

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Бредихин Сергей Алексеевич  
Должность: и.о. директора технологического института  
Дата подписания: 16.10.2023 10:44:17  
Уникальный программный ключ:  
b3a3b22e47b69c7d2fb47b0fccd0b0d02f47083d



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО  
ОБРАЗОВАНИЯ  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –  
МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**  
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

Институт зоотехнии и биологии  
Кафедра ветеринарной медицины

УТВЕРЖДАЮ:  
И.о. директора технологического  
института *С.А. Бредихин*  
"28" *август* 2023г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.О.22 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»**

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление - **35.03.07** - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»

Направленности: «Хранение и переработка продукции растениеводства», «Переработка продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2023 г.

Москва, 2023

Разработчики: Кульмакова Н.И., д.с.-х.н., профессор Кульмакова Н.И.  
«28» августа 2023 г.

Рецензент: Соловьева О.И., д.с.-х.н., профессор Соловьева О.И.  
«28» августа 2023 г.

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры ветеринарной медицины протокол № 12 от «28» августа 2023 г.

И.о. зав. кафедрой Дюльгер Г.П., д.в.н., профессор Дюльгер Г.П.  
«28» августа 2023 г.

**Согласовано:**

Председатель учебно-методической комиссии  
технологического института

Дунченко Н.И., д.т.н., профессор

Протокол № 9

Дунченко Н.И.  
«28» 08 2023 г.

И.о. заведующего выпускающей кафедрой – кафедрой хранения и переработки  
плодоовощной и растениеводческой продукции

Масловский С.А., к. с.-х.н., доцент Масловский С.А. «28» августа 2023 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ Ершова Я.В.

## СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ.....	4
3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЕМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ.....	7
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
4.3 ЛЕКЦИИ, ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ.....	8
4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности.....	12
6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания.....	15
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	15
7.1 Основная литература.....	15
7.2 Дополнительная литература.....	16
7.3 Нормативные правовые акты.....	16
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	16
10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	19

## АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины Б1.О.22 «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» для подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 - «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направлены: «Хранение и переработка продукции растениеводства», «Переработка продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

**Цель освоения дисциплины:** сформировать у студентов систему профессиональных знаний по основам профилактики, лечения болезней сельскохозяйственных животных, ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене, по ветеринарно-санитарным требованиям к животноводческой продукции, в том числе с использованием цифровых платформ.

**Место дисциплины в учебном плане:** дисциплина включена в базовую часть учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 "Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции"

**Требования к результатам освоения дисциплины:** в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ОПК-2(ОПК-2.1;ОПК-2.2;ОПК-2.3).

**Краткое содержание дисциплины: Раздел 1 «Основы ветеринарии»** Тема 1 Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического исследования животных. Тема 2 Внутренние незаразные и хирургические болезни животных. Тема 3 Основы репродуктивной физиологии животных. Тема 4 Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных. Тема 5 Практическое акушерство и гинекология животных.

**Раздел 2 «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»** Тема 1. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при подготовке животных для убоя на мясо. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя. Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, копченостей и консервов. Тема 4. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров. Тема 6. Ветеринарно-санитарные требования при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения.

**Общая трудоемкость дисциплины:** 2 зачетные единицы (72 часа).

**Промежуточный контроль:** зачет-сообщей в 5 семестре

### 1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Целью дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является сформировать у студентов систему профессиональных знаний по основам профилактики, лечения болезней сельскохозяйственных животных, ветеринарно-санитарной экспертизе и гигиене, по ветеринарно-санитарным требованиям к животноводческой продукции, в том числе с использованием цифровых платформ.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» включена в базовую часть учебного плана. Реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

Предшествующими курсами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» являются: «Химия»,

«Зоология», «Морфология и физиология сельскохозяйственных животных», «Микробиология».

Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Генетика растений и животных», «Сельскохозяйственная микология», «Безопасность жизнедеятельности», «Производство продукции животноводства», «Технология производства, хранения и переработки продукции животноводства».

