

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. Н. Шевченко

28 апреля 2021 г.

Рабочая программа дисциплины
ВЕТЕРИНАРНО–САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА МЯСА ДИКИХ
ПРОМЫСЛОВЫХ ЖИВОТНЫХ

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность подготовки
«Ветеринарно-санитарная экспертиза»
(программа бакалавриата)

Уровень высшего образования
бакалавриат

Форма обучения
очная

Краснодар
2021

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных» ФТД.В.01 разработана на основе ФГОС ВО 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 19 сентября 2017 г. № 939.

Автор:

Зав. кафедры микробиологии,
эпизоотологии и вирусологии,
профессор



А.А. Шевченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры микробиологии, эпизоотологии и вирусологии от 13.04. 2021 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



А.А. Шевченко

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины 07.04.2021 г., протокол № 8.

Председатель
методической комиссии



М.Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональ-
ной образовательной про-
граммы, профессор



А.А. Шевченко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных» является обучение современного обучающегося теоретическим и практическим навыкам проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных, делать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятия по переработке продуктов и сырья мяса диких промысловых животных и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Задачи:

-обучение обучающихся порядку проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса диких промысловых животных, 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 охотхозяйств.

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

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

3 Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата

«Ветеринарно–санитарная экспертиза мяса диких промысловых животных» является факультативом, дисциплиной по выбору вариативной части ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень бакалавриата).

Объем дисциплины (72 часа, 2 зачетных единицы)

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают зачет.
Дисциплина изучается на 3 курсе, в 5 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, вклю- чая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практи- ческие занятия	Самосто- ятельная работа
1	Ветеринарно-санитарный надзор в охотничьем хозяйстве. Охотоведение и охотничье хозяйство. 1. Состояние и перспективы развития охотничье-промысловой индустрии. 2. Структура и организация охотничьего хозяйства. 3. История развития охоты. 4. Правовые основы охотничьего хозяйства. 5. Организация ветеринарного обслуживания диких животных.	ПКС-1	5	2	2	5
2	Общие положения о способах и правилах добычи диких промысловых животных 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 с ловчими птицами 7. Продукция охоты 8. Регулирование численности животных, наносящих ущерб охотничьему хозяйству.	ПКС-1	5	2	2	5
3	Видовые особенности и характеристика мяса диких промысловых животных. Млекопитающие животные.	ПКС-1	5	2	2	5
4	Морфологический и химический состав мяса диких промысловых животных. 1. Понятие о мясе. Значение мяса	ПКС-1	5	2	2	5

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, вклю- чая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практи- ческие занятия	Самосто- ятельная работа
	как продукта питания. 2. Морфологический и химиче- ский состав мяса.					
5	Ветеринарно-санитарный по- слеубойный осмотр туш и орга- нов диких животных 1. Использование площадок в охотничьих хозяйствах для раз- делки туш охотничьего промысла с целью получения доброкаче- ственной в санитарном отношении продукции. 2. Методика и особенности осмот- ра животных. 3. Болезни, передающиеся челове- ку через мясо и мясопродукты. 4. Болезни, не передающиеся человеку через мясо и мясопро- дукты. 5. Внешние признаки трупного мяса. 6. Отличия ран прижизненных от ран посмертных.	ПКС-1	5	2	2	5
6	Ветеринарно-санитарная экс- пертиза продуктов убоя диких животных при различных пато- логиях 1. При инфекционных болезнях. 2. При инвазионных и кровепара- зитарных заболеваниях. 3. При болезнях незаразной этио- логии. 4. При отравлениях и при пораже- нии радиоактивными веществами. 5. Классификация пищевых забо- леваний 6. Отбор, упаковка и пересылка материала для исследования	ПКС-1	5	2	2	5
7	Определение свежести мяса ди- ких животных. Транспортиров- ка убитых животных и оформ- ление сопроводительных доку- ментов. 1. Внешние признаки и методика определения степени свежести мя-	ПКС-1	5	2	2	5

№ п/п	Наименование темы с указанием основных вопросов	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, вклю- чая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практи- ческие занятия	Самосто- ятельная работа
	са диких животных. 2. Транспортирование убитых ди- ких животных и 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.	ПКС-1	5	2	2	4
Итого за семестр				16	16	39

