

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юрьевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 23.10.2023 12:06:10

Уникальный программный ключ:

43ba42f5c9e41f6bbfcb9ac98e79109031227e81add297cbe4149f2998d7e

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.03.01– Ветеринарно-санитарная экспертиза

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.О19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза

**Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья
и продуктов животного и растительного происхождения»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	Ветеринарно-санитарной экспертизы продук- тов животноводства и гигиены сельскохозй- ственных животных	
Разработчик:		
Кандидат ветеринарных наук, доцент		Н.Б.Довгань

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
1. Место учебной дисциплины в подготовке	4
1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:	5
1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины	6
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	10
2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины	10
2.2. укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе. Содержание дисциплины по разделам	10
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к экзамену	12
3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося	12
3.2 Условия допуска к экзамену	12
4. Лекционные занятия	13
5. Практические занятия и лабораторный практикум по дисциплине и подготовка к ним	15
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	16
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	18
7.1 Выполнение и защита электронных презентаций с докладами	18
7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем	19
8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	21
9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	25
9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины	25
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины и плановая процедура проведения экзамена	25
9.3. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины	25
9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену	26
9.5. Примеры экзаменационных билетов	27
9.6 Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы экзамена	28
10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	29

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной образовательной программы высшего образования (ОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний до их переиздания в установленном порядке.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

1. Место учебной дисциплины в подготовке

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС, относится к базовой части и является дисциплиной обязательной для изучения обучающимися.

Цель дисциплины: приобретение навыков анализа задач, поставленных следственными и судебными органами по вопросам ветеринарии и ветеринарно-санитарной экспертизы, умения отвечать на вопросы, поставленные следственными (судебными) органами и приобретение навыков грамотного оформления необходимой служебной документации в случае привлечения к работе в качестве судебного эксперта; приобретение знаний и навыков по организации и проведению на современном уровне ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения в судебном и досудебном порядке; умение использовать знания о порядке и методах ветеринарно-санитарного контроля за содержанием животных, получением сырья и продуктов животного происхождения при решении судебных вопросов и проведении экспертизы по арбитражным спорам.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление: о нормативных основах своей профессиональной деятельности и метрологических принципах инструментальных измерений, характерных для конкретной предметной области, а также принципах построения экспериментов по заданной методике;

владеть:

- навыками применения основных положений нормативно-технической документации при проведении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- навыками применения метрологических принципов инструментальных измерений, используемых в практике судебной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- навыками проведения биологических и ветеринарно-санитарных экспертиз и составления обоснованного заключения экспертиз;
- иметь навыки проведения лабораторного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов;
- иметь навыки обработки результатов и составления отчетов по выполненному заданию;
- иметь навыки проведения исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и/или ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования;

знать:

- основные нормативные правовые документы РФ, применимые в сфере своей профессиональной деятельности;
- основную техническую документацию, регламенты, СанПиН, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности;
- правила и методы обработки полученных результатов и составления отчетов по ним
- методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей; понимать методологию ветеринарно-санитарной оценки;
- методы проведения лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов;
- принципы и правила проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования;

уметь:

- использовать нормативную и техническую документацию при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья и продуктов животного происхождения;
- использовать метрологические принципы инструментальных измерений, используемые в практике судебной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- выбирать методы ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, продуктов растительного происхождения по степени их арбитражности;
- выбирать методы лабораторного и производственный ветеринарно-санитарного контроля по степени их арбитражности;
- проводить эксперименты по заданной методике и обрабатывать полученные результаты;
- быть готовым участвовать в проведения экспериментальных исследований в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии с использованием новой аппаратуры и оборудования.