Особенностью дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» является ее тесная связь с вопросами разведения сельскохозяйственных животных, что дает возможность направленного воздействия на этот процесс с целью повышения производства мяса, молока и других продуктов животноводства.

Рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

### 3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

Таблица 1  
Требования к результатам освоения учебной дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы»

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (план ее части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны знать	уметь	владееть
1.	ОПК-2	Способен использовать нормативные правовые акты и оформлять специальную документацию профессиональной деятельности	ОПК-2.1 Владеет методами поиска и анализа нормативных правовых документов, регламентирующих различные сферы профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых платформ ОПК-2.2 Исполняет нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции ОПК-2.3 Оформляет специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	нормативные правовые документы, нормы и регламенты проведения работ в области производства и переработки сельскохозяйственной продукции	оформлять специальные документы для осуществления профессиональной деятельности с учетом нормативных правовых актов	анализировать нормативные правовые документы, регламентирующие различные сферы профессиональной деятельности в области сельского хозяйства, в том числе с использованием цифровых платформ

#### 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зач. ед. (72 часа), их распределение по видам работ семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2  
Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	в т.ч. по семестрам
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	№5 72
1. Контактная работа:	36,35	36,35
Аудиторная работа	36,35	36,35
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	12	12
практические занятия (ПЗ)	24	24
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35	0,35
2. Самостоятельная работа (СРС)	35,65	35,65
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)	26,65	26,65
Подготовка к зачету	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт с оценкой	

##### 4.2 Содержание дисциплины

Тематический план учебной дисциплины

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа		Внеаудиторная работа
		Л	ПЗ	
Раздел 1 «Основы ветеринарии»	49	6	12	-
Раздел 2 «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»	49,65	6	12	-
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,35			0,35
Подготовка к зачету	9			9
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>108</b>	<b>12</b>	<b>24</b>	<b>0,35</b>
				<b>35,65</b>

##### Раздел 1 «Основы ветеринарии»

Тема 1 Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического исследования животных

Тема 2 Внутренние незаразные и хирургические болезни животных

Тема 3 Основы репродуктивной физиологии животных

Тема 4 Искусственное осеменение сельскохозяйственных животных

Тема 5 Практическое акушерство и гинекология животных

##### Раздел 2 «Основы ветеринарно-санитарной экспертизы»

Тема 1. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и готовых продуктов, вопросы ветеринарно-санитарной гигиены на всех производственных участках. Порядок и методы контроля всех поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов.

Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при подготовке животных для убой на мясо. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убой.

Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, колбасностей и консервов. Реализация их в торговую сеть для населения.

Тема 4. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.

Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.

Тема 6. Ветеринарные и санитарные требованиями при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения. Клеймение туш, шкур и субпродуктов, оформление ветеринарных и других сопроводительных документов, в том числе в электронном виде. Информация о моральной, дисциплинарной, административной, гражданской и уголовной ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности всех выпускаемых продуктов животного происхождения.

##### 4.3 Лекции, практические занятия

Таблица 4

##### Содержание лекций практических занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1.	Раздел 1. Основы ветеринарии				6
	Тема 1. Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического осмотра животных. Инструментарий для фиксации животных.	Лекция №1. Болезнь, этиология, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического осмотра животных. Инструментарий для фиксации животных.	ОПК-2		2
	Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения. Клеймение туш, шкур и субпродуктов, оформление ветеринарных и других сопроводительных документов, в том числе в электронном виде. Информация о моральной, дисциплинарной, административной, гражданской и уголовной ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности всех выпускаемых продуктов животного происхождения.	ЛЗ №1. Гипобиотические патологические процессы - атрофия, дистрофия, некроз. Гипертрофия, регенерация, воспаление.	ОПК-2	Устный опрос	4
	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, колбасностей и консервов. Реализация их в торговую сеть для населения.	Лекция № 2. Ученые в области фармакологии. Лекарственные вещества, яды. Лечебные процедуры местного назначения.	ОПК-2		2
	Тема 4. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.	ЛЗ № 2. Принципы дозирования ЛВ. Виды действия ЛВ. Лекарственные формы. Приготовление	ОПК-2	Контрольный опрос	4

