

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

УТВЕРЖДАЮ

И.о. декана ФВМиТЖ  
"27" июня 2023 г.

Семенов С.Н.



## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **ФТД.01 «Введение в специальность»**

по специальности 36.05.01 «Ветеринария»

квалификация выпускника – ветеринарный врач

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра терапии и фармакологии

Разработчик рабочей программы:

доцент, кандидат ветеринарных наук Мельникова Н.В.

Воронеж – 2023 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, приказ Минобрнауки России № 974 от 22.09.2017 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры терапии и фармакологии (протокол №9 от 19.05. 2023 г.).

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Д.А. Саврасов

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №9 от 24.06. 2023 г.).

Председатель методической комиссии \_\_\_\_\_  Ю.В. Шапошникова

**Рецензент рабочей программы Фальков Анатолий Аркадьевич**, кандидат ветеринарных наук, начальник отдела противоэпизоотических мероприятий управления ветеринарии Липецкой области

## 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

**Цель** дисциплины – формирование базовых знаний, умений и навыков о специальности ветеринария для последующего изучения дисциплин профессионального цикла; ознакомление с нормативно-правовой, учетно-отчетной документацией и электронными базами данных, используемых при работе ветеринарного врача; обучение базовым приемам практического использования методов оценки качества и безопасности подконтрольной продукции; подготовка к решению профессиональных задач по определению соответствия (несоответствия) сырья и продукции животного и растительного происхождения требованиям технической документации, охране здоровья людей, животных и окружающей среды.

### 1.2. Задачи дисциплины

**Задачи** дисциплины:

- сформировать у обучающихся стремление к саморазвитию, повышению своей квалификации; сознание социальной значимости своей будущей профессии; подготовка к работе в коллективе, кооперации с коллегами;
- изучение основ ветеринарии в системе перерабатывающей промышленности, в государственных лабораториях, рынков, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах;
- формирование практических навыков проведения исследований для диагностики заболеваний незаразной, инвазионной и инфекционной патологии с применением современных методов лабораторных и инструментальных исследований;
- ознакомление с порядком использования нормативной и технической документации, регламентов, СанПиН, ХАССП, международным стандартом качества, ветеринарных норм и правил в своей профессиональной деятельности;
- подготовка к участию в проведении научных исследований по совершенствованию ветеринарии на всех этапах ее производственного использования;
- формирование знаний о процессах сбора, обработки, анализа, систематизации научно-технической информации по вопросам ветеринарии, санитарии, сертификации и стандартизации;
- обучение приемам составления планов проведения мероприятий и отчетов по ветеринарно-санитарной экспертизе на предприятиях по переработке продуктов животноводства, рынках, ветеринарных лабораториях;
- внедрение достижений ветеринарной науки на практике, совершенствование методов и средств производственно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

### 1.3. Предмет дисциплины

**Предметом** дисциплины является изучение базовых вопросов организации работы ветеринарного врача, профилактические и лечебные мероприятия животных, контроля качества лекарственных препаратов, безопасности пищевых продуктов (животного и растительного происхождения) при их производстве, хранении, экспорте и импорте, санитарной охраны границ региона, на территории которого ведет свою профессиональную деятельность ветеринарный врач.

**Объектами** изучения дисциплины являются:

- специалисты ветеринарного профиля, обеспечивающие государственный ветеринарный контроль; правила организации их работы, техника безопасности и меры личной профилактики;

- животные всех видов, направляемые для перерабатывающих предприятий, сырье и продукты убоя животных, молоко, яйца, гидробионты, продукты пчеловодства, растительные продукты, подлежащие ветеринарно-санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели;
- нормативно-правовая и техническая документация, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы в своей профессиональной деятельности;
- предприятия перерабатывающей промышленности, государственные ветеринарные лаборатории, ветеринарно-санитарные экспертизы рынков, на транспорте, таможене, пограничных ветеринарных пунктах.