1.1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной учебной дисциплины (как ожидаемый результат её освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
Универсальные компетенции					
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1 _{УК-6} Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	Знает свои личностные ресурсы, понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Владеет навыками эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-2 _{УК-6} Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Понимает важность планирования целей собственной деятельности; знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-3 _{УК-6} Реализует намеченные цели деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	Знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает возможности социокультурной среды образовательной организации; знает основные показатели времени	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-4 _{УК-6} Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата.	Знает основные показатели времени; понимает важность планирования своего времени	Умеет критически оценивать эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Имеет навыки оценки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач
УК-6	Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-5 _{УК-6} Демонстрирует интерес к учебе и использует предоставляемые возможности для приобретения новых знаний и навыков.	Знает эффективные способы организации самообучения	Умеет организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Имеет навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков
Общепрофессиональные компетенции					

ОПК-3	Способен осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с нормативными правовыми актами в сфере агропромышленного комплекса	ИД-1 _{опк-3} Умеет отслеживать динамику изменения и актуальность используемых элементов нормативно-правовой базы в сфере АПК.	Знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей профессиональной деятельности	Владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.
-------	--	---	--	---	---

1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
УК-6	ИД-1 _{УК-6}	Полнота знаний	Знает свои личные ресурсы, понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Не знает свои личные ресурсы, не вполне понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Вполне знает свои личные ресурсы и понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Хорошо знает свои личные ресурсы и понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Очень хорошо знает свои личные ресурсы и понимает ситуативные и временные пределы и ограничения	Отчет о практической работе 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Не умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	В целом может применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Хорошо умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	Очень хорошо умеет применять знания о личностных, ситуативных и временных пределах для успешного выполнения полученного учебного задания	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Не владеет навыками эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Имеет приемлемые навыки эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Имеет навыки эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	Имеет очень хорошие навыки эффективного управления личностными ресурсами в условиях ситуативных и временных ограничений для успешного выполнения полученного учебного задания	

	ИД-2ук-6	Полнота знаний	Знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Не знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; не знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Удовлетворительно знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знаком с методами планирования времени и способами самообучения	Знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и знаком с эффективными способами самообучения	Хорошо знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Не умеет составлять краткосрочные и/или долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; не умеет применять эффективные способы самообучения.	Удовлетворительно умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, способен анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Очень хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Не имеет навыков эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; не имеет навыков качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет удовлетворительные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки формирования отчетов о проделанной работе	Имеет хорошие навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет отличные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	

УК-6	ИД-3 _{УК-6}	Полнота знаний	Понимает важность планирования своего времени; знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает возможности социокультурной среды образовательной организации; знает основные поглоители времени	Не вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; не знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; не знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Поверхностно понимает важность планирования целей собственной деятельности; удовлетворительно знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знаком с методами планирования времени и способами самообучения	Вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и знаком с эффективными способами самообучения	Очень хорошо понимает важность планирования целей собственной деятельности; хорошо знает особенности планирования целей с учетом траектории своего профессионального развития; знает методы эффективного планирования времени и эффективные способы самообучения	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Не умеет составлять краткосрочные и/или долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; не умеет применять эффективные способы самообучения.	Удовлетворительно умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, способен анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	Очень хорошо умеет составлять краткосрочные и долгосрочные планы, анализировать возможные проблемы на пути их реализации и расставлять приоритеты; применяет эффективные способы самообучения.	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Не имеет навыков эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; не имеет навыков качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет удовлетворительные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки формирования отчетов о проделанной работе	Имеет хорошие навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	Имеет отличные навыки эффективной организации времени для успешной и своевременной реализации поставленных учебных задач; имеет навыки качественного формирования отчетов о проделанной работе	

УК-6	ИД-4 _{УК-6}	Полнота знаний	Знает основные поглотители времени; понимает важность планирования своего времени	Не вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; не знает основные поглотители времени	Поверхностно понимает важность планирования целей собственной деятельности; плохо знает основные поглотители времени	Вполне понимает важность планирования целей собственной деятельности; ориентируется в основных поглотителях времени	Очень хорошо понимает важность планирования целей собственной деятельности; хорошо понимает основные поглотители времени	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Не умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	В целом может оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Умеет критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных учебных задач	Хорошо применяет умение оценивает эффективность использования времени и других ресурсов для эффективного решения поставленных учебных задач	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки оценки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Не имеет навыков эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Имеет недостаточные навыки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Имеет приемлемые навыки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	Имеет очень хорошие навыки эффективного использования времени и иных ресурсов при решении поставленных задач	
УК-6	ИД-5 _{УК-6}	Полнота знаний	Знает эффективные способы организации самообучения	Не знает способов организации самообучения	В целом ориентируется в способах организации самообучения	Хорошо ориентируется в способах организации самообучения	Имеет четкое понимание об эффективных способах организации самообучения	Отчет о практической работе 2, Отчет о практической работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Электронная презентация с докладом
		Наличие умений	Умеет организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Не может организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	В целом может организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Может организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	Умеет эффективно организовывать самообучение с учетом траектории своего профессионального развития	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Не имеет навыков самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Имеет первичные навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Имеет приемлемые навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	Имеет эффективные навыки самоорганизации для приобретения новых знаний и навыков	

