Оценка «отлично» выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка «хорошо» выставляется за полный ответ на поставленный во-

прос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тест

Тест – это инструмент оценивания уровня знаний студентов, состоящий из системы тестовых заданий, стандартизированной процедуры проведения, обработки и анализа результатов.

Критерии оценки

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85 % тестовых заданий.

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70 % тестовых заданий.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51 %.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

Зачет

Зачет - форма проверки успешного выполнения студентами лабораторных работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе лабораторных занятий, самостоятельной работы.

Вопросы, выносимые на зачет, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи зачета.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии оценки

Оценка **«зачтено»** должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»), **«незачтено»** - параметрам оценки «неудовлетворительно».

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотрен-

ные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1 Дауда Т.А. Экология животных : учеб. пособие / Т.А. ДАУДА, А.Г. Кошцаев; Куб. гос. аграр. ун-т. - 3-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2015. - 270 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56164>

2 Итин Г.С. Охотоведение и дичеразведение : учеб. пособие / Г. С. Итин, А. Г. Кошцаев, А. В. Лунева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 168 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5971>

3 УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кошцаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5253>

4 Дауда Т.А. Экология животных : учеб. пособие / Т.А. ДАУДА, А.Г. Кошцаев; Куб. гос. аграр. ун-т. - 3-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2015. - 270 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56164>

Дополнительная учебная литература

1. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков– СПб.: издательство «Лань», 2007.

2. Евдохова Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Евдохова Л.Н., Масанский С.Л.— Электрон. текстовые данные.— Минск: Вышэйшая школа, 2013.— 335 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555> .— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

3. Рогов И.А. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176> .— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

– ЭБС

№	Наименование	Тематика	ССылка
1	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
2	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Рекомендуемые интернет сайты:

1. Аграрная российская информационная система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.aris.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
– ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
– Портал Министерства сельского хозяйства России. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.mcxrh.ru>, свободный. – Загл. с экрана;
– Россельхознадзор. Официальный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.fsvps.ru/>, свободный. – Загл. с экрана;

10 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

- 1 Дауда Т.А. Экология животных : учеб. пособие / Т.А. ДАУДА, А.Г. Кошцаев; Куб. гос. аграр. ун-т. - 3-е изд., стер. - СПб. : Лань, 2015. - 270 с.— Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56164>
- 2 Итин Г.С. Охотоведение и дичеразведение : учеб. пособие / Г. С. Итин, А. Г. Кошцаев, А. В. Лунева. – Краснодар : КубГАУ, 2019. – 168 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5971>
- 3 УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кошцаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко , 2018 Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5253>

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/
2	Консультант	Правовая	https://www.consultant.ru/
3	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3 Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)

1	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных и пернатой дичи</p>	<p>Помещение №216 ВМ, посадочных мест — 24; площадь — 52,1 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 2 шт.; весы — 1 шт.; анализатор — 4 шт.; набор лабораторный — 1 шт.; калориметр — 3 шт.; колбонагреватель — 1 шт.); технические средства обучения (экран — 1 шт.; проектор — 1 шт.); специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №108 ВМ, площадь — 52,7 кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся. технические средства обучения (компьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>
---	--	--	---