#### **1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина ФТД.01 «Введение в специальность» относится к Блоку ФТ факультативные дисциплины. Дисциплины (модули) ФТД.01.

#### **1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Освоение учебной дисциплины ФТД.01. «Введение в специальность» основывается на знаниях и умениях, полученных при изучении таких дисциплин как «Философия», «Зоология», «Биология с основами экологии», «Разведение и основы зоотехнии» взаимосвязана и является базой для последующего изучения клинических дисциплин: «Безопасность жизнедеятельности», «Основы ветеринарной фармации», «Кормление животных с основами кормопроизводства», «Санитарно-биологические основы проектирования животноводческих объектов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Организация ветеринарного дела», «Государственный ветеринарный надзор».

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
УК-5	Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия	З1	Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия
		У2	Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия
		Н2	Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде
УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способности ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни	З1	Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности
		У1	Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией
		Н1	Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний

**Обозначение в таблице:** З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

### 3. Объём дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестр	Всего
	2	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	2 / 72
Общая контактная работа, ч	16,15	16,15
Общая самостоятельная работа, ч	55,85	55,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	16,00	16,00
лекции	16,00	16,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	45,00	45,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

## 3.2. Заочная форма обучения

Показатели	1 Курс	Всего
	1 семестр	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	2 / 72	2 / 72
Общая контактная работа, ч	4,15	4,15
Общая самостоятельная работа, ч	67,85	67,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	4,00	4,00
лекции	4	4,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	59,00	59,00
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,15	0,15
зачет	0,15	0,15
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	8,85	8,85
подготовка к зачету	8,85	8,85
Форма промежуточной аттестации	зачет	зачет

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

**Раздел 1. Дисциплина «Введение в специальность». Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».**

***Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Введение в специальность». Становление и развитие отечественной ветеринарии, ее связь с другими науками.***

Предмет, цель, задача и содержание дисциплины «Введение в специальность». Значение дисциплины для подготовки специалистов. Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарного врача. Становление и развитие отечественной ветеринарии, ее связь с другими науками. Роль ветеринарии в охране здоровья людей и животных. Классификация болезней. Меры охраны населения от болезней, общих для человека и животных.

***Подраздел 1.2 Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».***

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 36.03.01. Понятие бакалавриата и магистратуры. Требования к результатам освоения основных образовательных программ бакалавриата. Устав Воронежского ГАУ. Функции высшего профессионального образования. Структура высшего профессионального образования. Содержание учебного плана, формы учебного процесса и виды контроля. Права и обязанности обучающихся. Система информационного обеспечения и электронная образовательная среда. Основы научных исследований. Самостоятельная работа обучающихся.

**Раздел 2. Организация работы ветврача и нормативная документация. Правила проведения ветеринарно-санитарной оценки.**

***Подраздел 2.1 Организация работы ветврача и нормативная документация.***

Структура ветеринарной службы РФ. Структура и функции Россельхознадзора. Виды профессиональной деятельности ветврача. Основная нормативно-правовая и учетно-отчетная документация. Основные положения Закона РФ «О ветеринарии». Сертификация продуктов животноводства, организация и методы её проведения. Цифровизация в ветеринарии. Ветсанконтроль при экспортно-импортных операциях. Задачи и функции государственной ветеринарной лаборатории. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках. Общие положения. Типы и значение боенских предприятий. Основы технологии первичной переработки сырья и продукции животного происхождения. Правила транспортировки убойных животных.

***Подраздел 2.2 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Обеззараживание и утилизация.***

Правила отбора проб продуктов животного и растительного происхождения. Организация предубойного и послеубойного осмотра туш и внутренних органов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, опасных в эпизоотическом и эпидемиологическом отношении. Техника безопасности специалистов при обнаружении особо опасных болезней. Обеззараживание и утилизация трупов и отходов животноводства. Устройство и работа ветеринарно-санитарных пропускников, дезбарьеров, карантинных помещений на перерабатывающих предприятиях.



