МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
Факультет ветеринарной медицины

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия» на основании приказа Министерства сельского хозяйства РФ от 10 апреля 2020 года №187 ПЕРЕИМЕНОВАНО в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Арктический государственный агротехнологический университет» (лист записи в ЕГРЮЛ от 06.07.2020)

Регистрационный номер 06-2/20

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной и воспитательной работе
_____ / Черкашина А.Г.
«24» мая 2019 г.

Дисциплина (модуль) **Б1.В.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя**
шифр и название по учебному плану
северных оленей в условиях Крайнего Севера

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Учебный план 36.04.01 - ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация магистр

Форма обучения очная/заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 4

Часов по учебному плану 144 Виды контроля в семестрах: *экзамен 3 семестр*

в том числе:

аудиторные занятия 28

самостоятельная работа 116

часов на контроль _____

Распределение часов дисциплины по семестрам

Курс	2 (3 сем.)		Итого	
Вид занятий	УП	РПД		
Лекционного типа	14	14	14	14
Семинарского типа				
Практические	14	14	14	14
В том числе инт.				
Итого ауд.	28	28	28	28
Контактная работа	28	28	28	28
Самос. работа	116	116	116	116
Часы на контроль				
Итого	144	144	144	144

Программу составили: _кандидат ветеринарных наук, доцент Татаринова_____
___Зинаида___Гавриловна, _ст.преподаватель Ершова Марианна Михайловна_____
степень, звание, фамилия, имя, отчество

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствие с требованиями с федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от «_28_»_сентября 2017 г. N 982, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от «_05_»_апреля 2017 г. N _301_«Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: _36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного ученым советом вуза от «__04__» __апреля_____20_19 г. протокол №_23 .

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры _ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены_____

Зав. кафедрой _____/Стручков Николай Афанасьевич/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол № 11 от « 17 »_апреля_ 2019 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____/Стручков Николай Афанасьевич /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 11 от « 17 » _апреля_ 2019 г.

Председатель МК факультета _____ / ___Попова Надежда.Васильевна__/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № _5_ от «_21_» _мая_ 2019 г.

Декан факультета_____ /Протодьяконова Галина Петровна_/
подпись фамилия, имя, отчество

«_21_» _мая_ 2019г.

Председатель УМС ЯГСХА _____/ _Сивцев Николай Александрович_/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания УМС № _6__ от «_24_» _мая_ 2019 г.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / Попова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество

«21» 05 2019 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2019 / 2020 уч.г.

на заседании кафедры ВСА и Г протокол от «21» 05 2019 г. № 14

Зав. кафедрой _____ / Струков Н.А. /
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / Попова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество

«25» 08 2020 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2020 / 2021 уч.г.

на заседании кафедры ВСА и Г. протокол от «17» 06 2020 г. № 15

Зав. кафедрой _____ / Струков Н.А. /
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / Попова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество

«25» 05 2021 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2021 / 2022 уч.г.

на заседании кафедры ВСА и Г протокол от «5» 04 2021 г. № 4.

Зав. кафедрой _____ / Струков Н.А /
подпись фамилия, имя, отчество

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК факультета _____ / Попова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество

«27» 05 2022 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2022 / 2023 уч.г.

на заседании кафедры ВСА и Г протокол от «6» 06 2022 г. № 23

Зав. кафедрой _____ / Струков Н.А. /

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

10 ___06___ 2023 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от 05.06. _____ 2023 г. № 23/1

Зав. кафедрой к.в.н.,доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2024 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2024-2025 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от __ _____ 2024 г. № __

Зав. кафедрой к.в.н.,доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2025 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2025-2026 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от __ _____ 2025 г. № __

Зав. кафедрой к.в.н.,доцент Стручков Н.А.

Визирование РПД для исполнения в очередном учебном году

Председатель МК

__ _____ 2026 г.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2026-2027 учебном году на заседании кафедры **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Протокол от __ _____ 2026 г. № __

Зав. кафедрой к.в.н.,доцент Стручков Н.А.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

При подготовке ветеринарно-санитарного эксперта, значение имеет дисциплина Б1.В.04«Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Севера».

