

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«25» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

История ветеринарии

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Профиль

Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и производства продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «История ветеринарии» является формирование у обучающихся знаний и умений в решении профессиональных задач в области профессиональной деятельности 13 Сельское хозяйство (в сферах: организации и проведения контроля при транспортировке продукции животного, растительного происхождения; проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного и растительного происхождения; контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил при осуществлении экспортно-импортных операций и транспортировке животных).

В рамках освоения программы бакалавриата выпускники могут готовиться к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственный; организационно-управленческий; технологический.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриата) (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 19.09.2017 г. № 939).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 _{ПКв-5} Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации	Знает комплекс нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения

<p>в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p>производства безопасной продукции животноводства и кормов Умеет: в производственных условиях руководствоваться знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество Имеет навыки: применения в производственной ситуации нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
<p>ИД-2_{ПКВ-5} Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>	<p>Знает параметры рабочих режимов производства животноводческого сырья и готовой продукции Умеет: контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда Имеет навыки: планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательных актах, регламентирующих требования к системе управления качеством продукции и охраны труда</p>
<p>ИД-3_{ПКВ-5}. Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента</p>	<p>Знает: комплекс локальных нормативно-правовых актов и методы ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Умеет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Имеет навыки: надлежащим образом контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции</p>

3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина «История ветеринарии» относится к блоку 1 ОП, часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплины по выбору. Является дисциплиной по выбору.

Дисциплина «История ветеринарии» основывается на знаниях, умениях и компетенциях, сформированных при изучении следующих дисциплин: полученных ранее при изучении курса биологии в школе.

Дисциплина «История ветеринарии» является предшествующей для освоения дисциплин: Санитарно-гигиенический контроль на объектах ветеринарного надзора, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Анатомия и гистология сельскохозяйственных животных.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	78,7	78,7
Лекции	30	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	45	45
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	45	45
Консультации текущие	1,5	1,5
Консультации перед экзаменом	2	2
Вид аттестации (экзамен)	0,2	0,2
Самостоятельная работа:	67,5	67,5
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	17,5	17,5
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30	30
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	20	20
Подготовка к экзамену (контроль)	33,8	33,8

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, часы
1 семестр			
1	История ветеринарии	Развитие ветеринарии в древнем мире Развитие ветеринарии в средние века История ветеринарии в дореволюционной России Народная ветеринария в древней РУСИ IX–XIV вв Народная ветеринария в русском централизованном государстве XV–XVII вв. Ветеринария в РОССИИ в XVIII в. Ветеринария в РОССИИ в XIX и НАЧАЛЕ XX вв Ветеринария в СССР в 1917–1940 гг Ветеринария в годы великой отечественной войны и период послевоенного восстановления и развития народного хозяйства СССР Ветеринария в СССР в 1953–1991 гг История ветеринарии в РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ Ветеринария в РОССИИ в 90-е гг. XX в Ветеринария в РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ в НАЧАЛЕ XXI в. Развитие ветеринарии в Воронежской области Современная ветеринария в Воронежской области	142,5
		<i>Консультации текущие</i>	1,5

<i>Консультации перед экзаменом</i>	2
<i>Экзамен</i>	0,2
<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>	33,8

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, час
1 семестр				
1	История ветеринарии	30	45	67,5
	<i>Консультации текущие</i>			1,5
	<i>Консультации перед экзаменом</i>			2
	<i>Экзамен</i>			0,2
	<i>Подготовка к экзамену (контроль)</i>			33,8

*в форме практической подготовки

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость раздела, ак. часы
1 семестр			
1	История ветеринарии	Развитие ветеринарии в древнем мире	2
		Развитие ветеринарии в средние века	2
		История ветеринарии в дореволюционной России	2
		Народная ветеринария в древней РУСИ IX–XIV вв	2
		Народная ветеринария в русском централизованном государстве XV–XVII вв.	2
		Ветеринария в РОССИИ В XVIII в.	2
		Ветеринария в РОССИИ В XIX И НАЧАЛЕ XX вв	2
		Ветеринария в СССР В 1917–1940 гг	2
		Ветеринария в годы великой отечественной войны и период послевоенного восстановления и развития народного хозяйства СССР	2
		Ветеринария в СССР В 1953–1991 гг	2
		История ветеринарии в РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	2
		Ветеринария в РОССИИ В 90-е гг. XX в	2
		Ветеринария в РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ В НАЧАЛЕ XXI в.	2
		Развитие ветеринарии в Воронежской области	2
		Современная ветеринария в Воронежской области	2

5.2.2 Практические занятия

Практические занятия не предусмотрены.