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 2.	Внутренние незаразные и хирургические болезни животных. Исследования болезней по системам	ОПК-2		2
	Тема 3.	Лекция №3. Понятие о ВН болезнях, причины, течение, лечение и профилактика. Экономический ущерб, диспансеризация.	ОПК-2		2
	Тема 4.	Лекция №4. Классификация болезней. Профилактика. Методика и сроки проведения диспансеризации с.-х. животных.	ОПК-2	Устный опрос	4
2	<b>Раздел 2. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы</b>				
	Тема 1.	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране людей и животных. Порядок и методы контроля поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов.	ОПК-2		1
	Тема 2.	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране людей и животных. Порядок и методы контроля поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов.	ОПК-2	Устный опрос	2
	Тема 3.	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране людей и животных. Порядок и методы контроля поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов.	ОПК-2		1
	Тема 4.	Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране людей и животных. Порядок и методы контроля поднадзорных ветеринарной службе материалов и объектов.	ОПК-2	Устный опрос	2

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Тема 3.	Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, колбасностей и консервов	ОПК-2		1
	Тема 4.	Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, колбасностей и консервов.	ОПК-2	Устный опрос	2
	Тема 5.	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.	ОПК-2		1
	Тема 6.	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.	ОПК-2	Устный опрос	2
	Тема 7.	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.	ОПК-2		1
	Тема 8.	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.	ОПК-2	Устный опрос	2
	Тема 9.	Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.	ОПК-2		1

№ п/п	№ раздела	№ и название лекций/ лабораторных/ практических/ семинарских занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	и при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения.	ПЗ №6. Ветеринарные и санитарные требованиями при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения.	ОПК-2	Устный опрос	2

#### 4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п		№ раздела и темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
Таблица 5			
<b>Раздел 1. Основы ветеринарии</b>			
1.	Тема 1. Этиология, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического исследования животных.	Учение о болезни. Причины болезни. Патогенез. Резистентность и реактивность организма. Нарушение регуляции организма. Требования безопасности и меры личной гигиены при работе с крупными животными. Краткая характеристика методов и план исследования животного. Методы исследования отдельных систем. ОПК-2	
2.	Тема 2. Внутренние незаразные и хирургические болезни животных	Этиология, патогенез, диагностика, лечение и профилактика наиболее распространенных внутренних незаразных болезней сельскохозяйственных животных. Этиология, патогенез, диагностика, лечение и профилактика наиболее распространенных ОПК-2	
<b>Раздел 2. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы</b>			
3.	Тема 1. Введение в ветеринарно-санитарную экспертизу.	Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране людей и животных. ОПК-2	
4.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при подготовке животных для убоя на мясо.	Животные и птица для убоя. Транспортирование убойных животных и птицы. Профилактика стресса у животных. ОПК-2	
5.	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, копченостей и консервов.	Ассортимент колбас, копченостей, консервов. ОПК-2	
6.	Тема 4. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других	Виды кишечного сырья, ветеринарных конфискатов. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови с целью научно обоснованного и наиболее безопасного использования продуктов убоя в пищевых и кормовых целях. ОПК-2	

№ п/п	№ раздела и темы биологических отходов.	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
7.	Тема 5. Ветеринарно-санитарные требования при переработке рыбы, молока, яиц и жиров.	Виды рыбы, используемые в пищу человеку. ОПК-2
8.	Тема 6. Ветеринарные и санитарные требованиями при импорте и экспорте животных и сырья животного происхождения.	Виды ответственности за нарушения технологических процессов, качества и безопасности выпускаемых продуктов животного происхождения. ОПК-2