Цель данной дисциплины - подготовить специалиста, будущего ветеринарно-санитарного эксперта, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя северных оленей, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов убоя и сырья северных оленей и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

Исходя из цели, в процессе изучения учебной дисциплины решаются следующие задачи:

- сформировать теоретические знания и практические навыки осуществления ветеринарно-санитарного контроля при убое и переработке оленей и продуктов их убоя;

- связанные с современными технологиями переработка оленины;

- совершенствованием традиционных, внедрением мало- и безотходных технологий и технических средств для их осуществления.

2.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора.

УК-1.1: Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа

Знать: Методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа при определении признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных северных оленей.

Уметь: обрабатывать имеющуюся информацию применительно к стоящей проблеме, находить альтернативные методы решения при определении признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов северных оленей.

Владеть: навыками сбора и анализа специальных методов при решении поставленных задач при определении признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции
Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов северных оленей.

УК-1.2: Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта

Знать: Порядок предубойного ветеринарного осмотра животных Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных

Уметь: проводить предубойный ветеринарный осмотр животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. опись убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных

Владеть: навыками предубойный ветеринарный осмотр животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции, опись убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных

УК-1.3: Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оце-ночных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

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

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

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

ПК-1.1: ЗНАТЬ: методы и способы определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Знать: методы по действующим ГОСТам для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения; организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья из мяса северного оленя.

Уметь: проводить лабораторные исследования; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов из мяса северного оленя

Владеть: методиками проведения исследования сырья и продуктов животного происхождения на свежесть по действующим ГОСТам, методами определения порчи и пороков сырья и продуктов из мяса северного оленя.

ПК-1.2: УМЕТЬ: : находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства, использовать в экспертизе современные методы исследований в соответствии с нормативной документацией

Знать: Особенности производства, переработки и товароведения продукции отдельных оленеводства, в том числе, с учётом возможности их биологического, технического и радиационного загрязнения в зависимости от экологических показателей производства; знать методы оценки качества и безопасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции, с применением современных инструментальных методик.

Уметь:

Определять допустимость убоя животных на мясо на основе результатов предубойного осмотра. Оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных. 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 Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения

Владеть:

Навыком оформления учетно-отчетной документации по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Навыком определения порядка обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных непригодными для использования, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПК-1.3: ВЛАДЕТЬ: методами экспертизы, в том числе: морфологическими, химическими, микробиологическими, токсикологическими, физическими и радиологическими; владеть действующей нормативно-правовой базой в сфере ветеринарно-санитарной экспертизы

Знать:

Методы для проведения лабораторных исследований; методики лабораторного и ветеринарно-санитарного контроль качества сырья и безопасности продуктов растительного происхождения; организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья из мяса северного оленя. Методы оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении

Уметь:

Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно- санитарного осмотра. Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции. Определять пригодность (непригодность) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции к использованию для пищевых, кормовых, технических целей на основании оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.

Владеть:

Навыком организации ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами; организации обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными. Методами проведения предубойного ветеринарного осмотра животных для оценки состояния их здоровья. Методами проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований Навыком отбора проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.	