5.3.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость раздела, ак. часы
1 семестр			
1	История ветеринарии	Развитие ветеринарии в древнем мире	4
		Развитие ветеринарии в средние века	4
		История ветеринарии в дореволюционной России	4
		Ветеринария в древней РУСИ IX–XIV вв	4
		Ветеринария в русском централизованном государстве XV–XVII вв.	4

	Ветеринария в РОССИИ В XVIII в.	4
	Ветеринария в РОССИИ В XIX И НАЧАЛЕ XX вв	4
	Ветеринария в СССР В 1917–1940 гг	4
	Ветеринария в годы великой отечественной войны и период послевоенного восстановления и развития народного хозяйства СССР	4
	Ветеринария в СССР В 1953–1991 гг	4
	История ветеринарии в РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ	4
	Развитие ветеринарии в Воронежской области	1

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Виды СРО	Трудоемкость раздела, ак. часы
1 семестр			
1	История ветеринарии	Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	17,5
		Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	30
		Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	20

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Мижевикина, А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие для вузов / А. С. Мижевикина, Т. В. Савостина, И. А. Лыкасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6900-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/165815> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168459> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Маловастый, К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебно-методическое пособие / К. С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168514> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Сон, К. Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К. Н. Сон, В. И. Родин, Э. В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-

1433-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168523> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Ветеринарная санитария : учебное пособие / А. А. Сидорчук, В. Л. Крупальник, Н. И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169096> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2 Дополнительная литература

1. Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 576 с. — ISBN 978-5-8114-1795-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168738> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/168797> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Савостина, Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : учебник для вузов / Т. В. Савостина, А. С. Мижевикина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-7028-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169776> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 05.12.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная	https://niks.su/

сеть России	
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsuet.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://npoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsuet.ru/

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение – ОС Windows, ОС ALT Linux, AdobeReaderXI, Автоматизированная интегрированная библиотечная система «МегаПро»

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий в том числе в форме практической подготовки включают в себя:

Ауд. 403 Мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS. Комплект мебели для учебного процесса на 24 места

№ 429 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 12 мест. Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

№ 434 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры Intel Core i3-540, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 416 помещение для самостоятельной работы обучающихся. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной форм обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего академических часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	180	180
<i>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</i>	34,8	34,8
Лекции	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	18	18
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Консультации текущие	1,8	1,8
Рецензирование контрольных работ обучающихся - заочников	0,8	0,8
Консультации перед экзаменом	2	2
<i>Виды аттестации (зачет)</i>	0,2	0,2
<i>Самостоятельная работа:</i>	138,4	138,4
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	39,2	39,2
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	50	50
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	40	40
Подготовка к экзамену (контроль)	6,8	6,8

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

История ветеринарии

1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-5	Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений	ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
			ИД-2 _{ПКв-5} . Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
			ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
1	2
ИД-1 _{ПКв-5} . Показывает знание нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<p>Знает комплекс нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов</p> <p>Умеет: в производственных условиях руководствоваться знанием нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p> <p>Имеет навыки: применения в производственной ситуации нормативно-технической документации в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>
ИД-2 _{ПКв-5} . Способен контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого	<p>Знает параметры рабочих режимов производства животноводческого сырья и готовой продукции</p> <p>Умеет: контролировать режимы рабочих параметров всех</p>

сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда	звеньев переработки животноводческого сырья; планировать и организовывать работу производственных подразделений основываясь на законодательные акты, регламентирующие требования к системе управления качеством продукции и охраны труда Имеет навыки: планирования и организации работы производственных подразделений основываясь на законодательных актах, регламентирующих требования к системе управления качеством продукции и охраны труда
ИД-3 _{ПКв-5} . Проявляет навыки разработки локальных нормативно-правовых актов, ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента	Знает: комплекс локальных нормативно-правовых актов и методы ведения учетно-отчетной документации, анализа производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Умеет: разрабатывать локальные нормативно-правовые акты, вести учетно-отчетную документацию, анализ производственной деятельности для выявления звеньев технологического процесса отрицательно влияющих на качество, безопасность или себестоимость продукции с последующей актуализацией и корректировкой запланированных мероприятий в соответствии с требованиями системы менеджмента Имеет навыки: надлежащим образом контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции

2. Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	История ветеринарии	ПКв-5	тест	1-22	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (вопросы для экзамена)	42-65	Проверка преподавателем Отметка в системе 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% - хорошо; 85-100% - отлично.
			Собеседование (задания для лабораторной работы)	30-41	Компьютерное тестирование Процентная шкала. 0-100 %; 0-59,99% - неудовлетворительно; 60-74,99% - удовлетворительно; 75- 84,99% -хорошо; 85-100% - отлично.