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

1. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон.текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.
2. Мартынов Е.Н. Охотничье дело. Охотоведение и охотничье хозяйство: Учебное пособие/ Под общ. Ред. Проф. Е.Н. Мартынова, В.В. Масайтис, А.В. Гороховников – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 464с. .— Режим доступа: <http://ru.b-ok.org/book/2892399/2e9fa9>.
3. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
4. Типовые правила охоты в Российской Федерации (с изменениями на 24 июля 2008 года).— Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9040813>.
5. Горегляд Х.С. Болезни диких животных/ Х.С Горегляд Мн.: Наука и техника, 1971. - 304 с. .— Режим доступа: http://www.studmed.ru/goreglyad-xs-bolezni-dikih-zhivotnyh_d0cfeadfb03.html.
6. Боровков М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М.Ф. Боровков, В.П Фролов., С. А. Серко. Санкт Петербург-Москва-Краснодар, 2007. - 511 с.
— Режим доступа: <http://referatdb.ru/biolog/170898/index.html?page=32>.
7. Борисенко Н.Е. Ветеринарно-санитарный контроль за предубойным состоянием животных, методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя и определение видовой принадлежности мяса: учебно-методическое пособие для лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы / Н.Е. Борисенко, О.В. Кроневальд. - Барнаул: Изд-во

8. 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.

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 и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
----------------	--

ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.	
4	Производственная практика: практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза
5	Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных
6	Производственная практика: технологическая практика
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза
7	Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках
8	Производственная практика: научно-исследовательская работа
8	Ветеринарно-санитарная экспертиза
8	Производственная практика: преддипломная практика
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

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)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
ПКС-1.1 Знать: порядок проведения ветеринарно-	Не знает порядок предубойного ветеринарного осмотра жи-	Поверхностно знает порядок предубойного ветеринарного осмотра живот-	Знает на среднем уровне порядок предубойного ветеринарного	Знает на высоком уровне порядок предубойного ветеринарно-	Доклад, научная дискуссия, практиче-

но-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	вотных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	ных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	го осмотра животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	ские контрольные задания, кейс-задание, опрос, тест, зачет
ПКС-1.2 Уметь: Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний	Не умеет производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний	Умеет на низком уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	Умеет на достаточном уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	Умеет на высоком уровне производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний	

ний для выявления заболеваний животных.	животных.			заболеваний животных.	
ПКС-1.3 Владеть Проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Не владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Частично владеет проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Владеет на достаточном уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	Владеет на высоком уровне проведением ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	

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

7.2.3.1 Оценочные средства по компетенциям ПКС-1 - Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного происхождения, мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Доклад

1. Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса промысловых животных в охотхозяйствах.
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. Правила охоты на территории Краснодарского края.

Темы для научной дискуссии

1. Оценка различных технологий переработки промысловых животных.

2. Охот хозяйственные мероприятия, направленные на организацию своевременной охоты.

3. Биотехнические мероприятия в охотничьих хозяйствах для копытных животных (лось, благородный олень, косуля, дикий кабан).

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?

Кейс-задание

По теме: Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких животных

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».

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 двустулки?
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. Охотоведение 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 для зачета

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 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. Значение лимфатической системы для ветеринарной экспертизы.
12. Значение мяса как продукта питания.
13. Морфологический состав тканей входящих в мясо.
14. Химический состав мяса.
15. Изменения в мясе после убоя.
16. Классификация инфекционных болезней животных по степени опасности для человека. Инфекционные болезни, при которых убой запрещен.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях, передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов, животных при инфекционных болезнях, не передающихся человеку через мясо и мясопродукты.
19. Классификация паразитарных болезней животных по степени опасности для человека.
20. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении трихинеллеза.
21. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении финноза.
22. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, не передающихся человеку через мясо.
23. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя, при поражении ионизирующей радиацией.
24. Токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенными микроорганизмами. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при обнаружении этих микроорганизмов.
25. Токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и готовых пищевых продуктов, обсемененных бактериями рода сальмонелла.
26. Токсикозы, вызываемые стафилококками и стрептококками.
27. Токсикозы, вызываемые анаэробными микроорганизмами.
28. Гниение мяса и его сущность. Состав микрофлоры и биохимические изменения в мясе на различных стадиях гниения мяса.
29. Профилактика гниения мяса.
30. Предприятия по переработке убойных животных.