ОПК-3	ИД-1опк-3	Полнота знаний	Знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Плохо ориентируется в основных нормативных правовых документах РФ в сфере АПК, плохо знает техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Удовлетворительно знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Хорошо знает основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Очень хорошо основные нормативные правовые документы РФ в сфере АПК, техническую документацию, регламенты, СанПиН, ХАССП, GMP, ветеринарные нормы и правила в сфере своей профессиональной деятельности	Отчет о лабораторной работе 1, Отчет о лабораторной работе 2, Итоговый тест
		Наличие умений	Умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей профессиональной деятельности	Не умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения	Вполне умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения	Хорошо умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей деятельности	Очень хорошо умеет оценивать степень актуальности используемых нормативно-технических и иных правовых документов, регламентирующие качество и безопасность сырья животного и растительного происхождения в своей деятельности	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Не владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Вполне владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Хорошо владеет навыками использования актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	Очень хорошо владеет использованием актуальной нормативной и технической документации в сфере АПК, а также применения основных нормативных и правовых документов РФ при решении арбитражных вопросов по определению качества сырья, продуктов животного и растительного происхождения, проведении судебных экспертиз биологических объектов.	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоемкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоемкость			
	в т.ч. по семестрам обучения			
	очная форма	Заочная форма		
	8	№ сем.	№ сем.	№ сем.
1. Аудиторные занятия, всего	54	X	X	X
- Лекции	18	X	X	X
- Практические занятия (включая семинары)	20	X	X	X
- Лабораторные занятия	16	X	X	X
2. Внеаудиторная академическая работа студентов	54	X	X	X
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:	X	X	X	X
Выполнение и защита индивидуального задания в виде электронной презентации с докладом	15	X	X	X
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	6	X	X	X
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	28	X	X	X
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях, проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	5	X	X	X
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36	X	X	X
ОБЩАЯ трудоемкость дисциплины:	Часы	144	X	X
	Зачетные единицы	4	X	X

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе. Содержание дисциплины по разделам

Номер и наименование раздела учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоемкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного кон- троля по разделу	№№ компетенций, на формирование кото- рых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксирован- ные виды
					практические (всех форм)	лабора- торные				
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	1. Общие вопросы и положения судебной ветеринарной экспертизы								Отчет о прак- тической ра- боте 2, Отчет о прак- тической ра- боте 3, Отчет о лабо- раторной работе 3, Конспект по теме сам.изучения 1, Конспект по теме сам.изучения 2, Итоговый тест	УК-6 ОПК-3
		Введение в судебную ветеринарно-санитарную экспертизу. Процессуальные основы.								
		Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного, основы танатологии.								
		Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств, экспертиза по материалам дела								
		Оценка степени арбитражности методов лабораторного контроля качества и безопасности пищевого сырья и продукции								
		Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных от воздействия высоких и низких температур и при поражении животных ионизирующим излучением и электричеством.								
		Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных								
2	2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подконтрольных ветеринарной службе	25	14	2	2	10	11	-	Отчет о прак- тической ра- боте 2, Отчет о лабо-	УК-6 ОПК-3

	Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных								раторной работе 1, Отчет о лабораторной работе 2, Отчет о лабораторной работе 3, Итоговый тест	
	Идентификация и выявление фальсификации меда									
	Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения									
	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.									
	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации мяса здоровых животных мясом больных убитых в агональном состоянии и павших животных.									
	Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации молока и молочной продукции.									
3	3. Судебная экспертиза при нарушениях товароведческой оценки и технологии переработки мяса	18,5	6	2	4	–	12,5	7,5	Электронная презентация с докладом, Итоговый тест	УК-6 ОПК-3
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса.									
	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки									
	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций товароведческой оценки мяса.									
4	4. Судебно-ветеринарная токсикология	18,5	6	2	4	–	12,5	7,5	Электронная презентация с докладом, Итоговый тест	УК-6 ОПК-3
	Порядок проведения судебного химикотоксикологического исследования.									
	Изменения в мясе, мясопродуктах и иных продуктах животного происхождения, полученных от отравившихся животных									
	Методы выявления ядовитых веществ в мясе и иных продуктах животного происхождения, в кормах и воде									
5	5. Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	13	8	4	–	4	5	-	Отчет о лабораторной работе 4, Итоговый тест	УК-6 ОПК-3
	Понятие и общие положения об идентификации продуктов питания, задачи идентификационной экспертизы.									
	Общие положения о подлинности товара.									
	Виды и способы фальсификации, методы её обнаружения.									
Итого по учебной дисциплине		144	54	18	20	16	54	15		

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к экзамену

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По всем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- посещение обучающимся не менее 80 % аудиторных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим и лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.2; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2 Условия допуска к экзамену

Экзамен является формой контроля, который выставляется обучающемуся согласно «Положения о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ» выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедшему все виды тестирования, сдавшему все отчеты о практических и лабораторных работах, выполнившему электронную презентацию с докладом по индивидуальной теме и прошедшему предэкзаменационное тестирование с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, обучающемуся могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма	
1	1	Тема: Введение в судебную ветеринарно-санитарную экспертизу.	4	х	Лекция-визуализация с элементами беседы
		1) Определение дисциплины, цели и задачи судебной экспертизы, основные термины.			
		2) Исторические сведения о становлении и формировании судебной ветеринарии и судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.			
		3) Виды судебных экспертиз. Процессуальная основа.			
		4) Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела.			
		5) Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств.			
1	2	Тема: Судебно-ветеринарная экспертиза трупа животного, основы танатологии.	4	х	Лекция-визуализация с элементами беседы
		1) Понятие о смерти. Стадии смерти. Категория, род и вид смерти.			
		2) Причины смерти.			
		3) Терминальное состояние. Признаки острой и агональной смерти.			
		4) Ранние трупные изменения. Поздние трупные изменения.			
		5) Оформление результатов судебной экспертизы трупа животного.			
5	3	Тема: Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.	4	х	Лекция-визуализация с элементами беседы
		1) История фальсификации продуктов питания.			
		2) Понятие и общие положения об идентификации продуктов питания, задачи идентификационной экспертизы.			
		3) Общие положения о подлинности товара.			
		4) Виды способы фальсификации и методы её обнаружения.			
3	4	Тема: Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза фальсификаций товароведческой оценки мяса и экспертиза при нарушениях технологии переработки мяса.	2	х	Лекция-конференция
		1) Классификация мяса по термическому состоянию			
		2) Судебная экспертиза свежести и видов порчи мяса.			
		3) Фальсификации пола, возраста, категорий упитанности и сортов мяса.			
		4) Фальсификации выхода мяса и субпродуктов.			
		5) Экспертиза претензий о несоблюдении ветеринарно-санитарных требований при импорте-экспорте мяса и мясопродуктов			
		6) Экспертиза при возможных пороках, обусловленных условиями содержания и откорма животных			
4	5	Тема: Судебно-ветеринарная токсикология.	2	х	Лекция-визуализация с элементами беседы
		1) Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.			
		2) Характеристика клинических признаков и патолого-анатомических изменений при отравлении животных.			
		3) Изменения в мясе, мясопродуктах и иных продуктах животного происхождения, полученных от отравившихся животных			
Номер	Тема лекции. Основные вопросы темы		Трудоемкость		Используемые ин-

раздела	лекции		по разделу, час.		терапевтические фор- мы
			Очная форма	Заочная форма	
2	6	Тема: Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.	2	х	Лекция- визуализация с элементами бесе- ды
		1) Классификация пищевых отравлений. Понятие о бактериальных токсикозах.			
		2) Возбудители бактериальных токсикозов и токсикоинфекций: характеристика с позиции ветеринарно-санитарной экспертизы.			
		3) Система профилактики бактериальных токсикозов и токсикоинфекций по линии ветеринарной службы.			
		4) ;Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.			
Общая трудоёмкость лекционного курса			18	х	х
Всего лекций по учебной дисциплине:		18 час.	Из них в интерактивной форме:		2 час.
- очная форма обучения		18	- очная форма обучения		2
- Заочная форма обучения		х	- Заочная форма обучения		х

5. Практические занятия и лабораторный практикум по дисциплине и подготовка к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.1.