#### 4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

##### 4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
<b>Раздел 1. Дисциплина «Введение в специальность». Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».</b>	-	-	-	
Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Введение в специальность». Становление и развитие отечественной ветеринарии, ее связь с другими науками.	4	-	-	12
Подраздел 1.2 Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».	4	-	-	16
<b>Раздел 2. Организация работы ветврача и нормативная документация. Правила проведения ветеринарно-санитарной оценки.</b>	-	-	-	-
Подраздел 2.1 Организация работы ветврача и нормативная документация.	6	-	-	13,85
Подраздел 2.2 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Обеззараживание и утилизация.	4	-	-	14
<b>Всего</b>	<b>18</b>	-	-	<b>55,85</b>

##### 4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
<b>Раздел 1. Дисциплина «Введение в специальность». Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».</b>	-	-	-	
Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Введение в специальность». Становление и развитие отечественной ветеринарии, ее связь с другими науками.	2	-	-	37
Подраздел 1.2 Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».				
<b>Раздел 2. Организация работы ветврача и нормативная документация. Правила проведения ветеринарно-санитарной оценки.</b>	-	-	-	-
Подраздел 2.1 Организация работы ветврача и нормативная документация.	2	-	-	30,85
Подраздел 2.2 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Обеззараживание и утилизация.				
<b>Всего</b>	<b>4</b>	-	-	<b>67,85</b>

#### 4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Определение упитанности убойных животных и птицы	Введение в специальность [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов очной и заочной формы обучения для направления 36.05.01 «Ветеринария» / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. Н. В. Мельникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ]	4	5
2	Клеймение туш и шкур		4	5
3	Сортовая разрубка туш		4	5
4	Ветсанэкспертиза ветчинно-штучных изделий		4	5
5	Основы технологии переработки и ветсанэкспертиза субпродуктов		4	5
6	Основы технологии обработки кожевенно- мехового сырья		4	5
7	Основы технологии обработки кишечного сырья		4	5
8	Молоко различных видов с.-х. животных		4	5
9	Химический состав и физико-химические свойства молока		4	5
10	Факторы, влияющие на состав и свойства молока		4	5
11	Утилизация конфискатов		4	5
12	Организация мест убоя животных в хозяйствах		4	5
13	Морфологический и химический состав мяса животных и птицы		4	5
14	Новые методы консервирования мяса		3,85	2,85
<b>Всего</b>			<b>55,85</b>	<b>67,85</b>

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

### 5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1 Значение дисциплины «Введение в специальность». Становление и развитие отечественной ветеринарии, ее связь с другими науками.	УК-5	З1
		У2
		Н2
Подраздел 1.2 Вопросы организации обучения по направлению 36.05.01 «Ветеринария».	УК-6	З1
		У1
		Н1
Подраздел 2.1 Организация работы вет-врача и нормативная документация.	УК-6	З1
		У1
		Н1
Подраздел 2.2 Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Обеззараживание и утилизация.	УК-6	З1
		У1
		Н1

### 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

#### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачтено	зачтено

#### 5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

##### Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя

Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя
------------------------------------	---

## Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

## Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

## Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

**5.3. Материалы для оценки достижения компетенций****5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации****5.3.1.1. Вопросы к экзамену «Не предусмотрены»****5.3.1.2. Задачи к экзамену «Не предусмотрены»****5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой «Не предусмотрены»****5.3.1.4. Вопросы к зачету**