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1	**Знать:**
2.1.1	нормы и правила производственной безопасности; закономерности развития эпизоотологического процесса инфекционных и паразитарных болезней, патогенеза и патологических изменений в органах и тканях при незаразных болезнях, мероприятия по борьбе и профилактике с ними; ветеринарно-санитарные требования при заготовке и транспортировке продуктивных животных, отправляемых на убой; порядок сдачи-приема
2.2	**Уметь:**
2.2.1	определять видовую принадлежность по анатомическим признакам; проводить микробиологические исследования; проводить определения токсических веществ в продуктах убоя животных; проводить обследования животных с целью выявления болезней инфекционной, паразитарной, незаразной этиологии; проводить контроль качества продуктов животноводства, осуществлять производственный ветеринарно-санитарный контроль в колбасных, консервных цехах, при промысле и переработке рыбы и других гидробионтов, при переработке диких промысловых животных, на рынках; диагностировать возбудителей пищевых токсикозов и токсикоинфекций; проводить ветеринарно-санитарный надзор при импорте и экспорте сырья и продуктов животного происхождения; анализировать полученные результаты исследований; использовать дезинфицирующие средства и ветеринарно-санитарную дезинфекционную технику на перерабатывающих предприятиях.
2.3	**Владеть:**
2.3.1	техническими приемами лабораторных исследований; методами диагностики незаразных, инфекционных, паразитарных болезней оленей; техническими приемами бактериологических исследований; методами утилизации биоотходов, в том числе при чрезвычайных ситуациях.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
Цикл (раздел) ООП:	Б1.В
3.1	**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**
3.1.1	Для успешного освоения дисциплины студент должен иметь базовую подготовку по биологии, зоологии в объёме программы средней школы
3.1.2	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.1.3	ВСЭ продуктов убоя и переработки с/х и диких промысловых животных, зверей и птиц в условиях РС(Я)
3.1.4	Гигиенические требования при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции
3.1.5	Современные экспресс-методы диагностики
3.1.6	Сравнительная морфология животных
3.1.7	Статистическая обработка научных данных
3.1.8	Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.1.9	Гигиенические требования при убое животных, транспортировке, хранении и переработке животноводческой продукции
3.2	**Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:**

3.2.1	Изучение дисциплины необходимо для успешного освоения дисциплин профессионального цикла и практик, формирующих компетенции
3.2.2	(УК-1, ПК-1):
3.2.3	- готовностью действовать в нестандартных ситуациях, нести социальную и этическую ответственность за принятые решения
3.2.4	- способностью выявлять необходимые усовершенствования и разрабатывать новые, более эффективные средства для контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
3.2.5	- способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения;
3.2.6	- способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных;
3.2.7	- способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных.

3.2.8	Связь с итоговой государственной аттестацией косвенная и востребована в успешной сдаче:
3.2.9	А) защиты выпускной квалификационной работы (ВКР)
3.2.10	
3.2.11	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.2.12	ВСЭ продуктов убоя и переработки с/х и диких промысловых животных, зверей и птиц в условиях РС(Я)
3.2.13	Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора
3.2.14	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза
3.2.15	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3.2.16	Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора
3.2.17	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	**3 (2.1)**		Итого	
Недель	15 5/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	16	16
Практические	16	16	16	16
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	76	76	76	76
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1.Раздел 1. Тема 1.1. Введение					
1.1	Товарные требования к убойным животным. /Лек/	3	2	УК-1.1 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.2	Товарные требования к убойным животным. /Пр/	3	2	УК-1.1 ПК -1.2	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.3	Определения упитанности убойных животных в соответствии с требованиями Гостов /Лек/	3	2	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.4	Определение упитанности оленей. /Ср/	3	10	УК-1.1 ПК -1.3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
1.5	Санитарные требования к бойне для убоя северных оленей /Пр/	3	2	УК-1.1 УК -1.3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 2.Раздел 2. Тема 2.1. Первичная переработка северных оленей в условиях Якутии.					

2.1	Первичная переработка северных оленей в условиях Якутии. /Лек/	3	2	УК-1.1 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
2.2	Основные методы корализации в условиях Якутии /Лек/	3	2	УК-1.1 УК -1.3 ПК-1.1 ПК-1.2	Э1 Э2 Э3 Э5	
2.3	Предубойный контроль северных оленей в условиях корализации /Пр/	3	2	УК-1.2 УК -1.3 ПК-1.3	Э1 Э2 Э3 Э5	
2.4	Классификация и характеристика продукции убоя северных оленей /Ср/	3	6	УК-1.3 ПК -1.3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 3.Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инфекционных и инвазионных заболеваниях.					
3.1	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инфекционных заболеваниях. /Лек/	3	2	УК-1.1 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
3.2	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инфекционных заболеваниях. /Ср/	3	20	УК-1.1 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
3.3	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инвазионных заболеваниях. /Лек/	3	2	УК-1.2 ПК -1.2	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
3.4	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инвазионных заболеваниях. /Ср/	3	8	УК-1.3 ПК -1.3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 4.Раздел 4. Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей.					
4.1	Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей. /Лек/	3	2	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
4.2	Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей. /Пр/	3	2	УК-1.2 ПК -1.2	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
4.3	Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей в соответствии с требованиями стандартов /Ср/	3	10	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 5.Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при токсикозах и токсикоинфекциях.					
5.1	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при токсикозах и токсикоинфекциях. /Лек/	3	2	УК-1.2 ПК -1.2	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
5.2	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при токсикозах и токсикоинфекциях. /Пр/	3	2	УК-1.3 ПК -1.3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
5.3	Токсикозы и токсикоинфекции северных оленей /Ср/	3	6	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 6.Раздел 6. Стресс-факторы и их влияние на уровень мясной продукции и качество мяса северных оленей.ё					

