



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 морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора института зоотехнии и
биологии, д.вет.н., профессор

Акчурин С.В.

2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ФТД.02 «ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ
УБОЯ ЭКЗОТИЧЕСКИХ ЖИВОТНЫХ»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность: Технологии пищевой безопасности

Курс 4

Семестр 8

Форма обучения: очная

Год начала подготовки 2024 г.

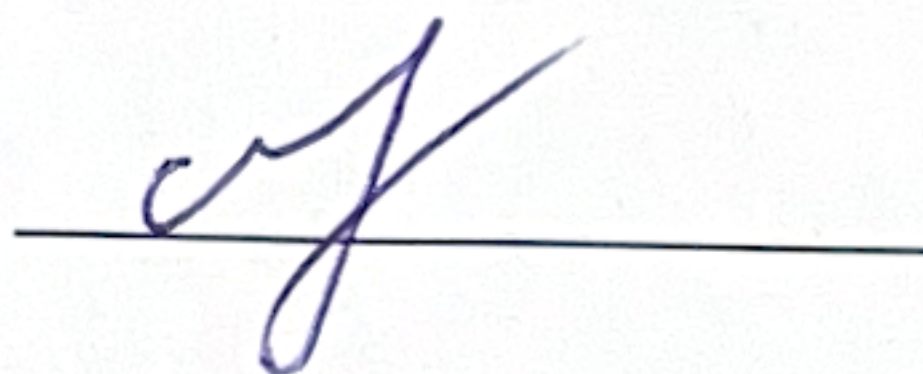
Москва, 2024

Разработчики: Козак С.С., д.б.н., профессор, Баранович Е.С., к.в.н., доцент,



«24» 06 2024 г.

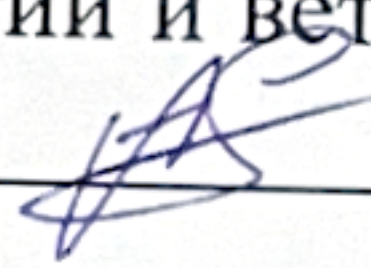
Рецензент: Савчук С.В., к.б.н., доцент



«24» 06 2024 г.

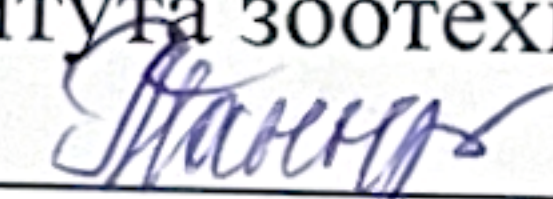
Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза, профессионального стандарта «Ветеринарный врач» и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
протокол № 11 от «24» 06 2024 г.

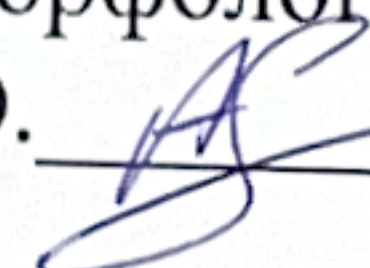
И.о. зав. кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.-х.н., доцент Семак А.Э.  «24» 06 2024 г.

Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии института зоотехнии и биологии, д.б. н., профессор Маннапов А.Г.


(подпись)

Протокол № 1 «27» 08 2024 г.

И.о. заведующей выпускающей кафедрой морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.с.-х.н, доцент Семак А.Э.  «27» 08 2024 г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ


(подпись)

СОДЕРЖАНИЕ

АННОТАЦИЯ.....	4
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ	5
3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	8
4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ	8
ПО СЕМЕСТРАМ	8
4.2 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
4.3 ЛЕКЦИИ И ЛАБОРАТОРНЫЕ ЗАНЯТИЯ	8
5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	12
6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	13
6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.....	13
6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ	18
7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.....	16
7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА	16
7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА.....	16
7.3 НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ	17
7.4 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ, РЕКОМЕНДАЦИИ И ДРУГИЕ МАТЕРИАЛЫ К ЗАНЯТИЯМ.....	18
8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	18
9. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ.....	18
10. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	21
11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ.....	19
Виды и формы отработки пропущенных занятий.....	22
12. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ.....	ОШИБКА! ЗАКЛАДКА НЕ ОПРЕДЕЛЕНА.