31. Методика и техника исследования органов и туш животных
32. Определение видовой принадлежности мяса
33. Распознавание мяса больных и здоровых животных.
34. Исследование мяса на трихинеллез.
35. Бактериологическое исследование мяса. Случаи, при которых проводится бактериологическое исследование, отбор проб и схема проведения.
36. Определение степени свежести мяса диких животных, предусмотренные.
37. Каких животных в нашей стране относят к промысловым?
38. Какие существуют способы и правила добычи диких промысловых животных?
39. Как устроен и оборудован пункт для разделки туш в охотничьем хозяйстве?
40. Какой порядок доставки туш и органов диких промысловых животных и тушек
41. Какие видовые особенности мяса диких животных?
42. Какие особенности ветеринарно-санитарного осмотра промысловых животных?
43. Какие методы используют при определении степени свежести мяса охотничье-промысловых животных?
44. Каковы правила приемки, методы определения качества и видовой принадлежности топлёных жиров диких животных?
45. Какая ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя диких животных при инфекционных и инвазионных болезнях, передающихся человеку?
46. Какие мероприятия по охране окружающей среды и дикой фауны проводят в местах промысла
47. Ветсанэкспертиза продуктов убоя диких животных при различных патологиях.
48. Методика и особенности осмотра туш и органов диких животных
49. Методы охоты.
50. Охота на крупную дичь. Охота с подхода. Охота с подъезда. Охота с засидки. Охота загонем, или облавная охота.
51. Охота на хищников.
52. Охота с собаками.
53. Виды охоты.
54. Способы охоты – методы и приемы, применяемые при осуществлении охоты.

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

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:

Таблица - Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Используются 1-2 профессиональных термина	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных	

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
				терминов	
Оформле- ние	Не использованы информацион- ные технологии. Более 4 ошибок в представляемой информации	Использованы информационные технологии ча- стично. 3-4 ошиб- ки в представляе- мой информации	Использованы информацион- ные техноло- гии. Не более 2 ошибок в пред- ставленной информации	Широко ис- пользованы информацион- ные техноло- гии. Отсут- ствуют ошибки в представляе- мой информа- ции	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные во- просы	Ответы на во- просы полные или частично полные	Ответы на во- просы полные с приведением примеров и пояснений	
Итоговая оценка					

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 работы.

Критерии оценки практического контрольного задания.

Оценка «отлично» —выставляется студенту, показавшему всестороннее, 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 вопрос 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 предусмотренные 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. Асминкина Т.Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Асминкина Т.Н.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016.— 379 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/49849>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
2. 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>
3. Крыгин В.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие к лабораторно-практическим занятиям/ Крыгин В.А.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2018.— 100 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/72799.html>.— ЭБС «IPRbooks»

4. Мартынов Е.Н. Охотничье дело. Охотоведение и охотничье хозяйство: Учебное пособие / Под общ. Ред. Проф. Е.Н. Мартынова, В.В. Масайтис, А.В. Гороховников – 2-е изд., испр. – СПб.: Издательство «Лань», 2014. – 464с. .— Режим доступа: <http://ru.book.org/book/2892399/2e9fa9>
5. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2015.— 320 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15938>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.

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. Борисенко Н.Е. Ветеринарно-санитарный контроль за предубойным состоянием животных, методика ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя и определение видовой принадлежности мяса: учебно-методическое пособие для лабораторно-практических занятий и самостоятельной работы / Н.Е. Борисенко, О.В. Кроневальд. - Барнаул: Изд-во АГАУ, 2006. - 95 с. — Режим доступа: <http://window.edu.ru/catalog/pdf2txt/577/77577/58662>
3. Вылегжанин, А.Ф. Ветеринарно-санитарная характеристика и видовые особенности мяса лосей / А.Ф. Вылегжанин, Л.Д. Володина // Ветеринария. 1994.-№ 9. - С. 46-47
4. Горегляд Х.С. Болезни диких животных/ Х.С Горегляд Мн.: Наука и техника, 1971. - 304 с. .— Режим доступа: http://www.studmed.ru/goreglyad-xs-bolezni-dikih-zhivotnyh_d0cfeadfb03.html
5. 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.
6. 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.