#### 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
№ п/п	Тема и форма занятия	
<b>Раздел 1. Основы ветеринарии</b>		
1.	Тема 1. Этиология болезней, патогенез и основные патологические процессы. Методы клинического исследования животных.	Лекция с мультимедийной презентацией
2.	Тема 2. Внутренние незаразные и хирургические болезни животных	Лекция с мультимедийной презентацией
<b>Раздел 2. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы</b>		
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при изготовлении колбас, копченостей и консервов.	Л
4.	Тема 4. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.	Л
<b>Раздел 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении колбас, копченостей и консервов.</b>		
<b>Раздел 4. Ветсанэкспертиза мяса, субпродуктов, шкур и крови. Ветеринарно-санитарный контроль при обработке кишечного сырья, жира, субпродуктов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов.</b>		
<b>Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении колбас, копченостей и консервов.</b>		
<b>Раздел 6. Ветеринарно-санитарная экспертиза при изготовлении колбас, копченостей и консервов.</b>		

#### 6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕШАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

Предусматриваются следующие виды контроля знаний студентов: текущий – в форме устного опроса; текущая аттестация студентов (контрольная неделя); промежуточная аттестация – зачет с оценкой.

Контрольные вопросы к текущей аттестации знаний обучающихся (контрольная неделя)

## Вопросы по разделу 1. Основы ветеринарии

1. Основные представления о болезни: этиология, симптомы, патогенез, диагноз, лечение, профилактика
2. Роль нервной системы в развитии болезни
3. Каковы периоды течения болезни и их исход?
4. Каковы формы проявления хронических болезней?
5. Как влияет резистентность и реактивность организма на течение и исход болезни?
6. Основные проявления современной патологии. Перечислите, что относится к расстройству местного кровообращения и в чем их сущность?
7. Сущность гипоблиотических (регрессивных) процессов?
8. Как классифицируют атрофию по происхождению?
9. Признаки атрофии и исход.
10. Что такое дистрофия и каков ее механизм?
11. Классификация дистрофий
12. Виды дистрофий и их характеристика
13. В чем отличие истинных камней (конкрементов) от ложных. Их классификация
14. Каковы виды некроза по происхождению и по их внешнему виду?
15. Стадии исхода сухого и влажного некроза
16. В чем отличие некроза от гангрены?
17. Что такое мацерация?
18. Значение некроза для организма
19. Сущность гиперблиотических (прогрессивных) процессов
20. Назовите сущность процесса регенерации тканей. Ее значение для организма
21. Какова классификация опухолевого роста тканей и его значение для организма животных?
22. В чем заключается сущность воспаления?
23. Каковы внешние признаки воспаления у животных?
24. Каковы правила техники безопасности и личной гигиены при обследовании животных. Перечислите способы фиксации разных видов животных и применяемый при этом основной и вспомогательный инструментарий
25. Какова схема исследования органов дыхания у животных? Инструментарий.
26. Перечислите болезни органов сердечно-сосудистой системы
27. Болезни органов пищеварения. Схема исследования органов пищеварения?
28. Перечислите методы и способы введения лекарственных средств при изученных заболеваниях.