АННОТАЦИЯ

рабочей программы учебной дисциплины ФТД.0.2 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» для подготовки бакалавра по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Технологии пищевой безопасности

Цель освоения дисциплины: используя полученные знания и современное состояние развития ветеринарно-санитарной науки, осуществлять контроль за соблюдением биологической и ветеринарной безопасностью сырья, продуктов животного происхождения, а также обеспечить продовольственную безопасность населения при производстве, переработке и хранении продукции животноводства, диких промысловых и экзотических животных.

Дисциплина помогает студентам познавать теоретический и практический материал по клинической диагностике, общей профилактике заразных и незаразных болезней, в том числе диких промысловых и экзотических животных. Теоретический материал в области безопасности при добыче, переработке и хранении продукции экзотических животных способствует глубокому пониманию и усвоению практического раздела дисциплины, и применению полученных знаний в прикладной деятельности по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина ФТД.02 «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» является факультативом учебного плана и осваивается в 8 семестре четвертого года обучения бакалавров.

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие индикаторы компетенции: ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3.

Краткое содержание дисциплины: дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» рассматривает следующие вопросы: биологические особенности экзотических животных и болезни инфекционного, инвазионного и незаразного происхождения; ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных, а также основные законодательные и нормативно-правовые документы в области повышения качества сырья и продуктов животного происхождения; ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении возбудителей инфекционных и инвазионных болезней, вредных химических веществ и радионуклидов; особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и сертификации импортного мяса экзотических животных, оформление сопроводительных документов; обезвреживание мяса экзотических животных.

Общая трудоемкость дисциплины: составляет 2 зачетные единицы (72 часа/4 часа практической подготовки).

Промежуточный контроль: зачет (8 семестр).

1. Цель освоения дисциплины

Цель освоения дисциплины: используя полученные знания и современное состояние развития ветеринарно-санитарной науки, осуществлять контроль за соблюдением биологической и ветеринарной безопасности сырья, продуктов животного происхождения, а также обеспечить продовольственную безопасность населения при производстве, переработке и хранении продукции животноводства, диких промысловых и экзотических животных.

Дисциплина помогает студентам познавать теоретический и практический материал по клинической диагностике, общей профилактике заразных и незаразных болезней, в том числе диких промысловых и экзотических животных. Теоретический материал в области безопасности при добыче, переработке и хранении продукции экзотических животных способствует глубокому пониманию и усвоению практического раздела дисциплины, и применению полученных знаний в прикладной деятельности по ветеринарно-санитарной экспертизе.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» включена в факультативы учебного плана.

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» реализуется в соответствии с требованиями ФГОС, ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Предшествующими дисциплинами, на которых непосредственно базируется дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» являются «Биологическая химия», «Анатомия животных», «Цитология, гистология и эмбриология», «Патологическая анатомия животных», «Микробиология и основы иммунологии», «Паразитарные болезни», «Инфекционные болезни», «Внутренние незаразные болезни», «Ветеринарная санитария», «Зоогигиена», «Радиобиология с основами радиационной гигиены», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза», «Основы производства экологически безопасной продукции животноводства».

Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» является основополагающей для изучения следующих дисциплин: «Государственный ветеринарный надзор при импорте-экспорте», «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза».

Особенностью дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» является комплексное изучение теоретических основ и приобретение прикладных профессиональных навыков ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особен-

ностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

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

Таблица 1.

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код компе- тенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компе- тенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
1.	ПКос-1	Способен компетентно оце- нить особенности техноло- гии производства и прово- дить ветеринарно- санитарную и товароведче- скую экспертизу продукции отдельных отраслей живот- новодства и растениеводст- ва различными методами	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3	Знать особенности про- изводства, переработки и товароведения про- дукции отдельных от- раслей животноводства и растениеводства, в том числе кормопроизводст- ва, с учётом возможно- сти их биологического, технического и радиа- ционного загрязнения в зависимости от экологи- ческих показателей про- изводства; знать методы оценки качества и безо- пасности продукции на стадии производства, переработки и готовой продукции	Уметь использовать в экспертизе современные химические и гистоло- гические методы в соот- ветствии с нормативной документацией; нахо- дить современную, ак- туальную и достоверную информацию об особен- ностях производства, переработки и товарове- дения нетрадиционных продуктов животновод- ства и растениеводства	Владеть базовыми зна- ниями и умениями по технологии производ- ства и переработки продукции животно- водства и растениевод- ства, товароведению и методам экспертизы, включая морфологиче- ские, химические, мик- робиологические и ра- диологические; владеть актуальной норматив- но-правовой базой в сфере профессиональ- ной деятельности