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Цели и задачи дисциплины, объект, область и виды профессиональной деятельности будущего ветврача. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных	УК-5	31, У2, Н2
2	Фундаментальные и специальные дисциплины в подготовке специалиста. Связь дисциплины «Введение в специальность» с другими дисциплинами	УК-5	31, У2, Н2
3	Становление и развитие ветеринарно-санитарной экспертизы	УК-6	31, У1, Н1
4	Что такое ФГОС ВО по направлению подготовки 36.05.01? Компетенции выпускника направления 36.05.01?	УК-6	31, У1, Н1
5	Основные положения Устава Воронежского ГАУ, электронная образовательная среда Вуза	УК-5	31, У2, Н2
6	Что такое самостоятельная работа обучающегося высшего учебного заведения? Основные правила оформления списка использованной литературы, реферата, курсовой работы, дневника по практике, выпускной квалификационной работы	УК-5	31, У2, Н2
7	Система Государственной ветеринарной службы Российской Федерации	УК-5	31, У2, Н2
8	Россельхознадзор. Структура и функции	УК-5	31, У2, Н2
9	Правила написания «сопроводительной» в лабораторию для бактериологического исследования	УК-6	31, У1, Н1
10	Классификация болезней. Болезни животных, опасные для человека	УК-6	31, У1, Н1
11	Наиболее частые заболевания животных и их профилактика. Техника безопасности специалистов при обнаружении особо опасных болезней	УК-6	31, У1, Н1
12	Меры охраны населения от болезней, общих для человека и животных, преду-	УК-6	31, У1, Н1

	смотренные в законе Российской Федерации «О ветеринарии»?		
13	Основная нормативно-правовая и учетно-отчетная документация ветсанэксперта. Система электронной ветеринарной сертификации	УК-6	31, У1, Н1
14	Штат и организация работы ветеринарной лаборатории, ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, техника безопасности и охрана труда	УК-5	31, У2, Н2
15	Основные правила проведения предубойного осмотра и приема продукции для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	УК-6	31, У1, Н1
16	Сопроводительные ветеринарные документы на подконтрольные госветнадзору грузы, транспортируемые в пределах территории РФ?	УК-6	31, У1, Н1
17	Правила отбора проб продуктов животного и растительного происхождения для исследования в лаборатории	УК-6	31, У1, Н1
18	Обеззараживание и утилизация трупов и отходов животноводства	УК-6	31, У1, Н1
19	Правила транспортировки убойных животных	УК-6	31, У1, Н1
20	Типы и значение боенских предприятий	УК-6	31, У1, Н1

**5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ) «Не предусмотрены»****5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы) «Не предусмотрены»****5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля****5.3.2.1. Вопросы тестов**

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Главным документом, определяющим объем и содержание профессиональной подготовки по дисциплине, являются...	УК-5	31, У2, Н2
2	Согласно графику учебного процесса, полный срок обучения по направлению ..... составляет ..... семестров...	УК-5	31, У2, Н2
3	Каким нормативным документом регламентировано утверждение Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования – специалитет по направлению подготовки 36.05.01 «Ветеринария»...	УК-5	31, У2, Н2
4	Завершающее звено процесса усвоения в обучении...	УК-5	31, У2, Н2
5	Если обучающийся имеет знания только основного программного материала, ему выставляется оценка...	УК-5	31, У2, Н2
6	Заключительным видом письменной работы обучающегося выпускного курса является...	УК-5	31, У2, Н2
7	Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке...	УК-6	31, У1, Н1
8	Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения...	УК-6	31, У1, Н1
9	Партия скота – это...	УК-6	31, У1, Н1
10	На мясокомбинат для вынужденного убоя животных направляют...	УК-6	31, У1, Н1
11	Как поступить с партией животных, если у некоторых выявлена повышенная температура...	УК-6	31, У1, Н1
12	Как поступают с партией здоровых животных, которых доставили на мясокомбинат без ветеринарного свидетельства...	УК-6	31, У1, Н1
13	Сколько точек контроля организуют на линии переработки крупного рогатого скота в условиях мясокомбината...	УК-6	31, У1, Н1
14	Сколько точек контроля организуют на линии переработки мелкого рогатого скота в условиях мясокомбината...	УК-6	31, У1, Н1
15	Сколько точек контроля организуют на линии переработки свиней в условиях мясокомбината...	УК-6	31, У1, Н1
16	Сколько точек контроля организуют на линии переработки лошадей в условиях мясокомбината...	УК-6	31, У1, Н1
17	Какие животные НЕ относятся к категории убойных...	УК-6	31, У1, Н1
18	Продовольственный рынок должен отстоять от городских магистралей, проезжих дорог и улиц на расстоянии не менее...	УК-5	31, У2, Н2
19	Санитарный день с тщательной уборкой и дезинфекцией па-	УК-5	31, У2,