## Вопросы по разделу 2. Основы ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Пищевая ценность мяса: показатели, критерии оценки, методы определения основных питательных веществ.
  2. Требования ГОСТ к убойным животным (крупному рогатому скоту).
  3. Требования ГОСТ к убойным животным (свиньям).
  4. Требования ГОСТ к убойным животным (овцам).
  5. Требования ГОСТ к птице для убоя.
  6. Правила сдачи и приема скота по живой массе и упитанности.
  7. Требования ГОСТ на говядину.
  8. Требования ГОСТ на свинину.
  9. Требования ГОСТ на баранину и козлятину.
  10. Требования ГОСТ на конину.
  11. Требования ГОСТ на мясо птицы.
  12. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.
  13. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
- ## Примерный перечень вопросов к зачету с оценкой по дисциплине
1. Основные представления о болезни: этиология, симптомы, патогенез, диагноз, лечение, профилактика
  2. Роль нервной системы в развитии болезни
  3. Каковы периоды течения болезни и их исход?
  4. Каковы формы проявления хронических болезней?
  5. Как влияет резистентность и реактивность организма на течение и исход болезни?
  6. Сущность гипоблиотических (регрессивных) процессов и их классификация
  7. Сущность гиперблиотических (прогрессивных) процессов и их классификация
  8. Камни истинные и ложные и их отличие. Классификация.
  9. Классификация сухого и влажного некроза. Мацерация. Значение некроза для организма.
  10. В чем отличие некроза от гангрены?
  11. Какова классификация опухолевого роста тканей и его значение для организма животных?
  12. В чем заключается сущность воспаления? Классификация воспаления, стадии воспаления.
  13. Каковы правила техники безопасности и личной гигиены при обследовании животных
  14. Какова схема исследования органов дыхания у животных? Инструментарий
  15. Перечислите болезни органов сердечно-сосудистой системы
  16. Перечислите болезни органов пищеварения. Какова схема исследования органов пищеварения?
  17. Как правильно исследовать преджелудки жвачных (рубец, книжку, сетку) и собственно желудок (сычуг)?
  18. Какова техника прокола рубца, и каким инструментом пользуются при данной операции?
  19. Фармакология – как наука. Перечислите методы и способы введения лекарственных средств. В чем их отличие?
  20. Правила сдачи и приема скота по выходу и качеству мяса.
  21. Понятие об условно годном мясе и мясопродуктах, методы их обезвреживания.
  22. Организация рабочих мест по ветеринарному осмотру голов, внутренних органов и туш на конвейерных линиях мясокомбинатов, на бойнях, на скотоубойных пунктах и площадках в государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы продовольственных рынков
  23. Порядок предубойного осмотра животных и послеубойной экспертизы туш и органов.
  24. Организация и порядок транспортирования животных на убой.
  25. Предприятия по переработке животных. Ветеринарно-санитарные требования к выбору места и строительству мясо- и птицекомбинатов, боенских убойных пунктов и площадок, требования к производственным цехам и их оборудованию.
  26. Технология и гигиена убоя крупного рогатого скота и первичной переработки туш.
  27. Технология и гигиена убоя свиней и первичной переработки туш.
  28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях.
  29. Методы определения степени обескровливания мяса.
  30. Основы технологии, гигиены производства мясных баночных консервов. Дефекты и пороки мясных баночных консервов.
  31. Определение степени свежести мяса. Ветеринарно-санитарная оценка мяса в зависимости от степени его свежести.
  32. Характеристика мяса кроликов и птиц. Особенности убоя и переработки кроликов.
  33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и товароведная оценка пищевых яиц.
  34. Требования ГОСТ 52054-2003 и «Технического регламента на молоко и молочные продукты» к молоку натуральному коровьему – сырому.
  35. Микрофлора молока: характеристика, источники загрязнения. Показатели санитарно-гигиенического состояния молока, примесы и методы их повышения.
  36. Технология и гигиена производства молока. Ветеринарно-санитарный контроль молока.



37. Состав и свойства коровьего молока. Факторы, влияющие на качество молока.
38. Технология, гигиена и экспертиза молочных продуктов.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка качества рыбы.
40. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству пищевых животных жиров.
41. Ветеринарно-санитарные требования к обработке и качеству пищевых субпродуктов.
42. Ветеринарно-санитарные требования к производству и качеству мясных фабрикатов.
43. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови. Санитарная оценка крови и готовых продуктов.
44. Ветеринарно-санитарные требования к шкуроконсервировочному производству.
45. Экспертиза кожевенно-мехового и технического сырья.

#### 6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и формирования компетенции по дисциплине может применяться традиционная система контроля и оценки успеваемости студентов. При использовании традиционной системы контроля и оценки успеваемости студентов должны быть представлены критерии выставления оценок «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	оценку «отлично» заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	оценку «хорошо» заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	оценку «удовлетворительно» заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

#### 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 7.1 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>.

2. Дюльгер Г.П., Кертнева Н.М. Незаразные болезни животных. Диагностика и лечение: учебное пособие / Г. П. Дюльгер, Н. М. Кертнева: Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва). — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2018 — 218 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.tmasad.ru/dl/local/umo159.pdf>.
3. Дюльгер, Г.П. Основы ветеринарии [Электронный ресурс] : учебное пособие / Г.П. Дюльгер, Г.П. Табаков. - Электрон. дан. - Санкт-Петербург : Лань, 2018. - 476 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/103136>.