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы или 72 часа, их распределение по видам работ и семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/ ПП	Семестр №8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72/4	72/4
1. Контактная работа:	24,25/4	24,25/4
Аудиторная работа	24,25/4	24,25/4
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	12	12
<i>Практические занятия (ПЗ)/ Практическая подготовка (ПП)</i>	12/4	12/4
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	47,75	47,75
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	38,75	38,75
<i>Подготовка к зачёту</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	зачёт	

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

Наименование тем дисциплины	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ПП	ПКР	
Тема 1. Цели задачи дисциплины. Экзотические животные, птицы, гидробионты, мясо которых используется в пищевых целях. Биологические особенности экзотических животных.	11	2	2		7
Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных.	12	2	2		8
Тема 3. Ветеринарно-санитарная	15/2	4	4/2		7

Наименование тем дисциплины	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ПП	ПКР	
экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.					
Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении вредных химических веществ и радионуклидов.	12/2	2	2/2		8
Тема 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и сертификации импортного мяса экзотических животных.	12,75	2	2		8,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25			0,25	
Подготовка к зачету	9				9
Итого по дисциплине/ПП	72/4	12	12/4	0,25	47,75

Тема 1. Цели задачи дисциплины. Экзотические животные, птицы, гидробионты, мясо которых используется в пищевых целях. Биологические особенности экзотических животных.

Обоснование необходимости изучения ветеринарно-санитарных требований для мяса экзотических животных, морские млекопитающие, пушных зверей, птицы, грызунов, выращиваемых в условиях хозяйства. Особенности промысла и использования мяса экзотических животных. Ареал распространения экзотических животных, птицы, гидробионтов, мясо которых используется в пищевых целях. Ветеринарно-санитарные требования при промысле и реализации экзотических животных.

Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных.

Болезни бактериального, вирусного, грибкового и прионного происхождения. Гельминтозы и простейшие возбудители болезней. Висцеральные и дерматомикозы экзотических животных. Ветеринарно-санитарные правила и нормы выращивания и промысла экзотических животных. Основные требования при переработке, хранении и реализации мяса экзотических животных. Нормативно-правовые документы, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных. Меры безопасности при переработке условно годного мяса экзотических животных. Народные традиции употребления мяса разных экзотических животных.

Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.

Перечень заразных болезней, передающихся человеку через мясо экзотических животных. Особенности осмотра мяса и диагностики инфекционных болезней после убоя экзотических животных. Болезни, при которых мясо экзотических животных направляют в утиль или на уничтожение. Контроль безопас-

ности мяса экзотических животных на бойнях и рынках. Ветеринарно-санитарный контроль при обеззараживании мяса экзотических животных. Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо экзотических животных. Болезни, при которых мясо экзотических животных в пищевых целях не используется. Порядок обезвреживания мяса экзотических животных при инвазионных болезнях.

Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении вредных химических веществ и радионуклидов.

Болезни экзотических животных, связанные с нарушением условий содержания и кормления. Отравления экзотических животных пестицидами, солями тяжёлых металлов, нитритами, нитратами, микотоксинами и радионуклидами. Диагностика поражения экзотических животных вредными веществами и радионуклидами. Токсикоинфекции и токсикозы, передающиеся через мясо экзотических животных. Особенности утилизации и уничтожения мяса с наличием ядовитых веществ и радионуклидов.

Тема 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и сертификации импортного мяса экзотических животных.

Ветеринарно-санитарный контроль мяса экзотических животных в местах промысла и при импорте из зарубежных стран. Требования СанПиН для мяса и санитарных правил по гигиене промысла мяса экзотических животных. Перевозка мяса под таможенным контролем. Оформление ветеринарных сопроводительных документов для мяса экзотических животных. Коды мяса экзотических животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия после переработки мяса больных экзотических животных.