6.1	Раздел 6. Стресс-факторы и их влияние на уровень мясной продукции и качество мяса северных оленей.ё /Пр/	3	2	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 7.Раздел 7. Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока северных оленей.					
7.1	Раздел 7. Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока северных оленей. /Пр/	3	2	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
7.2	Химический состав и питательная ценность молока северных оленей /Ср/	3	6	УК-1.2 ПК -1.2	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
	Раздел 8. Экологическая характеристика и охрана окружающей среды в оленеводстве.					
8.1	Экологическая характеристика и охрана окружающей среды в оленеводстве. /Пр/	3	2	УК-1.3 ПК -1.1	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	
8.2	Показатели качества мяса северных оленей в соответствии с СанПин "Гигиенические требования требования к мясу северных оленей СанПиН 2.3.2.1078-01, с требованими Технический регламент ТР "Технический регламент на мясо и мясную продукцию" /Ср/	3	10	УК-1.3 ПК -1.1 ПК-1.3	Э1 Э2 Э3 Э4 Э5	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

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

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

Основная литература

1. Житенко, П. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства [Текст] : справочник / П. В. Житенко, М. Ф. Боровков. - Москва : Колос, 2000. - 335 с : ил. ; 21 см. - Предм. указ.: с. 328-332. - 5000 экз. - ISBN 5100033614

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей при эндемических болезнях [Текст] : методические указания / ФГОУ ВПО "Якут. гос. с.-х. акад." ; [сост. А. В. Аргунов, М. Х. Малтугуева, М. Н. Сидоров]. - Якутск : [б. и.], 2009. - 10 с.

Дополнительная литература

3.Аргунов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей при эндемических болезнях [Текст] : методические указания / ФГОУ ВПО "Якут. гос. с.-х. акад." ; [сост. А. В. Аргунов, М. Х. Малтугуева, М. Н. Сидоров]. - Якутск : [б. и.], 2009.

7.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Э 1	Сайт библиотеки
Э 2	Электронная - библиотечная системе издательства «Лань»
Э 3	ЭОС Moodle
Э 4	Национальный цифровой ресурс Руконт
Э 5	Научная электронная библиотека

7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

7.3.1	Windows Vista TM Home Basic K OEMAct
7.3.2	LIBREOFFICE
7.3.3	Adobe Reader
7.3.4	Kaspersky Endpoint Security for Business

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

7.4.1	Справочно-правовая система Консультант Плюс, версия Проф

7.4.2	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.3	Федеральный портал "Российское образование"
7.4.4	Портал «Нормативные правовые акты в Российской Федерации» Министерства
7.4.5	юстиции РФ

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ
(перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

Аудитория №4.104
лабораторно-практического типа
Кабинет № 14 - 27,7 м2
Оборудование:
1.БОКС БАВ -"Ламинар-С"-1,2
биол.безопасности класс 1 или эквивалент, с вертикальным восходящим потоком воздуха – 1 шт.
2. Трихинеллоскоп с электронным вводом изображения «Стейк-В» - 1шт.
3. Ноутбук Lenovo G50-30
Учебная мебель:
1.Доска аудиторная, 3-створчатая – 1 шт.
2.Шкаф канцелярский – 2 шт.
3. Столы – 10 шт.
4. Стулья – 20 шт.
Программное обеспечение:
Операционная система: Calculate Linux;
Офисный пакет: LibreOffice