Таблица 4.1 - Тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы*	Связь за- нятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1	Процессуальные основы судебной ветери- нарно-санитарной экспертизы (практическое занятие).	4	X	-	УЗ СРС
1,2	2	Судебно-ветеринарная экспертиза веще- ственных доказательств при фальсифика- ции видовой принадлежности мяса и субпродуктов (практическое занятие).	4	X	РМГ	ОСП
1	3	Судебно-ветеринарная экспертиза по ма- териалам дела (практическое занятие).	4	X	-	ОСП
3	4	Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки (семинарское занятие)	4	X	Семинар- конференция, разбор конкрет- ных ситуаций	ОСП; ПР СРС
		1) Нормативно-техническая документация на мясо животных разных видов, разных возраст- ных категорий и категорий упитанности: совре- менное состояние вопроса				
		2) Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в тушах, полутушах и четвертинах.				
		3) Экспертиза соответствия режимов и сроков хранения мясных блоков и субпродуктов техни- ческим требованиям действующих нормативных документов.				
4	5	Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза. Методы выявления ядовитых веществ в мясе и иных продуктах живот- ного происхождения, в кормах и воде (семи- нарское занятие)	4	X	Семинар- конференция, групповые дис- куссии, разбор конкрет- ных ситуаций	ОСП; ПР СРС
		1) Порядок взятия и отправки материала на су- дебное токсикологическое исследование				
		2) Методы выявления ядов в сырье и продуктах животного происхождения				
		3) Методы выявления токсинов в объектах окру- жающей среды, кормах и воде				
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			20 час	Из них в интерактивной форме:		12 час
- очная форма обучения			20	- очная форма обучения		12
- заочная форма обучения			X	- заочная форма обучения		X
В том числе в формате семинарских занятий:			8			
- очная форма обучения			8			
- заочная форма обучения			X			

*** Условные обозначения:**
ОСП - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; **УЗ СРС** - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; **ПР СРС** - занятие содержательно базируется на результатах выполнения студентами конкретной ВАРС;
РМГ – работа в малых группах

Лабораторные занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.2.

Таблица 4.2 - Тематический план лабораторных занятий по разделам учебной дисциплины

Номер			Тема лабораторной работы	Трудоемкость ЛР, час.		Связь с ВАРС		Используемые интерактивные формы*
раздела *	лабораторного занятия	лабораторной работы (ЛР)				Предусмотрена самоподготовка к занятию +/-	Защита отчёта о ЛР во внеаудиторное время +/-	
				очная форма	заочная форма			
2	1	1	Идентификация и экспертиза подлинности меда	4	X	+	-	РМГ
2	2	2	Идентификация и экспертиза подлинности молока и молочной продукции	4	X	+	-	РМГ
1,2	3	3	Оценка степени арбитражности методов лабораторного контроля. Определение качества обесквливания мясного сырья	4	X	-	-	РМГ
5	4	4	Идентификационная экспертиза продовольственных товаров.	4	X	+	-	РМГ
Итого ЛР		4	Общая трудоёмкость ЛР, час	16	X	X		
* Условные обозначения: РМГ – работа в малых группах								

Подготовка обучающихся к практическим и лабораторным занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса.

На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде тестирования или опроса, по основным понятиям дисциплины. Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

На лабораторных занятиях обучающиеся работают малыми группами, каждая рабочая группа получает задание к выполнению лабораторной работы, методические рекомендации по её выполнению и отчетные формы. Итоги лабораторной работы заносятся в отчетные бланки, итоги обсуждаются в группе в конце занятия, отчетные бланки сдаются преподавателю. Подготовка к лабораторным занятиям подразумевает ознакомление с планом проведения лабораторного занятия на странице дисциплины в информационно-образовательной среде «ОмГАУ- Moodle».