4.3 Лекции/практические занятия

Таблица 4

Содержание лекций, лабораторных занятий и контрольные мероприятия

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ПП
1.	Тема 1. Цели задачи дисциплины. Экзотические животные, птицы, гидробионты, мясо которых используется в пищевых целях. Биологические особенности экзотических животных.	Лекция №1. Цель, задачи дисциплины. Обоснование необходимости изучения ветеринарно-санитарных требований для мяса экзотических животных, морские млекопитающие, пушных зверей, птицы, грызунов, выращиваемых в условиях хозяйства.	ПКос-1.1 ПКос-1.2		2

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ ПП
		Практическое занятие №1. Ареал распространения экзотических животных, птицы, гидробионтов, мясо которых используется в пищевых целях. Ветеринарно-санитарные требования при промысле и реализации экзотических животных.		Устный опрос	2
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных	Лекция №2. Болезни бактериального, вирусного, грибкового и прионного происхождения. Нормативно-правовые документы, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных.	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
		Практическое занятие № 2. Меры безопасности при переработке условно годного мяса экзотических животных.		Устный опрос	2
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.	Лекция №3. Перечень заразных болезней, передающихся человеку через мясо экзотических животных. Особенности осмотра мяса и диагностики инфекционных болезней после убоя экзотических животных.	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
		Лекция № 4. Инвазионные болезни, передающиеся человеку через мясо экзотических животных.			
		Практическое занятие № 3. Контроль безопасности мяса экзотических животных на бойнях и рынках. Ветеринарно-		Устный опрос, ветеринарно-санитарная оценка инва-	2/2

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ПП
		санитарный контроль при обеззараживании мяса экзотических животных.		зионных болезней, передающиеся человеку через мясо экзотических животных.	
		Практическое занятие №4. Болезни, при которых мясо экзотических животных в пищевых целях не используется. Порядок обезвреживания мяса экзотических животных при инвазионных болезнях.		Выполнение тестовых заданий	2
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении вредных химических веществ и радионуклидов.	Лекция № 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя экзотических животных при выявлении вредных химических веществ и радионуклидов.	ПКос-1.2 ПКос-1.3		2
		Практическое занятие № 5. Особенности утилизации и уничтожения мяса с наличием ядовитых веществ и радионуклидов.		Устный опрос, радиационно-гигиеническая оценка продуктов убоя	2/2
5.	Тема 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и сертификации импортного мяса экзотических животных.	Лекция № 6. Ветеринарно-санитарный контроль мяса экзотических животных в местах промысла и при импорте из зарубежных стран. Требования СанПиН для мяса и санитарных правил по гигиене промысла мяса экзотических животных.	ПКос-1.1 ПКос-1.2 ПКос-1.3		2

№ п/п	Название темы	№ и название лекций/ практических занятий	Формируемые компетенции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов/ПП
		Практическое занятие № 6. Оформление ветеринарных сопроводительных документов для мяса экзотических животных. Коды мяса экзотических животных. Ветеринарно-санитарные мероприятия после переработки мяса больных экзотических животных.		Устный опрос	2

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
1.	Тема 1. Цели задачи дисциплины. Экзотические животные, птицы, гидробионты, мясо которых используется в пищевых целях. Биологические особенности экзотических животных.	Организация промысла и разведения экзотических животных, мясо которых используется в пищевых целях. Классификация основных видов экзотических животных. Пути использования мяса экзотических животных (ПКос-1.1; ПКос-1.2).
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных	Зооантропонозные и зоозные болезни диких экзотических животных, распространенные их на территории России и других стран. Основные нормативные и законодательные документы по производству, хранению и реализации мяса экзотических животных (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3).
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении возбудителей инфекционных и инвазионных болезней.	Эпизоотические данные по болезням экзотических животных на территории России, стран СНГ и некоторых зарубежных стран-экспортёров мяса диких экзотических животных. Эпизоотические данные по болезням инвазионного происхождения у экзотических животных на территории России, стран СНГ и других зарубежных стран (ПКос-1.1; ПКос-1.2; ПКос-1.3).
4.	Тема 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза	Основные причины развития незаразных болезней у экзотических животных. Биогеохимические зоны в Рос-

№ п/п	Название раздела, темы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения
	продуктов убоя экзотических животных при выявлении вредных химических веществ и радионуклидов.	сии и территории, неблагоприятные по радиоактивности в РФ (ПКос-1.2;ПКос-1.3).
5.	Тема 5. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы и сертификации импортного мяса экзотических животных.	Виды промысла экзотических животных. Лицензирование промысла диких животных. Выращивание экзотических животных на мясо. Требования СанПин к мясу, срок хранения в охлаждённом и замороженном виде, условия реализации мяса с учётом традиций населения (ПКос-1.1;ПКос-1.2;ПКос-1.3).