			кейс-задания (для экзамена)	23-29	Отметка «неудовлетворительно, удовлетворительно, хорошо, отлично»
--	--	--	-----------------------------------	-------	---

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

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

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, практических занятиях, тестовые задания в виде решения контрольных работ на практических работах и самостоятельно (домашняя контрольная работа) и сдачи курсовой работы по предложенной преподавателем теме. Оценки выставляются в соответствии с графиком контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной бально-рейтинговой оценки работы в семестре получает экзамен автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до экзамена, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на экзамен.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (экзамена).

Каждый вариант теста включает 25 контрольных заданий, из них:

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 5 контрольных заданий на проверку знаний;
- 5 контрольных заданий на проверку умений;
- 5 контрольных заданий на проверку навыков.

В случае неудовлетворительной сдачи экзамена студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче экзамена количество набранных студентом баллов на предыдущем экзамене не учитывается.

3.1 Тесты (тестовые задания)

ПКв-5 - Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер вопроса	Тест (тестовое задание)
1.	Какие документы выдают при транспортировке животных на мясо - перерабатывающие предприятия? -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1 А - вет) -ветеринарное свидетельство (форма № 2) и заключение лаборатории с последствиями бактериологического исследования -ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
2.	Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по I категории : - после механической очистки от навоза промывают горячей водой - очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют после очистки промывают, а затем дезинфицируют - дезинфицируют

3.	<p>Карантинное отделение предназначено для :</p> <ul style="list-style-type: none"> - содержания больных животных - содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания - забоя животных - предубойного содержания
4.	<p>Убой и переработку больных и подозреваемых на инфекционные заболевания животных проводят :</p> <ul style="list-style-type: none"> - в изоляторе ; - в карантинном отделении ; - на скотосырьевой базе - на санитарной бойне
5.	<p>Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :</p> <ul style="list-style-type: none"> - живых животных, птицы, рыбы, пчел - мяса, молока - шерсти - шкур
6.	<p>Упитанность животных определяют :</p> <p>*внешним осмотром и прощупыванием или качеством мяса (после убоя)</p> <p>внешним осмотром расположением подкожного жира длиной туши</p>
7.	<p>Направляют на санитарную бойню животных :</p> <p>а) без документов б) <u>которые имеют воспаление, различные гангренозные раны,</u> в) <u>маститы,</u> г) <u>воспаление пупка и суставов (у телят)</u></p>
8.	<p>Транспортные средства после выгрузки животных или животного сырья подлежат обработке по третьей категории:</p> <ul style="list-style-type: none"> -после механической очистки от навоза промывают горячей водой -очищают, а затем дезинфицируют, промывают и вторично дезинфицируют -после очистки промывают, а затем дезинфицируют -только дезинфицируют
9.	<p>Какие документы выдают при транспортировке сырья животного происхождения?</p> <ul style="list-style-type: none"> -ветеринарная справка или ветеринарное свидетельство (форма № 1) -ветеринарное свидетельство (форма № 1) -ветеринарное свидетельство (форма № 2) -ветеринарное свидетельство (форма № 1) , товарно - транспортная накладная, оптовая ведомость
10.	<p>Для вывоза меда от предпринимателя какой формы требуется ветеринарная справка? (ответ запишите цифрой)</p> <p>Форма 4</p>
11.	<p>Какой формы применяют ветеринарное клеймо для клеймения мяса птицы?</p> <p>овальной</p>
12.	<p>Ветеринарное свидетельство (форма № 1) выдается при перевозке :</p> <ul style="list-style-type: none"> - живых животных, птицы, рыбы, пчел - мяса, молока - шерсти - шкур
13.	<p>Как устанавливают упитанность свиней?</p> <ul style="list-style-type: none"> по внешнему виду животных по форме туловища за выступание остистых отростков позвонков *по толщине шпика в области 6-7 спинных позвонков
14.	<p>По каким внешним признакам определяют упитанность крупного рогатого скота?</p>