	вильонов, оборудования и всей территории рынка проводится...		Н2
20	При продаже меда на рынке владелец должен предъявить...	УК-6	31, У1, Н1
21	Продажа соленых, квашеных и маринованных фруктов и овощей на продовольственном рынке производится...	УК-6	31, У1, Н1
22	Убой на мясо сельскохозяйственных животных для реализации на рынке разрешается...	УК-6	31, У1, Н1
23	Какие требования предъявляют при продаже кроликов на рынке...	УК-6	31, У1, Н1
24	Минимальный отруб туши при доставке на рынок...	УК-6	31, У1, Н1
25	Запрещается доставка и реализация на рынке мяса загрязненного земли, навозом и т.д. с зачисткой более...	УК-6	31, У1, Н1
26	Кто проводит утилизацию мяса и мясных продуктов, забракованных на рынке...	УК-6	31, У1, Н1
27	Мясо и субпродукты, предназначенные для продажи на рынке, и имеющие вальное клеймо подлежат...	УК-6	31, У1, Н1
28	Туша, доставленная на рынок с прямоугольным клеймом, подлежит...	УК-6	31, У1, Н1
29	При продаже мяса, какого животного на рынке обязательно проведение трихинеллоскопии...	УК-6	31, У1, Н1
30	При какой кислотности молоко не допускается в продажу...	УК-6	31, У1, Н1
31	На рынок, для продажи доставлены туша, голова и ливер без сопроводительных документов. Каковы будут действие ветсанэксперта лаборатории рынка...	УК-6	31, У1, Н1
32	Как поступить на рынке с мясом, оставшимся непроданным в день осмотра и клеймения...	УК-6	31, У1, Н1
33	В структуру сопроводительного документа входят...	УК-6	31, У1, Н1
34	Какой материал отправляется в лабораторию в целях выявления бактерионосителей для бактериологического исследования...	УК-6	31, У1, Н1
35	За сколько часов до начала погрузки, животных доставляют на железнодорожные станции...	УК-6	31, У1, Н1
36	Нормы погрузки овец, коз в вагон...	УК-6	31, У1, Н1
37	Как размещают лошадей в вагонах...	УК-6	31, У1, Н1
38	Нормы погрузки лошадей в вагон...	УК-6	31, У1, Н1
39	Нормы погрузки в вагон свиней массой до 100 кг...	УК-6	31, У1, Н1
40	С какого возраста можно убивать животных на мясо...	УК-6	31, У1, Н1
41	Под термином «утилизация» понимают...	УК-5	31, У2, Н2
42	После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убоя...	УК-6	31, У1, Н1



43	Животных, после длительной транспортировки ставят на отдых...	УК-6	31, У1, Н1
44	Термометрию овцам, козам, свиньям перед убоем проводят...	УК-6	31, У1, Н1
45	Что относится к субпродуктам...	УК-6	31, У1, Н1
46	К органолептическим показателям молока относятся...	УК-6	31, У1, Н1
47	Санитарно-гигиеническое значение мяса заключается в том, что мясо может послужить источником...	УК-6	31, У1, Н1
48	При органолептическом исследовании рыбы обращают внимания на...	УК-6	31, У1, Н1
49	Бактерицидная фаза молока представлена...	УК-6	31, У1, Н1
50	Субпродукты – это...	УК-5	31, У2, Н2