5. Образовательные технологии

Для успешной реализации образовательного процесса по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» и повышения ее эффективности используются, наряду с традиционными педагогическими технологиями, также методы активного обучения: проблемная лекция, обсуждение по теме и др. При освоении обучающимися лекционного материала и материала практических занятий проводится устный опрос, позволяющий выявить глубину освоения пройденного материала.

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

№ п/п	Тема и форма занятия		Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий
1.	Тема 3. Ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных. Нормативно-правовые документы, регламентирующие ветеринарно-санитарные требования при получении, хранении и реализации мяса экзотических животных.	Л	Проблемная лекция
2.	Тема 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных при выявлении возбудителей инфекционных и инвазионных болезней. Контроль безопасности мяса экзотических животных на бойнях и рынках.	ПЗ	Обсуждение по теме

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений и навыков деятельности

Тестовые задания

1. Животные, относящиеся к группе экзотических:
 1. Пастбищные на отгонных угодьях
 2. Сельскохозяйственные, выращиваемые для убоя на мясо
 3. Промысловые или добытые на охоте
 4. Используемые на мясо по национальным традициям
2. Показатели идентификации мяса экзотических животных:
 1. По зернистости и мраморности
 2. По цвету и консистенции
 3. По виду и запаху
 4. По температуре плавления жира и миоглобину
3. Классификация болезни экзотических животных, учитываемая при ветеринарно-санитарной оценке мяса:
 1. По виду возбудителя
 2. По течению патологического процесса
 3. По опасности этиологического фактора для человека
 4. По контагиозности в очаге болезни
4. Основные вредные вещества в мясе экзотических животных:
 1. Антибиотики и микотоксины
 2. Пестициды и соли тяжёлых металлов
 3. Возбудители болезней и радионуклиды
 4. Диоксины и углеводороды
5. На свежее мясо экзотических животных, перевозимое за пределы города, оформляют сопроводительные ветеринарные документы:
 1. Ветсвидетельство ф. №1
 2. Ветсвидетельство ф. №2
 3. Ветсвидетельство ф. №5
 4. Ветсправку ф. № 4
6. Порядок микроскопии мазков-отпечатков мяса экзотических животных:
 1. После окраски мазков-отпечатков кусочков, вырезанных на глубине 0,5-1 см
 2. После окраски мазков-отпечатков от соприкосновения стекла с поверхностью мяса
 3. После измельчения кусков мяса в физрастворе

4. После предварительной проварки в кусках
7. Трихинеллоскопии подвергают мясо экзотических животных:
 1. Диких промысловых животных
 2. Выращенных в условиях хозяйства
 3. Экзотических плотоядных животных
 4. Экзотических травоядных животных
8. Порядок использования в пищевых целях мяса экзотических животных:
 1. После термического обеззараживания
 2. После длительного замораживания
 3. После ветеринарно-санитарной экспертизы
 4. После лабораторного анализа
9. Ветеринарно-санитарная оценка мяса экзотических животных проводится
 1. Согласно ТУ на мясо конкретного животного
 2. Согласовано ГОСТ на мясо данного вида животного
 3. Согласовано Правил ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясопродуктов
 4. Согласованно СанПин 2.3.2. 1078- 01

Примерный перечень вопросов, выносимых на зачет.

1. Цель и задачи дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных».
2. Использование мяса экзотических животных в пищевых и кормовых целях.
3. Перечень экзотических животных, мясо которых используется в пищевых целях.
4. Ветеринарно-санитарные требования при промысле экзотических животных.
5. Показатели идентификации мяса экзотических животных.
6. Болезни экзотических животных инфекционной этиологии.
7. Болезни экзотических животных инвазионной этиологии.
8. Болезни экзотических животных незаразной этиологии.
9. Эпизоотические данные по болезням экзотических животных в России, СНГ и зарубежных странах.
10. Ветеринарно-санитарные требования при производстве, хранении и реализации мяса экзотических животных.
11. Зооантропонозные болезни экзотических животных.
12. Порядок выбраковки, утилизации и уничтожения мяса экзотических животных.
13. Диагностика инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя экзотических животных.
14. Диагностика инвазионных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя экзотических животных.

