

Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)

ФАКУЛЬТЕТ ПРИКЛАДНЫХ И ФУНДАМЕНТАЛЬНЫХ
АГРОБИОТЕХНОЛОГИЙ

УТВЕРЖДЕНА

протоколом заседания

методической комиссии
факультета

№ 13 от «06» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

Направление подготовки / специальность	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология производства, хранения и переработки продукции растениеводства» «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная
Трудоёмкость дисциплины, ЗЕТ	3.0
Трудоёмкость дисциплины, час. Разработчик:	108
Доцент кафедры прикладных биотехнологий	Т. И. Брезгинова (подпись)
СОГЛАСОВАНО:	
Заведующий кафедрой незаразных прикладных биотехнологий, доцент	Л. В. Вирзум (подпись)

Иваново 2024

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - приобретение студентами базовых знаний о специальности, для последующего изучения дисциплин профессионального цикла для подготовки бакалавров по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	обязательной части
Статус дисциплины	базовая
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики	Морфология и физиология с.х. животных Технология производства продукции растениеводства, Технология производства продукции животноводства Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции. Технология продуктов птицеводства.
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Консервирование. Стандартизация и подтверждение соответствия с.х. продукции Оборудование перерабатывающих производств, технология молока и молочных продуктов, технология мяса и мясных продуктов, технология продуктов пчеловодства, технологическая практика и др.

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 Обосновывает и реализует современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяе мые активные и интеракти вные технологи и обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельн ая работа		
Раздел 1. Основы ветеринарии							
1.1	Введение. Основы патологической физиологии Ветеринарное законодательство. Учение о болезни. Реактивность организма. Гипобиотические процессы. Гипербиотические процессы. Воспаление, его значение	1		2	8		
1.2	Незаразные болезни животных. Основы фармакологии. Основные лекарственные формы, способы введения лекарственных веществ и дозы. Внутренние незаразные болезни. Болезни органов кровообращения и дыхания, пищеварения и их профилактика. Основы хирургии. Понятие о хирургии, асептика и антисептика. Классификация травм. Раны, их классификация.	1		2	12		
1.3	Инфекционные болезни. Учение об эпизоотическом процессе. Ветеринарно-санитарные мероприятия. Дезинфекция. Инфекционные болезни животных и птиц.	2		6	15		
1.4	Инвазионные болезни. Паразитизм и его виды. Основы профилактики. Инвазионные болезни животных и птиц.	2		4	15		
Раздел 2. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу							
2.1	Основы ветеринарно-санитарной экспертизы Транспортирование убойных животных и птицы. Сдача-приемка животных на предприятиях. Предубойное	2		4	6	УО, Э	лекция-визуализация

	содержание, предубойный осмотр животных. Организация послеубойного осмотра продуктов убоя								
2.2	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп. Пороки и дефекты. Методы ветсанэкспертизы и ветеринарно-санитарная оценка	2		4	7	УО, Э	Л лекция-визуализация		
2.3	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров	2		4	7	УО, Э	лекция-визуализация		

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по видам работы и форма контроля*

* Э – экзамен, З – зачет, ЗаО – зачет с оценкой, КП – курсовой проект, КР – курсовая работа, К – контрольная работа.

4.2.1. Очная форма:

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс	
	1 сем.	2 сем.	3 сем.	4 сем.	5 сем.	6 сем.	7 сем.	8 сем.	9 сем.	10 сем.
Лекции							12			
Лабораторные							26			
Практические							-			
Итого контактной работы							38			
Самостоятельная работа							70			
Форма контроля							зачёт			

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

– Темы индивидуальных заданий:

современный уровень ветеринарно-санитарный контроля в системе перерабатывающей промышленности, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, в таможене, пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских ветеринарных институтов, вузов

– Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

проведение научных исследований по совершенствованию ветеринарно-санитарной экспертизы на всех этапах ее производственного использования

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- устные опросы, экзамен

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. М.Ф. Боровкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. — Загл. с экрана.
2. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169>. — Загл. с экрана.
3. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96857>. — Загл. с экрана.
4. Бурделев Т.Е и др. Основы ветеринарии: Учебник.- М.: Колос, 2004.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс] : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>. — Загл. с экрана.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>. — Загл. с экрана.
3. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 512 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>. — Загл. с экрана.
4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>. — Загл. с экрана.
5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уояа [Электронный ресурс] : учебное

пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588>. — Загл. с экрана.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 2) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Фисенко, С.П. Производственный санитарный контроль [учеб.-метод. пособие для студ. Зоо] Иваново, ИГСХА - 2018. 90с
2. Основы ветеринарии. Методические указания к лабораторно-практическим занятиям и самостоятельной работе. О.Л. Абарыкова, Иваново: ИГСХА, 2019, 46 с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 3) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

6.7. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)

LMS Moodle

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	укомплектована переносным мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием

3	Помещение для самостоятельной работы	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием.
---	--------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.*

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК} . Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Э, УО	Комплект вопросов к Э, УО
	ИД-2 _{ОПК-4} Уметь: использовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
	ИД-3 _{ОПК-4} Владеть: навыками реализации современных технологий и их применение в профессиональной деятельности		

* Указывается форма контроля. Например: УО – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

1.2. Заочная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
ОПК- 4. Способен реализовывать современные технологии и обосновывать их применение в профессиональной деятельности	ИД-1 _{ОПК} . Знать: современные технологии производства сельскохозяйственной продукции	Э, УО	Комплект вопросов к Э, УО
	ИД-2 _{ОПК-4} Уметь: использовать современные технологии производства сельскохозяйственной продукции		
	ИД-3 _{ОПК-4} Владеть: навыками реализации современных технологий и их применение в профессиональной деятельности		

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности и компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

		практических задач		
Уровень сформированности и компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

** Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.*

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1. Устный опрос.