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Следует обратить внимание на то, что в любой теории, есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;
- д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться. Из приведенного в УМК глоссария нужно к каждому семинару выбирать понятия, относящиеся к изучаемой теме, объединять их логической схемой в соответствии с вопросами семинарского занятия.

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – это вопросы анатомии и патологической анатомии, токсикологии, микробиологии, инфекционных, паразитарных и незаразных болезней животных. Входной контроль проводится в виде тестирования.

В течение семестра по итогам изучения разделов дисциплины проводится рубежный контроль в виде собеседования и проверки отчетных форм о выполненных работах.

В семестре также запланированы семинарские занятия, базирующиеся на результатах выполнения обучающимися фиксированных видов внеаудиторных работ в виде электронной презентации с докладом и требующие обязательной самоподготовки со стороны каждого обучающегося.

САМОПОДГОТОВКА К АУДИТОРНЫМ ЗАНЯТИЯМ (кроме контрольных занятий)

Занятия, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час.
Очная форма обучения				
Семинарские занятия	Подготовка по теме семинарского занятия	План проведения и основные вопросы семинарского занятия	1. Ознакомление с темой и основными вопросами, выносимыми на семинарское занятие 2. Ознакомления с литературой по теме семинарского занятия 3. Составление конспект-плана (конспект-схемы) по тематике семинарского занятия 4. Подготовка электронной презентации по индивидуальной теме.	12
Практические занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении практической работы	8
Лабораторные занятия	Подготовка по теме практического занятия	План проведения практического занятия	1. Рассмотрение заданий для выполнения практической работы 2. Изучение литературы по теме практической работы 3. Ознакомление с формой отчетности о проведении лабораторной работы	16

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

самоподготовки по темам семинарских, практических и лабораторных занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент самостоятельно ознакомился с темой и вопросами семинарского, практического или лабораторного занятия, ознакомился с литературой по теме

занятия, составил конспект плана семинарского занятия или ознакомился с формой отчетности о практическом или лабораторном занятии.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент не ознакомился с темой и вопросами семинарского, практического или лабораторного занятия, не ознакомился с литературой по теме занятия, не составил конспект плана семинарского занятия или не ознакомился с формой отчетности о практическом или лабораторном занятии.

Раздел 1 Общие вопросы и положения судебной ветеринарной экспертизы

В разделе будут рассмотрены основные понятия, цели и задачи дисциплины, а также процессуальные основы судебной ветеринарно-санитарной экспертизы. При освоении элементов раздела будут проработаны правила и особенности судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного, судебно-ветеринарной экспертизы вещественных доказательств и экспертизы по материалам дела, даны принципы оценки степени арбитражности методов лабораторного контроля качества и безопасности пищевого сырья и продукции.

Раздел 2 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продукции, подконтрольных ветеринарной службе

В разделе будут рассмотрены судебно-ветеринарной экспертизы при профилактике инфекционных болезней животных, принципы судебного расследования токсикоинфекций, а также вопросы судебно-ветеринарной экспертизы фальсификаций продукции животного и растительного происхождения.

Раздел 3. Судебная экспертиза при нарушениях товароведческой оценки и технологии переработки мяса

В разделе будут рассмотрены вопросы судебно-ветеринарно-санитарной экспертизы при нарушениях технологии переработки мяса, правила товароведческой оценки мяса и мясопродуктов, а также экспертизе мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки

Раздел 4. Судебно-ветеринарная токсикология

В разделе будут рассмотрены вопросы проведения судебного химико-токсикологического исследования биологического материала, методы выявления ядовитых веществ в мясе и иных продуктах животного происхождения, в кормах и воде, а также принципы выбора методов токсикологического исследования подконтрольных объектов при проведении экспертизы в судебном и досудебном порядке.

Раздел 5. Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров

В разделе будут рассмотрены понятие и общие положения об идентификации продуктов питания, задачи идентификационной экспертизы, общие положения о подлинности товара, а также виды и способы фальсификации и методы её обнаружения.

ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ

Рубежный контроль по разделам дисциплины предусматривает проверку конспектов и отчетов о выполненных лабораторных работах и практических занятиях, заслушивание и дискуссионное обсуждение докладов обучающихся.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РУБЕЖНОГО КОНТРОЛЯ:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если:

- сданы все отчеты о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- сданы все отчетные формы по темам практических занятий;
- выполнены и оценены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если:

- не сданы один или несколько отчетов о лабораторных работах, предусмотренных рабочей учебной программой дисциплины;
- не сданы одна или несколько отчетных форм по темам практических занятий;
- не выполнены все предусмотренные виды самостоятельной работы по разделу.