##### 7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы. Учеб. пос. /Сергеев И.Г. и др. — М.: РУДН, 2016 - 3 экз.
2. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов. Уч.пос. Гриф. – СПб, ГИОРД, 2013- 15 экз.
3. Экспертиза кормов и кормовых добавок : учебное пособие / К. Я. Мотовилов, А. П. Булатов, В. М. Позняковский, Ю. А. Кармаших. — 4-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1401-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211142>.

##### 7.3 Нормативные правовые акты

1. Закон РФ о ветеринарии N 243-ФЗ от 13 июля 2015 года (Официальный интернет-портал правовой информации [www.pravo.gov.ru](http://www.pravo.gov.ru), 13.07.2015, N 00012015071300017).

##### 7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Воспаление: Методические указания / Н.М. Кертнева, Г.П. Табаков. М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. - 33с.
2. Неотложная помощь и профилактика тифпании преджелудков жвачных: Методические указания / Г.П. Дюльгер, Н.М. Кертнева.- М.: Изд-во РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева, 2011. -16 с.
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ
  1. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека
  2. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com>
  3. Электронно-библиотечная система «Рукопт» - <http://rucont.ru>
  4. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnsfb.ru>
  5. Электронная библиотека диссертаций РГБ-- <http://diss.rsl.ru/>
  6. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agriis- <http://agris.fao.org/>
  7. <http://www.vetlib.ru> Ветеринарная онлайн библиотека
  8. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
  9. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvtyach.info>
  10. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru>
9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ
 

Лекции и практические занятия проводятся в специализированных аудиториях, оснащенных специальным оборудованием (средства мультимедиа).

В учебном процессе используются технические и электронные средства обучения и контроля знаний студентов (фильмы, наглядных пособий, демонстрационных атласов (по

акушерству, хирургии, паразитологии), по патологическим процессам – макропрепараты, применение которых предусмотрено методической концепцией преподавания дисциплины, реализуемой на кафедре ветеринарной медицины.

Таблица 9  
Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1 №4 (Пасечная д.2), 160 (манеж для проведения практических занятий по акушерству, гинекологии и биотехнике размножения животных)	2 2 стола, 1 стул, 1 мойка, 1 металлический стол, 1 фантом для оказания родовспоможения, 1 тренажер «Ректальный осмотр и искусственное осеменение» (Инва.№ 210124558132036), 1 тренажер «Патологии молочной железы» (Инва.№ 210124558132036), 1 бактерицидная лампа, 1 станок для фиксации крупных животных при проведении акушерско-гинекологических исследований и получении спермы от быка, 1 станок для фиксации мелкого рогатого скота, 1 фантом-чуело в комплекте с искусственной вагиной для получения спермы хряка Интерактивный стенд «Заболевания половых органов самки» (Инва.№ 210124558132036) Интерактивный стенд «Искусственное осеменение» (Инва.№ 210124558132036) Интерактивный стенд «Патологии вымени животных» (Инва.№ 210124558132036)
№4 (Пасечная д.4), 160 (лаборатория по оценке качества спермы)	2 2 стеклянных шкафа, 3 стола, 2 стула, 2 тумбы, 1 стереомикроскоп Olympus CX31 со встроен. цифр камерой DMS130 с освет. ОИ-19 и с программным обеспечением (Инва.№ 41013800000785), 3 Микроскопа «Микромед» С-11 с USB видеоустройством и оборотными столиком и осветителем (Инва.№ 210134000004196, Инв.№ 210134000004197, Инв.№ 210134000004198) 1 шланг для ректального датчика Asu Vista (Инва.№ 771241) 2 термостата биологических ТВ-2-220 -2П (Инва.№ 210134000004199, Инв.№ 210134000004200), фотометр SDM -1 (Инва.№ 210134000004190) 2 соуда Дьюара СДМ-6С (Инва.№ 210134000004194 Инв.№. 210134000004195), 1 портативный ветеринарный УЗИ сканер Asu Vista VT880b (Инва.№ 210124558132043), 1 ультразвуковой сканер Medetekom SLE-701 (Инва.№ 210124000602052), 1 ультразвуковой диагностический прибор LOGIQ 100MP в комплекте с линейным датчиком (Инва.№ 35903) 21 стол, 40 стульев, 1 трибуна, 1 меловая доска, 1 мойка, 1 мультимедийная установка: 1 проекторная доска TARGA (Инва.№591717/3) 1 проектор Sanyo (Инва.№ 558359/2) +пулт (Инва.№ 59171/3) 1 ПК (монитор (Инва.№ 591890), 2 колонки (Инва.№ 591743/16), мышь, клавиатура) 1 коммутатор VGA (Инва.№ 591744/4) 1 микшер – усилитель (Инва.№ 591710/3) стойка рэковая (Инва.№ 36074) 16 столов, 31 стул, 1 маркерная доска, 1 мойка, 1 мультимедийная установка: 1 проекторная доска TARGA (Инва.№ 410138000002635)
№4 (Пасечная д.4), 166	17