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Цели, задачи, объекты и предмет исследования дисциплины	УК-5	31, У2, Н2
2	Правила отбора проб мяса и продуктов животноводства для ветеринарно-санитарной экспертизы	УК-6	31, У1, Н1
3	Правила отбора проб молока и молочных продуктов для лабораторных исследований	УК-6	31, У1, Н1
4	Правила отбора проб рыбы для лабораторных исследований	УК-6	31, У1, Н1
5	Правила отбора проб яиц	УК-6	31, У1, Н1
6	Правила отбора проб меда	УК-6	31, У1, Н1
7	Правила отбора проб растительных продуктов	УК-6	31, У1, Н1
8	Категории свежести мяса.	УК-6	31, У1, Н1
9	Порядок использования мяса различных категорий свежести	УК-6	31, У1, Н1
10	Порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования	УК-6	31, У1, Н1
11	Сопроводительная в лабораторию на мясо и др. продукты убоя, отобранные для бактериологического исследования	УК-6	31, У1, Н1
12	Определение видовой принадлежности мяса	УК-6	31, У1, Н1
13	Порядок клеймения мясных продуктов	УК-6	31, У1, Н1
14	Предубойная и послеубойная диагностика незаразных болезней	УК-6	31, У1, Н1
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях опасных как для жи-	УК-6	31, У1, Н1

	вотных, так и людей		
16	Техника безопасности специалистов при обнаружении особо опасных болезней	УК-5	31, У2, Н2
17	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней	УК-6	31, У1, Н1
18	Ветеринарно-санитарная защита перерабатывающих предприятий от инфекций	УК-6	31, У1, Н1
19	Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных	УК-6	31, У1, Н1
20	Устройство и работа ветеринарно-санитарных пропускников, дезбарьеров, карантинных помещений на перерабатывающих предприятиях	УК-5	31, У2, Н2

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	<p>Укажите, под каким номером верно указано количество патологоанатомического материала, которое направляют для бактериологического исследования в лабораторию:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. пробы мышц – часть сгибателя или разгибателя передней и задней конечностей туши, лимфатические узлы, селезенку, почку, часть легких и печени с портальными лимфоузлами и желчным пузырем;</li> <li>2. кусочки мяса, массой 300-400 г и внутренние органы;</li> <li>3. отобранные от каждой туши или ее части пробы, массой, не менее 200 г каждая, 3 пробы отбирают от места зареза напротив 4-5 шейного позвонков, в области лопатки, с мышц бедра;</li> <li>4. пробы мяса массой 200 г и лимфатические узлы.</li> </ol> <p>Обоснуйте свой ответ.</p>	УК-6	У1, Н1
2	<p>Какие документы выдают при транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия из нижеприведенного списка:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1)</li> <li>2. ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А-вет)</li> <li>3. ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования</li> <li>4. ветеринарное свидетельство (форма № 1), товарно-транспортная накладная, гуртовая ведомость.</li> </ol> <p>Вы, имеете право требовать от водителя эти документы? Можете ли вы запретить ввоз животных при нарушении правил оформления документов?</p>	УК-5, УК-6	У2, Н2 У1, Н1
3	На конвейере после нутровки в одной из туш обнаружены изменения, характерные для сибирской язвы. Каковы действия ветврача?	УК-5, УК-6	У2, Н2 У1, Н1
4	При подсчете на скотобазе мясокомбината принимаемой партии животных установлено, что фактическое наличие их на 1 голову меньше, чем указано в сопроводительных доку-	УК-5, УК-6	У2, Н2 У1, Н1

	ментах, в другой партии обнаружен труп. Каково отношение ветврача скотобазы к этому факту?		
5	После убоя здорового животного по техническим причинам нутровка была задержана на три часа. Как поступить с мясом и почему?	УК-6	У1, Н1

#### 5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ «Не предусмотрены»

#### 5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы «Не предусмотрены»

### 5.4. Система оценивания достижения компетенций

#### 5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия					
Индикаторы достижения компетенции УК-5		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия	-	-	1,2 5-8	-
У2	Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия	-	-	1,2 5-8	-
Н2	Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде	-	-	1,2 5-8	-
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни					
Индикаторы достижения компетенции УК-6		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности	-	-	3,4 9-20	-

	и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности				
У1	Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией	-	-	3,4 9-20	-
Н1	Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	-	-	3,4 9-20	-