677007, Республика Саха (Якутия), г. Якутск, Чайковского, д. 32, корп. 1

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Взаимодействие с обучающимися осуществляется посредством электронной почты, форумов, интернет-групп, скайпа, чата, компьютерного тестирование, дистанционного занятия (олимпиады, конференции), вебинаров (семинар, организованный через интернет), подготовка проектов с использованием электронной оболочки АС Тестирование, портфолио студента, moodle и т.п.
Для основных видов учебной работы применяются образовательные технологии с использованием универсальных, специальных информационных и коммуникационных средств.
Контактная работа:
- лекции – проблемная лекция, лекция-дискуссия, лекция-презентация, лекция-диалог, лекция-консультация, интерактивная лекция (с применением социально-активных методов обучения), лекция с применением дистанционных технологий и привлечением возможностей Интернета;
- практические и лабораторные занятия - рефераты, доклады, дискуссии, тренировочные упражнения, решение задач, наблюдения, эксперименты и т.д.
- семинарские занятия – социально-активные методы (тренинг, дискуссия, мозговой штурм, деловая, ролевая игра, мультимедийная презентация, дистанционные технологии и привлечение возможностей Интернета);
- групповые консультации – опрос, интеллектуальная разминка, работа с лекционным и дополнительным материалом, перекрестная работа в малых группах, тренировочные задания, рефлексивный самоконтроль;
- индивидуальная работа с преподавателем - индивидуальная консультация, работа с лекционным и дополнительным материалом, беседа, морально-эмоциональная поддержка и стимулирование, дистанционные технологии.
Формы самостоятельной работы: устное, письменное, в форме тестирования, электронных тренажеров. В качестве самостоятельной подготовки в обучении используется - система дистанционного обучения Moodle.
Самостоятельная работа:
- работа с книгой и другими источниками информации, план-конспекты;
- реферативные (воспроизводящие), реконструктивно-вариативные, эвристические, творческие самостоятельные работы;

- проектные работы;
- дистанционные технологии.

«Методические указания по выполнению лабораторных (практических) занятий по дисциплине «Ветеринарно- санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Крайнего Севера» определяют общие требования, правила и организацию проведения лабораторных (практических) работ с целью оказания помощи обучающимся в правильном их выполнении в объеме определенного курса или его раздела в соответствие с действующими стандартами. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.6.
«Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Крайнего Севера» предназначены для выполнения контрольной работы в рамках реализуемых основных образовательных программ, соответствующих требованиям федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования. Данные указания прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 10.7.
«Материалы по активным и интерактивным формам проведения занятий по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Крайнего Севера» включают в себя описание учебных занятий, проводимых в активной и интерактивной форме. Материалы занятий прилагаются к рабочей программе дисциплины как приложение 11.5.

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедры).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ЯКУТСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»
(ФГБОУ ВО Якутская ГСХА)
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.04 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Крайнего Севера

Направление подготовки 36.04.01 - ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) образовательной программы

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная/заочная

Общая трудоемкость / ЗЕТ 144 / 4

Якутск 2019

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 28 » сентября 2017 г. N 982, Приказом Министра образования и науки Российской Федерации от « 05 » апреля 2017 г. N 301 « Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программа высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».

Составлена на основании учебного плана: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного ученым советом вуза от « 04 » апреля 20 19 г. протокол № 23 .

Разработчик(и) программы кандидат ветеринарных наук, доцент
Татаринова Зинаида Гавриловна, ст.преподаватель Ершова Марианна Михайловна
(степень, звание, фамилия, имя, отчество)

Зав. кафедрой разработчика программы _____ /Стручков Николай Афанасьевич/
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол № 14 от «21» мая 2019 г.

Зав. профилирующей кафедрой _____ /Стручков Николай Афанасьевич /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания кафедры № 14 от «21» мая 2019 г.

Председатель МК факультета _____ / Попова Надежда.Васильевна /
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета № 5 от « 21 » мая 2019 г.