15. Основные вредные химические вещества в мясе экзотических животных.
16. Порядок сертификации мяса экзотических животных.
17. Оформление сопроводительных документов на мясо экзотических животных.
18. Токсикоинфекции и токсикозы, передающиеся через мясо экзотических животных.
19. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, утилизации и уничтожении мяса экзотических животных.
20. Порядок подготовки акта на выбракованное мясо экзотических животных.
21. Ветеринарно-санитарные мероприятия при обнаружении заразных болезней экзотических животных.
22. Категории свежести мяса, порядок использования несвежего мяса.
23. Порядок отбора проб мяса и органов для лабораторного исследования.
24. Определение видовой принадлежности мяса по жиру и миоглобину.
25. Порядок клеймения туш экзотических животных.
26. Трихинеллоскопия мышц экзотических животных.
27. Бактериоскопия мяса экзотических животных.
28. Техника безопасности при работе с мясом экзотических животных.
29. Порядок обеззараживания мяса экзотических животных.
30. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств после перевозки экзотических животных или их мяса.

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

Предусматриваются следующие виды контроля знаний обучающихся: текущий – в форме устного опроса, тестовых заданий; промежуточный контроль – зачет.

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 8.1

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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, не сформированы.

Критерии оценки зачета

Таблица 8.2

Оценка	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)/зачет	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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – высокий.
Средний уровень «4» (хорошо)/зачет	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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – хороший (средний).
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)/зачет	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. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, сформированы на уровне – достаточный.
Минимальный уровень «2» (неудовлетворительно)/незачет	оценку «неудовлетворительно» заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. Компетенции, закреплённые за дисциплиной, 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 / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529>

2. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / 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>
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156774>

7.2 Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевого сырья и готовых продуктов. Лабораторные методы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Москва : РУДН, 2016. - 225 с.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза при переработке птицы : учебное пособие / И. Г. Серегин [и др.]. - Санкт-Петербург : Квадро ; Санкт-Петербург : Квадро, 2017/2019. - 200 с.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392789>

7.3 Нормативные правовые акты

1. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности продуктов. СанПиН 2.3.2.1078 - 01 - М., 2001. — 164.
2. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных / Ветеринарно-методические указания. М., 2000.-109 с.
3. Закон РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», 2001.
4. Закон РФ «О техническом регулировании», 2002.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011«О безопасности пищевой продукции», 2011.
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»,2013.
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции», 2013.
8. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции», 2016.
9. Технический регламент Евразийского экономического союза ТР ЕАЭС 051/2021 «О безопасности мяса птицы и продукции его переработки», 2021.

7.4 Методические указания, рекомендации и другие материалы к занятиям

1. Козак С.С. и др. Ветеринарно-санитарные мероприятия по выпуску безопасной продукции при производстве мяса птицы: учебно-методическое пособие – Москва, Издательский дом «Научная библиотека», 2023. -100 с.

2. Серегин И.Г., Дюльгер Г.П. Нормативно-правовые и этические аспекты ветса-экспертизы продукции животного и растительного происхождения: учебное пособие. - СПб.: Изд-во «Квадро», 2017. - 240 с.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Электронная библиотека РГАУ-МСХА имени Тимирязева www.library.timacad.ru (открытый доступ).
2. Электронно-библиотечной система «Университетская библиотека онлайн» - www.biblioclub.ru (открытый доступ).
3. Электронно-библиотечная система издательства «Лань»: <http://www.e.lanbook.com> (открытый доступ).
4. Электронно-библиотечная система «Рукопонт» - [http:// rucont.ru](http://rucont.ru)(открытый доступ).
5. Электронные информационные ресурсы ЦНСХБ - <http://www.cnshb.ru> (открытый доступ).
6. Электронная библиотека диссертаций РГБ- <http://diss.rsl.ru/>(открытый доступ).
7. Зарубежная база данных реферируемых научных журналов Agris- <http://agris.fao.org/>(открытый доступ).
8. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru> (открытый доступ).
9. Главный фермерский портал <http://fermer.ru> (открытый доступ).
10. Отраслевой портал о птицеводстве «ВЕБПТИЦЕПРОМ» <http://webpticeprom.ru> (открытый доступ).
11. Федеральный портал Российское образование. <http://www.edu.ru>(открытый доступ).
12. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru> (открытый доступ).
13. Ветеринарная гигиена <http://zoogigiena.ru> (открытый доступ).

9. Перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. Справочная правовая система «КонсультантПлюс». www.consultant.ru
2. Справочная информация для ветеринарных врачей. <http://vetvrach.info>
3. Информационно-поисковая система АПК. <http://www.agroportal.ru0>.

10. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Таблица 10

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	2
Учебный корпус № 12, аудитория №.304 (учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	Музей макропрепаратов 16 столов, 25 стульев, 1 меловая доска, 1 мойка, 3 деревянных шкафа под макропрепараты, 1 мультимедийная установка: 1 экран для проектора (Инв.№б/н) 1 проектор (Инв.№ 210138000001886) 1 ПК (ноутбук Lenovo (Инв.№ 28202130MHZ-2048-MB-250-6B-DVD-RM , мышь)
Учебный корпус № 12, аудитория №.306 (учебная аудитория для проведения практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	14 столов, 26 стульев, 1 меловая доска, 1 мультимедийная установка (телевизор и DVD-проигрыватель (Инв.№ 410134000003027)), 1 вытяжной шкаф
Учебный корпус № 12, аудитория №.307 (учебная аудитория для проведения занятий практических занятий групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации)	17 столов, 4 стула, 20 табуретов, 1 меловая доска, 4 стеклянных шкафа, 3 шкафа для реактивов (Инв.№ 410138000000725, Инв.№ 558584, Инв.№558584/1), 1 шкаф для посуды (Инв.№ 410138000000727), 1 вытяжной шкаф, 1 сейф, 1 термостат (Инв.№ 410134000002964), 1 термостат ЛТР-24 (Инв.№ 410134000002965), 1 трихинеллоскоп Лактрос 2-М (Инв.№ 4101380...732), 1 трихинеллоскоп проекционный (Инв.№ 410134000002963)+ 15 шт компрессорий, 1 рН метр рН – 410 (Инв.№ 210134000004861), 1 рН метр Авилон (Инв.№ 410138000000733), 1 очки с линзой (Инв.№ 410138000000735), 1 нитратомер (Инв.№ 410138000000731), 1 фотокалориметр Экотест – 2024 – 4 (Инв.№ 602215), 1 термостат (Инв.№ 4101340...2284), 1 рефрактометр ИРФ (Инв.№ 410134000002966), 2 шт. весы напольные фасованные CAS (Инв.№ 410136000007703, Инв.№ 410136000007702), 1 облучатель ультрафиолетовый «Солнышко» (Инв.№ 410138000000734), 1 весы электрические лабораторные ВМ 1502 (Инв.№ 410136000007695), 10 микроскопов Микромед С-11 (Инв.№ 410138000000737, Инв.№ 410138000000738, Инв.№ 410138000000739, Инв.№ 410138000000740, Инв.№ 410138000000741, Инв.№ 410138000000742, Инв.№ 410138000000743, Инв.№ 410138000000744, Инв.№ 618228, Инв.№ 618225), 1 анализатор молока «Клевер-2» (Инв. № 210134000004858), 2 дозиметра ДРГ-01Т1 (Инв.№ 210134000004855, Инв.№ 210134000004856), 1 портативный кислородомер "МАРК 302Т" (Инв.№ 210134000004862)
Центральная научная библиотека имени Н.И. Железнова (читальный зал библиотеки)	Компьютерный класс

11. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Образовательный процесс по дисциплине организован в форме учебных занятий (контактная работа (аудиторной и внеаудиторной) обучающихся с преподавателем и самостоятельная работа обучающихся). Учебные занятия представлены следующими видами и проведение текущего контроля успеваемости:

программой отдельные виды учебных работ, в том числе отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Для успешного усвоения дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» 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 обучающегося и преподавателя при освоении предмета. Студенту рекомендуется не откладывать неувоенный материал, а сразу же обсуждать его с преподавателем во время практических 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.

Студенты, пропустившие занятия обязаны самостоятельно изучить тему дисциплины по материалу учебников, учебных и учебно-методических пособий, получить и выполнить задание, защитить его у преподавателя. Студенты, пропустившие более 35% занятий в семестре, допускаются к зачету только по разрешению директората.