Интерактивный стенд «Болезни глаз животных» (Инва.№ 210124558132036) Интерактивный стенд «Методы диагностики животных» (Инва.№ 210124558132036) 1 станок для фиксации крупных животных, 2 стола для осмотра мелких животных, 2 мойки, стол для медицинских (Инва.№ 110104003207) 3 стола, 3 табуретки, 1 тумба, 4 лабораторных шкафа, 1 мойка, 1 дистиллятор бытовой (Инва.№ 210134000004878), 1 холодильник (Инва.№ 410136000008422), 1 стерилизационный стерилизатор стоматологический (Инва.№ 410134000001761), 1 стерилизатор ГК-10 (Инва.№ 410134000001762), 1 ИБП (Инва.№ 560555), 1 анализатор счетчик соматиических клеток в молоке Delaval (Инва.№ 210124558132047), 1 анализатор молока MasterEco (Инва.№ 210134000004863), 1 гематологический анализатор Mindray (Инва.№ 210124000596653), 1 биохимический анализатор Chem Well (Инва.№ 210124558132051), 1 ПК (ноутбук Ipt-мышь), 1 МФУ Kyocera Ecosys M2040dn (Инва.№6/н), 1 тепловизионный комплекс (Инва.№ 210124558132044), Портативный ветеринарный УЗИ сканер AsuVista VT880b (Инва.№ 210124558132042), 1 микроскоп медицинский «Opturus» прямой СХ для лабораторных исследований в комплекте с принадлежностями (блок архивации изображения с монитором, программным обеспечением, камерой цифровой (Инва.№210124000602084) 12 лабораторных столов, 1 письменный стол, 26 табуреток, 1 вытяжной шкаф, 1 мойка, 1 шкаф-сейф для микроскопов, 1 лабораторный шкаф, 1 холодильник (Инва.№591170), 2 центрифуги (Инва.№ 558474, Инв.№ 569220), 10 микроскопов Levenhuk (Инва.№ 210134000004864, Инв.№ 210134000004865, Инв.№ 210134000004866, Инв.№ 210134000004867, Инв.№ 210134000004868, Инв.№ 210134000004869, Инв.№ 210134000004870, Инв.№ 210134000004871, Инв.№ 210134000004872, Инв.№ 210134000004873)	
№4 (Пасечная д.4), 188 (лабораторный практикум)	Читальные залы библиотеки Комната для самоподготовки
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова Общественные №8	

## 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Для успешного освоения дисциплины студенту необходимо принимать активное участие в освоении каждой темы в процессе обучения. Учебный материал - учебники, монографии, научные статьи, законодательные акты, лекционный материал - способствует консолидации усилий студента и преподавателя при освоении предмета. Студенту рекомендуется не откладывать неувоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время семинарских занятий и лекций.