Декан факультета _____ /Протодьяконова Галина Петровна /
подпись фамилия, имя, отчество

« 21 » мая 2019г.

ПРОВЕРЕНО
21. 05 20 19 г.
Подпись

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Системное и критическое мышление	**УК-1**Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	**ИД-1$_{УК-1}$** Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа **ИД-2$_{УК-1}$** Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта **ИД-3$_{УК-1}$** Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций
	ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора	**ИД-1$_{ПК-1}$** ЗНАТЬ: методы и способы определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения **ИД-2$_{ПК-1}$** УМЕТЬ: : находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства, использовать в экспертизе современные методы исследований в соответствии с нормативной документацией

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетен-ции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
УК-1 *Способен осуществлять критичес*	***ИД-1$_{УК-1}$*** ***ИД-2$_{УК-1}$***	Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа Уметь получать новые знания на основе	**Текущий контроль:** *Тестирование, Контрольная работа (опрос)*

кий анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	***ИД-3$_{УК-1}$***	анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрированием оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	**Промежуточная аттестация:** *Зачет*
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормов на объектах ветеринарного надзора	**ИД-1$_{ПК-1}$** **ИД-2$_{ПК-1}$**	ЗНАТЬ: методы и способы определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения УМЕТЬ: : находить информацию об особенностях производства, переработки и товароведения продуктов животноводства и растениеводства, использовать в экспертизе современные методы исследований в соответствии с нормативной документацией	***Текущий контроль:*** *Тестирование, Контрольная работа (опрос)* ***Промежуточная аттестация:*** *Зачет*

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	**Критерии оценивания**	**Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)**
Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала	61 – 75 балл. 3 (удовлетвори

	допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	тельно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 –85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - *УК-1 (ИД-1,2,3), ПК-1(ИД-1,2)ПК-2(ИД-1,2,3).*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тестовые вопросы

УК-1, ПК-1.

1. Сельскохозяйственное или промысловое животное, предназначенное для убоя, это …
а) убойное животное
б) убойный продукт
в) домашнее животное
2. Пищевой продукт убоя в виде туши или части туши, представляющий совокупность мышечной, жировой, соединительной и костной ткани или без нее – это …
а) мясо
б) туша
в) окорок

3. Товарно-транспортная накладная – это документ, который содержит сведения о
а) сроках проведения ветеринарных обработок
б) дате, партии, виде перевозимого груза
в) живой массе, поле, возрасте, упитанности

4. Акт выбраковки составляется…
а) на животных, непригодных для хозяйственного использования
б) больных инфекционными болезнями
в) привитых живыми вакцинами

5. Животные, доставленные на мясокомбинат по графику, должны быть приняты на его территорию в течение…
а) 2 часов
б) 6 часов
в) 8 часов
.
6. Требования к краске для клеймения шкур
а) несмываемая, применяемая в кожевенной промышленности
б) выдерживающие воздействие низкой температуры
в) выдерживающая воздействие высокой температуры

7. Краску на шкурах наносят
а) у основания хвоста и между лопатками (крупные шкуры)
б) между лопатками для шкур любого размера
в) в любом удобном месте

8. Если боенские шкуры приняты с нечеткими клеймами или обезличены, они подлежат клеймению после исследования на…
а) сибирскую язву
б) инфекционные болезни
в) наличие порчи

9. Хроническая болезнь всех видов диких. с.-х. животных и человека, вызываемая личиночной стадией цестоды Echinococcus granulosus это…
а) эхинококкоз
б) бычий цепень
в) широкий лентец

10. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при эхинококкозе
а) реализуют без ограничений
б) при незначительном поражении выпускают после зачистки
в) утилизируют при любой степени поражения

11. При фасциолезе место паразитирования фасциол F. hepatica и F. gigantica
а) печень
б) легкие
в) головной мозг

12. Болезни кожи животных, вызываемые саркоптоидными клещами называются…
а) лишай
б) микоплазмозы
в) саркоптоидозы