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

УК-5. Способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия				
Индикаторы достижения компетенции УК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Психологические основы социального взаимодействия; направленного на решение профессиональных задач; основные принципы организации деловых контактов; методы подготовки к переговорам, национальные, этнокультурные и конфессиональные особенности и народные традиции населения; основные концепции взаимодействия в организации, особенности дидактического взаимодействия	1-6, 18,19 41,50	1, 16, 20	-
У2	Уметь грамотно, доступно излагать профессиональную информацию в процессе межкультурного взаимодействия	1-6, 18,19 41,50	1, 16, 20	2, 3, 4
Н2	Владеть организацией продуктивного взаимодействия в профессиональной среде	1-6, 18,19 41,50	1, 16, 20	2, 3, 4
УК-6. Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни				
Индикаторы достижения компетенции УК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Содержание процессов самоорганизации и самообразования, их особенности и технологии реализации, исходя из целей совершенствования профессиональной деятельности	7-17, 20-40 42-49	2-15, 17-19	-
У1	Самостоятельно строить процесс овладения отобранной и структурированной информацией	7-17, 20-40 42-49	2-15, 17-19	1-5
Н1	Владеть приемами саморегуляции психоэмоциональных и функциональных состояний	7-17, 20-40 42-49	2-15, 17-19	1-5

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]: учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 476 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/152644">https://e.lanbook.com/book/152644</a>	Учебное	Основная
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 476 с.	Учебное	Основная
3	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] / В. В. Пронин, С. П. Фисенко - Санкт-Петербург: Лань, 2021 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/171871">https://e.lanbook.com/book/171871</a>	Учебное	Основная
4	Пронин В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум: учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки (специальности) 111801 "Ветеринария" (квалификация (степень) "специалист") / В.В. Пронин, С.П. Фисенко - СПб.: Лань, 2012 - 238 с.	Учебное	Основная
5	Введение в специальность [Электронный ресурс]: методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов очной и заочной формы обучения для направления 36.05.01 «Ветеринария» / Воронежский государственный аграрный университет; [сост. Н. В. Мельникова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [ПТ]	Методическое	
6	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель: Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	
7	Всё о мясе: научно-технический и производственный журнал / Всерос. науч.- исслед. ин-т мясной пром-ти - Москва: ВНИИМП, 2008-	Периодическое	

8	Современная ветеринарная медицина: журнал для практикующих ветеринарных врачей - Москва: Зооинформ, 2010 -	Периодическое	
9	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов: научно-практический журнал / учредитель: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс - Орел: Государственный университет - учебно-научно-производственный комплекс, 2012 -	Периодическое	

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

### 6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
2	ZNANIUM.COM	<a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>
3	ЮРАЙТ	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>
4	IPRbooks	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5	E-library	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>
6	Электронная библиотека ВГАУ	<a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>

### 6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

### 6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	<a href="http://vsegost.com/">http://vsegost.com/</a>
2	Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору	<a href="http://www.fsvps.ru/">http://www.fsvps.ru/</a>
3	Министерство сельского хозяйства РФ	<a href="http://www.mcx.ru/">http://www.mcx.ru/</a>

## 7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

### 7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

#### 7.1.1. Для контактной работы

№ п/п	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	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
2	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования "Комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: центрифуга, микроскоп, баня электрическая, рефрактометр, штативы для бюреток, штативы для пипеток, пипетки автоматические, посуда лабораторная, реактивы для проведения лабораторных работ, ФЭК	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 179

#### 7.1.2. Для самостоятельной работы

№ п/п	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	Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов по 19 часов)

	сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
--	--	--

## 7.2. Программное обеспечение

### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения




№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Программа оптимизации «Корм-Оптима»	ПК в локальной сети ВГАУ



**8. Междисциплинарные связи**

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Философия	Кафедра гуманитарных дисциплин, гражданского и уголовного права	
Зоология	Общей зоотехнии	
Биология с основами экологии	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Разведение и основы зоотехнии	Общей зоотехнии	