3.1.1. Перечень вопросов для устного опроса по темам:

Раздел 1. Основы ветеринарии

1. История ветеринарии
 2. Современная организация ветеринарного дела.
 3. Учение о болезни, понятие о патогенезе.
 4. Иммунитет и его виды.
 5. Воспаление, понятие о процессе.
 6. Лихорадка и ее виды.
 7. Патологии нарушений обмена веществ.
 8. Методы и порядок клинического обследования животных.
 9. Классификация лекарственных веществ.
 10. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов кровообращения.
 11. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов дыхания.
 12. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов пищеварения. . .
 13. Хирургическая инфекция. Асептика и антисептика.
 14. Учение об эпизоотическом процессе.
 15. Дезинфекция, виды дезинфекции, значение.
 16. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческой ферме.
 17. Общие инфекционные болезни.
 18. Инфекционные болезни жвачных.
 19. Инфекционные болезни свиней и лошадей.
 20. Инфекционные болезни птиц.
 21. Инфекционные заболевания кроликов, плотоядных, пчел.
 22. Гельминтозы животных.
 23. Арахнозы животных.
 24. Протозойные болезни животных.
 25. Основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с законом Российской Федерации —О ветеринарии
- ###### Раздел 2. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу
1. Основные правила приема продукции на ветеринарно-санитарную экспертизу.
 2. Категории свежести мяса.
 3. Порядок использования мяса различных категорий свежести.

4. Лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
5. Порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования.
6. Органолептическая характеристика мяса, полученного от уоя больных животных.
7. Порядок клеймения мясных продуктов.
8. Виды ветеринарных штампов.
9. Виды ветеринарных клейм.
10. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп
11. Предубойная и послеубойная диагностика незаразных болезней.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов уоя при инфекционных заболеваниях опасных как для животных, так и людей.
13. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней.
14. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
15. Обеззараживание трупов и отходов животноводства
16. Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы
17. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока
18. Ветеринарно-санитарные требования при переработке яиц
19. Ветеринарно-санитарные требования при переработке жиров
20. Ветеринарно-санитарные требования при переработке плодовоовощной продукции

3.1.2. Методические материалы

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2. Комплект вопросов к зачёту.

3.2.1. вопросы:

1. История развития ветеринарии.
2. Современная организация ветеринарного дела.
3. Учение о болезни, понятие о патогенезе.
4. Иммунитет и его виды.
5. Гипобиотические процессы.
6. Гипербиотические процессы.
7. Воспаление, понятие о процессе.
8. Лихорадка и ее виды.
9. Патологии нарушений обмена веществ.
10. Пути введения лекарственных веществ.
11. Классификация лекарственных веществ.
12. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов кровообращения.
13. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов дыхания.
14. Этиология, диагностика и профилактика болезней органов пищеварения. .
15. Профилактика кормовых отравлений.
16. Хирургическая инфекция. Асептика и антисептика.
17. Учение об эпизоотическом процессе.
18. Дезинфекция, виды дезинфекции, значение.
19. Ветеринарно-санитарные мероприятия на животноводческой ферме.
20. Общие инфекционные болезни.
21. Инфекционные болезни жвачных.
22. Инфекционные болезни свиней и лошадей.
23. Инфекционные болезни птиц.
24. Инфекционные заболевания кроликов, плотоядных, пчел.
25. Возбудители инвазионных болезней, их классификация.
26. Гельминтозы животных.
27. Арахнозы животных.
28. Протозойные болезни животных.
29. Основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с законом Российской Федерации —О ветеринарии
30. Основные правила приема продукции на ветеринарно-санитарную экспертизу.
31. Категории свежести мяса.
32. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
33. Лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
34. Порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования.
35. Органолептическая характеристика мяса, полученного от убоя больных животных.
36. Порядок клеймения мясных продуктов.
37. Виды ветеринарных штампов.
38. Виды ветеринарных клейм.
39. Требования к качеству и безопасности консервов различных ассортиментных групп
40. Предубойная и послеубойная диагностика незаразных болезней.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях опасных как для животных, так и людей.
42. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней.
43. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
44. Обеззараживание трупов и отходов животноводства

- 45. Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы
- 46. Ветеринарно-санитарные требования при переработке молока
- 47. Ветеринарно-санитарные требования при переработке яиц
- 48. Ветеринарно-санитарные требования при переработке жиров

3.2.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается зачётом. Условия и порядок проведения зачёта даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи зачета допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 1,0 балл
- Посещение ЛПЗ – 1,0 балл
- Устный опрос – максимум 5 баллов
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- Подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.