	<p>- форме туловища и степени развития скелетных мышц, выступание седалищных бугров и остистых отростков позвонков</p> <p>-только по степени развития скелетных мышц</p> <p>-толщиной кожи</p> <p>-только по выступлениям остистых отростков позвонков</p>
15.	<p>Карантинное отделение предназначено для :</p> <p>- содержания больных животных</p> <p>- *содержание убойных животных, поступивших на мясокомбинат без ветеринарных свидетельств ; содержание животных при подозрении на инфекционные заболевания</p> <p>- забоя животных</p> <p>- предубойного содержания</p>
16.	<p>Определить порядок проведения ветсанэкспертизы продуктов убоя крупного рогатого скота на перерабатывающем предприятии :</p> <p>-легкие - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша</p> <p>-голова - селезенка - печень - почки - вымя - матка - туша</p> <p>-председатель - селезенка - сердце - легкие - печень - почки - пищевод - желудок - кишечник - вымя (семенники) - матка - туша</p> <p>-туша - легкие - селезенка - печень - почки - вымя – матка</p>
17.	<p>Что такое партия скота?</p> <p>1.Группа с/х животных, направляемых на убой.</p> <p>2. Группа животных, сформированная по полу, возрасту и упитанности, направляемая на убой и оформленная одним сопроводительным документом.</p> <p>3. Группа животных, сформированная по количеству голов и оформленная одним сопроводительным документом.</p> <p>4. Группа животных, собранных одним сдатчиком.</p> <p>5. Все перечисленное</p>
18.	<p>С каких исследований, начинают исследования мяса на свежесть?</p> <p>Органолептические</p> <p>Бактериологические</p> <p>Микробиологические</p> <p>Физико-химические</p>
19.	<p>Терминология, используемая в клинической практике, называется (ответ запишите в именительном падеже)</p> <p>клиническая терминология</p>
20.	<p>Раздел фармакологии о правилах выписывания и изготовления лекарств для животных, птиц, рыб называется....</p> <p>ветеринарной рецептурой</p>
21.	<p>Процесс, обеспечивающий гибель в стерилизуемом материале или удаление из него микроорганизмов всех видов на разных стадиях развития это</p> <p>- стерилизация</p> <p>- мойка</p> <p>- дезинфекция</p> <p>- дизенсекция</p>
22.	<p>Словосочетания, обозначающие названия областей и частей тела, органов и частей органов и определенных анатомических понятия это</p> <p>Анатомическая терминология</p>

3.2 Кейс-задания (к экзамену)

ПКв-5 - Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер вопроса	Кейс-задания
23	<p>Ситуация. Из фермерского хозяйства «Пчеловод» г. Горно-Алтайска, благополучного по заразным болезням, вывозят 20 кг меда в г. Славгород для продажи на городском рынке. Ветеринарный фельдшер выписал свидетельство</p>

	<p>формы №1, поставил роспись и печать и отдал хозяину фермерского хозяйства. Задание Правильно ли поступил ветеринарный врач? <i>Нет не правильно, потому что нужна ветеринарное свидетельство форма 2 и справка формы 4</i></p>
24	<p>Ситуация. С молочной фермы крестьянского хозяйства И.П. Петрова предполагается систематическая продажа молока Славгородскому молочному комбинату. Задание: Какие свидетельства и справки будете оформлять? Ветеринарное свидетельство форма 2 и ветеринарная справка формы 4</p>
25	<p>Ситуация. Вы работаете на мясокомбинате «Дубравушка» Курской области. На комбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства и без справки. Задание: Как поступить с этой партией? Поставить на карантин.</p>
26	<p>1. Врач записывает сведения о болезни, полученные от больного. Как называется «история болезни» по-латынски? Anamnesis morbi</p>
27	<p>Лабораторный анализ показал, что у животного повышенное содержание лейкоцитов в крови. Напишите клинический термин с этим значением. Leucocytosis</p>
28	<p>Лабораторный анализ показал, что повышенное содержание сахара в крови. Напишите клинический термин с этим значением. Hyperglykaemia</p>
29	<p>Укажем составные части рецепта: 1. Inscriptio (заглавие) — включает штамп лечебного учреждения, дату написания рецепта, кому предназначено лекарство, Ф.И.О. владельца животного и Ф.И.О. выписавшего рецепт; 2. Praepositio seu Invocatio (обращение) — выражается словом Recipere — возьми (Rp.); 3. Designatio materialium (перечень лекарственных веществ, входящих в состав лекарства) — в сложных рецептах включает: <ul style="list-style-type: none"> • основное действующее вещество (Basis seu cardinale); • вспомогательные лекарственные вещества (Adjuvans); • вещества, исправляющие вкус, запах лекарства (Corrigens); • вещества, придающие лекарству определенную форму (Constituens). 4. Subscripts (предписание врача фармацевту) 5. Signatura (указание о применении лекарства) включает: <ul style="list-style-type: none"> • способ применения лекарства (внутреннее, наружное, ректальное); • в каких количествах его следует назначать; • кратность и время применения; • с чем можно применять. 6. Nomen medici et sigilla medici personale (подпись врача) — скрепляется печатью лечебного учреждения и личной печатью.</p>