13. Ветеринарно-санитарная оценка при случной болезни, вызываемой одноклеточным паразитом Tripanosoma equiperdum…
а) все продукты убоя выпускают в реализацию без ограничений
б) мясо и субпродукты больных животных направляют на промпереработку
в) мясо и субпродукты положительно реагирующих животных направляют на промпереработку

14. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе
а) без ограничения

б) промышленная переработка
в) техническая утилизация

15. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе
а) только после дезинфекции
б) без ограничения
в) сжигают

ответы

№ вопросов	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Правильные ответы	а	а	б	а	а	а	а	а	а	б
№ вопросов	11	12	13	14	15					
Правильные ответы	а	в	б	б	а					

Критерии оценивания:

К = □ **К** – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1 4 =
0,76-0,9 3 =
0,61-0,75 2 = 0,6

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень экзаменационных вопросов

УК-1, ПК-1

1. Товарные требования к убойным животным
2. Определение упитанности оленей.
3. Санитарные требования к бойне для убоя северных оленей.
4. Первичная переработка северных оленей в условиях Якутии
5. Классификация и характеристика продукции убоя северных оленей
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инфекционных и инвазионных заболеваниях.
7. Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при токсикозах и токсикоинфекциях.
9. Стресс-факторы и их влияние на уровень мясной продукции и качество мяса северных оленей.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока северных оленей
11. Экологическая характеристика и охрана окружающей среды в оленеводстве.
12. Выживаемость возбудителей колибактериоза, сальмонеллеза, во внешней среде в условиях Крайнего Севера в различные сезоны года.
13. Выживаемость возбудителей некробактериоза и инфекционной энтеротоксемии во внешней среде в условиях Крайнего Севера в различные сезоны года.
14. Какова микрофлора охлажденного мяса?
15. Какова микрофлора замороженного и размороженного мяса?
16. Современные способы консервирования, их санитарное и экономическое значение
17. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов на холодильниках

18. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов
19. Цели и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции.
20. Критерии пищевой ценности и безопасности мяса оленей

Критерии оценивания:

Оценки "Отлично" заслуживает студент, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "отлично" выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки "Хорошо" заслуживает студент обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка "хорошо" выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки "Удовлетворительно" заслуживает студент, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка "удовлетворительно" выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка "Неудовлетворительно" выставляется студенту, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка "неудовлетворительно" ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Перечень вопросов для зачета

УК-1, ПК-1

1. Понятие об убойных животных.
2. Какие предъявляются требования к убойным животным?
3. Какие категории упитанности у северных оленей?
4. Что такое первичная переработка северных оленей?
5. Как классифицируются продукты убоя северных оленей?
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса северных оленей при инфекционных болезнях, которые зарегистрированы в Республике Саха (Якутия).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса северных оленей при инвазионных болезнях.
8. Подробно опишите проведение бактериологического контроля мяса и органов у домашних и диких северных оленей.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса северных оленей при токсикозах.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка мяса северных оленей при токсикоинфекциях.
11. За что отвечает ветеринарный врач убойного пункта?
12. В какое время производится убой оленей в Якутии?
13. В каком месяце достигается наибольшая упитанность и вес животных?

14. Что происходит при передержке животных в корале?
15. Что такое грязная и чистая части при убое?
16. Что такое нутровка?
17. Какие риски возникают при убое оленей?
18. На какие категории делятся туши оленей?
19. Какое мясо допускается и не допускается в реализацию.
20. Техника и гигиена изъятия внутренних органов.
21. Для чего нужна программа контроля за очисткой убойного пункта?

Критерии оценивания:

Рейтинговый регламент устанавливает следующее соотношение между оценками в баллах и их числовыми эквивалентами. Перевод балльных оценок в академические отметки по экзаменационным дисциплинам производится по следующей шкале:

- От 91 до 100 баллов общего рейтинга - «отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические компетенции сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;
- От 76 до 90 балла - «хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические компетенции в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения достаточно высокое;
- От 61 до 76 балла - «удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические компетенции в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных задач выполнено, в них имеются ошибки;
- Менее 61 баллов - «неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические компетенции не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному.

5. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы[1]	Критерии оценивания (примеры описания[1])	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	**K =** $\frac{A}{P}$ K – коэффициент усвоения, A – число правильных ответов, P – общее число вопросов в тесте. 5 = 0,85-1 4 = 0,7-0,84 3 = 0,6-0,69 2 = > 0,59			
2.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой	Темы и вопросы для обсуждения	При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать: 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. Отметка "5" ставится, если студент: 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий;			

[1] Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

		дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме ит.п.		2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого. Отметка "3" ставится, если 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. Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьёзным препятствием к успешному овладению последующим материалом.			
3.	Экзамен (Э), зачет (З), дифференцированный зачет (ДЗ)	Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные	Вопросы для подготовки. Комплект экзаменационных билетов.	**5(Отлично)»«Зачтено»** выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала. **4 (Хорошо) «Зачтено»** выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности. **3 (Удовлетворительно) «Зачтено»** выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении			

		знания и применять их к решению практическихзадач.		экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя. **2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено»** выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.			

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Уровень 1	Уровень 2	Уровень 3
1-1.4.	Раздел 1. Тема 1.1. Введение	УК-1, ПК-1	у	10	0-4	5-6	7-8	9-10
2.-2.2.	Раздел 2. Тема 2.1. Первичная переработка северных оленей в условиях Якутии.	УК-1, ПК-1	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при инфекционных и инвазионных заболеваниях.	УК-1, ПК-1	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
4.	Раздел 4. Бактериологический контроль туш и органов домашних и диких северных оленей.	УК-1, ПК-1	у, рз	12	0-6	7-8	9-10	11-12
5.	Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества мяса северных оленей при токсикозах и токсикоинфекциях.	УК-1, ПК-1	у, рз	10	0-4	5-6	7-8	9-10
6.	Раздел 6. Стресс-факторы и их влияние на уровень мясной продукции и качество мяса северных оленей.	УК-1, ПК-1	у, рз	10	0-4	5-6	7-8	9-10

7-7.2	**Раздел 7. Тема 7.1. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока северных оленей.**	**УК-1, ПК-1**	**у, рз**	**10**	0-4	**5-6**	**7-8**	**9-10**
	Экзамен	**УК-1, ПК-1**	**у**	**100**	0-60	**61-75**	**76-90**	**91-100**

***** -указать У- устный ответ, К- контрольная работа, Т- тестовое задание и т.п.

Приложение

Лист изменений и дополнений к рабочей программы дисциплины
на 2023/2024 уч.г.

1. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Якутская государственная сельскохозяйственная академия» (ФГБОУ ВО Якутская ГСХА) переименована в Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Арктический государственный агротехнологический университет» (ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ) приказом Министерства сельского хозяйства Российской Федерации от 10.04.2020 № 187.

2. На основании внесения изменений и дополнений в учебный план по направлению подготовки 36.04.01 - ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного решением ученого совета от «_10_» апреля 2023 г., протокол №_6_ вносятся следующие изменения/дополнения рабочую программу учебной дисциплины (модуля) по следующим разделам/пунктам:

1) Раздел 4 – СРС - 76 часа; лекции – 16 часа; практические – 16 часа

3. В связи вступлением в силу 1 июля 2020 г. Федерального закона от 2 декабря 2020 г. №403-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», которым установлена обязательность практической подготовки обучающихся при освоении основных профессиональных образовательных программ внесено дополнение: в таблицу раздела 5 дополнена столбцом следующего содержания «В том числе часы по практической подготовке».

Изменения и дополнения в рабочей программе учебной дисциплины (модуля) Б1.В.04. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя северных оленей в условиях Крайнего Севера согласованы и одобрены:

Зав. кафедрой _____ / Стручков Н.А.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол от «28» марта 2023 г., № 12.

Зав. профилирующей кафедрой _____ / _____
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол от «____» _____ 20___ г., №_____

Председатель МК факультета _____ / Попова Н.В.
подпись фамилия, имя, отчество

Протокол заседания МК факультета от «24» апреля 2023 г., № 4.