Нормативная учебная литература

1. ФЗ о качестве и безопасности продуктов, 2006 г

2. Закон Российской Федерации «О ветеринарии» от 14.05.93 № 4979-1.- М.: Росзооветснабпром, 2000.
3. Федеральный закон « О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 2 января 2000 г. - Собрание законодательства Российской Федерации, 2000. - N 2, ст. 150.
4. Федеральный закон « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 52-ФЗ от 30 марта 1999 г.- Собрание законодательства Российской Федерации, 1999, N 14, ст. 1650
5. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. (СанПин 2.3.2. 1078 - 01)- СПб.: СПбГАВМ, 2006.
6. Типовые правила охоты в Российской Федерации (с изменениями на 24 июля 2008 года).— Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/9040813>

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Перечень электронно-библиотечных систем

№	Наименование ресурса	Тематика	Уровень доступа	Начало действия и срок действия договора	Наименование организации и номер договора
1	Znanium.com	Универсальная	Интернет доступ	16.07.2018 16.07.2019 17.07.2019 17.07.2020	Договор № 3135 ЭБС Договор № 3818 ЭБС
2	Издательство «Лань»	Ветеринария Сельское хоз-во Технология хранения и переработки пищевых продуктов	Интернет доступ	12.01.19.- 12.01.20 12.01.20 12.01.21	ООО «Изд-во Лань» Контракт №237 Контракт №940
3	IPRbook	Универсальная	Интернет доступ	12.11.18- 11.05.19 12.05. 19 11.11.19. 12.11.19- 11.05.20 12.05.20 11.11.20	ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №4617/18 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5202/19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №5891/19 ООО «Ай Пи Эр Медиа» Лицензионный договор №6707/20
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК университета		

5	Электрон- ный Каталог библиотеки КубГАУ	Универсальная	Доступ с ПК библиотеки		
---	--	---------------	---------------------------	--	--

Средства информационно-коммуникационных технологий, задействованных в образовательном процессе

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU
2. <http://www.aris.ru/>- аграрная российская информационная система
3. <http://www.mcspk.ru/> - официальный Интернет – портал Министерства сельского хозяйства России.

Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»:

1. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU
2. <http://www.aris.ru/>- аграрная российская информационная система
3. <http://www.mcspk.ru/> - официальный Интернет – портал Министерства сельского хозяйства России.
4. <http://www.allvet.ru/> - портал Ветеринарная медицина.
5. <http://msfo-practice.ru/> - электронный журнал «МСФО на практике».
6. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://edu.kubsau.local>.
7. Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru>
8. Полпред (www.polpred.com).

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Нормативная литература:

1. Положение о самостоятельной работе обучающегося.- Краснодар: КубГАУ, 2014.- 7 с.
2. Положение об организации учебного процесса на факультете заочного обучения.- Краснодар: КубГАУ, 2013.- 7 с.
3. Федулов Ю.П. Организация учебной деятельности в вузе и методика преподавания в высшей школе/ Ю.П. Федулов.- Краснодар: КубГАУ, 2015.-15 с.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-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 про-

граммы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1. Перечень программного лицензионного обеспечения

№	Наименование	Тематика
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	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 обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности.

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, помещений 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 образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза диких промысловых животных	Помещение №303 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 55,5кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий. специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №301 ВМ, посадочных мест — 26; площадь — 55,8кв.м; учебная аудитория для проведения учебных	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	занятий. технические средства обучения (теле- визор — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель). Помещение №103 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 37 кв.м; учеб- ная аудитория для проведения учебных занятий . специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель); технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспе- чение: Windows, Office. Помещение №108 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 52,7 кв.м; помещение для самостоятельной рабо- ты обучающихся. технические средства обучения (ком- пьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»; доступ в электронную информационно- образовательную среду университета; программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензи- онное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмот- ренное в рабочей программе; специализированная мебель (учебная мебель);	
--	--	--