3.3 Защита по лабораторной работе

ПКв-5 - Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер вопроса	Текст вопросов к лабораторной работе
30	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
31	Какие объекты регулирует ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции»
32	Личная гигиена на производстве и техника безопасности при осуществлении ветеринарно-санитарных мероприятий.
33	В каких формах выдаются ветеринарные свидетельства, в зависимости от группы подконтрольных грузов?

34	Когда и кем выдаются ветеринарные сертификаты?
35	Какой срок действия ветеринарных свидетельств с момента выдачи до дня отгрузки?
36	В каких случаях ветеринарные свидетельства и справки признаются недействительными?
37	Что такое анатомическая терминология: общая, частная?
38	Типы костей по форме и функции
39	Как образовано губчатое костное вещество?
40	Правила хранения лекарственных средств
41	Фармакопея

3.4 Собеседование (экзамен)

ПКв-5 - Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений

Номер вопроса	Текст вопроса
42	Цели и задачи, этапы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
43	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
44	Административная ответственность (административные правонарушения, посягающие на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и общественную нравственность).
45	Теоретические основы безопасности сырья и пищевых продуктов. Законодательная база
46	Ветеринарно-санитарные меры при использовании отходов животноводства
47	Обоснование проведения ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях по переработке мяса.
48	Уголовная ответственность (преступления против здоровья населения и общественной нравственности)
49	Нормативные документы, регламентирующие порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
50	Вынужденный убой животных.
51	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных (крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, продуктов убоя свиней).
52	Значение лимфатической системы животных для ветеринарно-санитарной экспертизы.
53	Инфекционные болезни животных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, ящур, оспа, туляремия и др.).
54	Мясо с отклонениями от норм, имеющих санитарное значение, мясо с включением посторонних тел (известковые отложения, занозы, дермоидные кисты и др.).
55	Возможности, условия использования животных вынужденного убоя.
56	Ветеринарно-санитарная экспертиза крови и эндокринно-ферментного сырья, возможности использования.
57	Ветеринарно-санитарные мероприятия на транспорте
58	Фармакопея
59	Правила выписывания рецептов
60	Схемы прописей рецептов
61	Правила хранения лекарственных средств
62	Как образовано губчатое костное вещество?
63	Какие полости делят тело животного на отдельные части?
64	Типы костей по форме и функции
65	Наружное строение костей

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценивания	Критерии оценивания сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка	Уровень освоения компетенции
<i>ПКе-5 - Способен осуществлять перспективное планирование и анализ работы ветеринарных и производственных подразделений</i>					
Знает	Знание основной нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Изложение основной нормативно-правовой документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Изложены основные нормативно-правовые документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не изложены основные нормативно-правовые документации в профессиональной области для надлежащего обеспечения производства безопасной продукции животноводства и кормов	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Умеет	Защита лабораторной работы (собеседование), решение тестовых заданий	Умение контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции	Самостоятельно контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не правильно контролировать рабочие режимы производства животноводческого сырья и готовой продукции	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)
Владеет	Кейс-задания	Демонстрация навыков разработки и внедрения локальных нормативно-правовых актов, надлежащего ведения и анализа учетно-отчетной документации	Приведена демонстрация навыков разработки и внедрения локальных нормативно-правовых актов, надлежащего ведения и анализа учетно-отчетной документации	Зачтено/ 60-100; Удовлетворительно /60-74,9;	Освоена (базовый)
				Хорошо/75-84,9; Отлично/85-100.	Освоена (повышенный)
			Не приведена демонстрация навыков разработки и внедрения локальных нормативно-правовых актов, надлежащего ведения и анализа учетно-отчетной документации	Не зачтено/ 0-59	Не освоена (недостаточный)