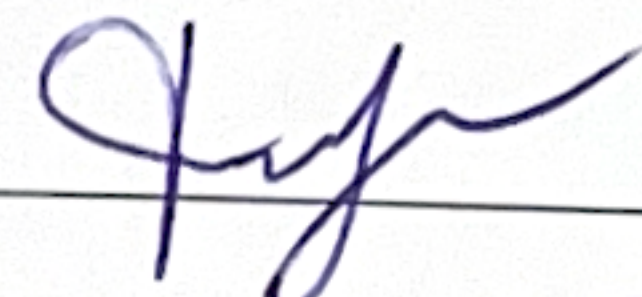
12. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

Обучение бакалавров по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» 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 промежуточного контроля знаний. Перед каждым практическим занятием преподаватель проводит опрос студентов. Для организации самостоятельной работы бакалавров предусмотрена возможность использования учебной, учебно-методической, справочной и научной литературы кафедры, получение консультаций у преподавателей и ветеринарных специалистов, работающих в области ветеринарно-санитарной экспертизы.

Программу разработали:

Козак С.С., д.б.н., профессор

Баранович Е.С., к.в.н., доцент



(подпись)



(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности, (квалификация бакалавр)

Савчук Светланой Васильевной, доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А.Тимирязева, кандидатом биологических наук (далее по тексту рецензент), проведена рецензия рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность Технологии пищевой безопасности (бакалавр) разработанной в ФГБОУ ВО «Российский государственный аграрный университет – МСХА имени К.А. Тимирязева», на кафедре морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (разработчики – Козак Сергей Степанович, д.б.н., профессор кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, Баранович Евгения Сергеевна, к.в.н., доцент кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы).

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

1. Предъявленная рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» (далее по тексту Программа) соответствует требованиям ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза. 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 факультативам учебного плана – ФТД.02
3. Представленные в Программе цели дисциплины соответствуют требованиям ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.
4. В соответствии с Программой за дисциплиной «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» закреплено ПКос-1.1., ПКос-1.2, ПКос-1.3 индикаторов компетенций. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» 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 трудоёмкость дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» составляет 2 зачётных единицы (72 часа).
7. Информация о взаимосвязи изучаемых дисциплин и вопросам исключения дублирования в содержании дисциплин соответствует действительности. Дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» взаимосвязана с другими дисциплинами ОПОП ВО и Учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и возможность дублирования в содержании отсутствует.
8. Представленная Программа предполагает использование современных образовательных технологий, используемые при реализации различных видов учебной работы. Формы образовательных технологий соответствуют специфике дисциплины.
9. Программа дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» предполагает 2 занятия в интерактивной форме.
10. Виды, содержание и трудоёмкость самостоятельной работы студентов, представленные в Программе, соответствуют требованиям к подготовке выпускников, содержащимся во ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

11. Представленные и описанные в Программе формы *текущей* оценки знаний (устный опрос, решение тестовых заданий), соответствуют специфике дисциплины и требованиям к выпускникам.

Форма промежуточного контроля знаний студентов, предусмотренная Программой, осуществляется в форме зачета, что соответствует статусу дисциплины, как дисциплины факультатива – ФТД.02 ФГОС направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

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

Учебно-методическое обеспечение дисциплины представлено: основной литературой – 3 источника, дополнительной литературой – 3 наименований, Интернет-ресурсы – 13 источников и соответствует требованиям ФГОС ВО направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

13. Материально-техническое обеспечение дисциплины соответствует специфике дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» и обеспечивает использование современных образовательных, в том числе интерактивных методов обучения.

14. Методические рекомендации студентам и методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине дают представление о специфике обучения по дисциплине «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных».

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведенной рецензии можно сделать заключение, что характер, структура и содержание рабочей программы дисциплины «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя экзотических животных» ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Технологии пищевой безопасности (квалификация «бакалавр»), разработанная профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором биологических наук, Козак С.С., профессором кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктором сельскохозяйственных наук Салиховым А.А., доцентом кафедры морфологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, кандидатом ветеринарных наук, Баранович Е.С. соответствует требованиям ФГОС ВО, современным требованиям экономики, рынка труда и позволит при её реализации успешно обеспечить формирование заявленных компетенций.

Рецензент: Савчук С.В., доцентом кафедры физиологии, этологии и биохимии животных
ФГБОУ ВО РГАУ-МСХА им. К.А. Тимирязева, кандидат биологических наук

(подпись) « 24 » 06 2024 г.