**Виды и формы отработки пропущенных занятий**

Студент, пропустивший занятия, обязан самостоятельно изучить соответствующие разделы дисциплины, получить вопросы для самостоятельной работы у преподавателя и защитить отработываемую тему.

Студенту, имеющему право на свободное посещение занятий, выдается график индивидуальной работы, согласованный на кафедре и утвержденный деканом факультета.

## 11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Обучение бакалавров по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» проводится в соответствии с методической концепцией, реализуемой на кафедре. Основные положения концепции преподавания дисциплины включают следующие элементы: аудиторная работа преподавателя со студентами на лекционных и практических занятиях, осуществление текущего и итогового контроля знаний. Для организации самостоятельной работы студентов предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической и научной литературы кафедры, получения консультаций у ведущих преподавателей.

В процессе проведения занятий за каждым студентом закрепляется рабочее место. В начале занятия преподаватель проверяет готовность студентов к предстоящей работе. При проведении практических занятий будут использоваться: периодическая литература с материалами по предмету, иллюстративный материал.

Обучающиеся получают конкретные задания для самостоятельной работы. Результаты выполнения работ сдаются на проверку преподавателю.

Программу разработала: Кульмакова Н.И., д.с.-х.н., профессор



## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленности «Хранение и переработка продукции растениеводства», «Переработка продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (квалификация выпускника – бакалавр)

Соловьевой Ольгой Игнатьевной, д.с.-х.н., профессором, и.о. зав. кафедрой молочного и мясного скотоводства (далее по тексту рецензент) проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы\_ОПОП ВО по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», направленности «Хранение и переработка продукции растениеводства», «Переработка продукции животноводства», «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» (уровень обучения – бакалавриат) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре ветеринарной медицины. Разработчик – Кульмакова Н.И., д.с.-х.н., профессор.

Рассмотрев представленные на рецензию материалы, рецензент пришел к следующим выводам:

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению 35.03.07 – «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Программа содержит все основные разделы, соответствует требованиям к нормативно-методическим документам.

2. Представленная в Программе актуальность учебной дисциплины в рамках реализации ОПОП ВО не подлежит сомнению - дисциплина относится к базовой части учебного цикла - Б1.О22 по направлению 35.03.07- «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

3. Представленные в программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» закреплена 1 общепрофессиональная компетенция (ОПК-2). Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» и представленная Программа способна реализовать их в объявленных требованиях.

5. Результаты обучения, представленные в Программе в категориях знать, уметь, владеть соответствуют специфике и содержанию дисциплины и демонстрируют возможность получения заявленных результатов.

6. Общая трудоемкость дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» составляет 2 зачетные единицы (72 часа).

7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросах исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» и возможность дублирования в содержании отсутствует. Поскольку дисциплина не предусматривает наличие специальных требований к входным знаниям, умениям и компетенциям студента, хотя может являться предшествующей для специальных, в том числе профессиональных дисциплин, использующих знания в области профессиональной деятельности бакалавра по данному направлению подготовки.

8. Представленная программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.

9. Виды, содержание и трудоемкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».

10. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (опрос, как в форме обсуждения отдельных вопросов, так и выступления и участие в дискуссиях, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета с оценкой, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины базовой части учебного цикла – Б1.О.22 ФГОС направления 35.03.07-«Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции».


11. Формы оценки знаний, представленные в Программе, соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

12. Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой - 3 наименования, Интернет-ресурсы - 10 источников и соответствует требованиям ФГОС направления 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

13. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы».

### ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Основы ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы» ОПОП ВО по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» (квалификация выпускника - бакалавр), разработанная д.с.-х.н., профессором Кульмаковой Н.И., соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при ее реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Соловьева О.И., д.с.-х.н., профессор, и.о. зав. кафедрой молочного и мясного скотоводства  «28» августа 2023 г.