Форма промежуточной аттестации студентов – **экзамен**. Участие студента в процедуре получения экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1 ВЫПОЛНЕНИЕ И СДАЧА ЭЛЕКТРОННЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ С ДОКЛАДАМИ

Место электронной презентации с докладом в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой электронной презентации с докладом:

№ раздела	Наименование раздела
3	Судебная экспертиза при нарушениях товароведческой оценки и технологии переработки мяса.
4	Судебно-ветеринарная токсикология.

Перечень примерных тем электронных презентаций с докладами

1. Судебная ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных.
2. Физико-химические методы определения видовой принадлежности мяса.
3. Иммунологический лабораторный анализ в определении видовой принадлежности мяса и мясопродуктов (реакция преципитации).
4. Иммунологический лабораторный анализ в определении видовой принадлежности мяса и мясопродуктов (реакция агглютинации и полимеразная цепная реакция).
5. Нарушения ветеринарно-санитарных правил при заготовке и транспортировке животных и продуктов их убоя.
6. Нормативно-техническая документация на мясо животных разных видов, разных возрастных категорий и категорий упитанности: современное состояние вопроса.
7. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации пола и возраста животных.
8. Судебно-ветеринарная экспертиза при фальсификации сортов мяса.
9. Экспертиза при возможных пороках сырья животного происхождения, обусловленных условиями содержания и кормления животных.
10. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации категорий упитанности животных.
11. Фальсификация выхода мяса и субпродуктов.
12. Экспертиза крови и волос животных и её роль при разрешении спорных вопросов.
13. Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.
14. Возбудители бактериальных токсикозов и токсикоинфекций: характеристика с позиции ветеринарно-санитарной экспертизы.
15. Нарушения, связанные с отбором проб для ветеринарно-санитарной экспертизы.
16. Общая характеристика методов выявления ядовитых веществ в сырье и пищевых продуктах.
17. Характеристика методов извлечения ядовитых веществ из объектов исследования. Понятие и принципы пробоподготовки.
18. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Хроматографические методы исследования.
19. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Методы обнаружения мочевины, нитратов и нитритов.
20. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Методы обнаружения поваренной соли.
21. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Токсичные элементы.
22. Методы выявления ядов в патологическом материале, кормах и воде. Микотоксины.
23. Экспертиза режимов и сроков хранения мяса.
24. Экспертиза видов порчи мяса.
25. Экспертиза импортного мясного сырья.
26. Экспертиза режимов и сроков хранения и качества мяса птицы.
27. Экспертиза промышленной переработки мяса.
28. Экспертиза полуфабрикатов и колбасных изделий.

Процедура выбора темы обучающимся

Темы электронных презентаций с докладами выбираются обучающимся при на первом занятии. Темы могут быть изменены по инициативе преподавателя в рамках необходимости актуализации материала, выносимого для изучения обучающимися или по инициативе самого обучающегося, при обязательном согласовании с преподавателем.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕКТРОННОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ С ДОКЛАДОМ

Оценка, полученная по итогам выполнения электронной презентации с докладом, учитывается при формировании среднего балла успеваемости обучающегося по итогам изучения дисциплины. По факту выполнения электронной презентации с докладом обучающийся получает итоговую оценку в формате «зачтено»/ «не зачтено». С целью формирования среднего балла успеваемости обучающегося по итогам изучения дисциплины за выполнение данного задания предусмотрена текущая дифференцированная оценка.

Шкала и критерии формирования итоговой оценки электронной презентации с докладом

- **оценка «зачтено»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации с докладом по выбранной теме и получил текущую оценку за задание «удовлетворительно» и выше;

- оценка «не зачтено» выставляется, если не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые и обучающимся за задание получена текущая оценка «не удовлетворительно»

Шкала и критерии формирования текущей дифференцированной оценки электронной презентации с докладом

- **оценка «отлично»** выставляется, если студент аккуратно и наглядно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформил библиографическую ссылку на заимствованный материал, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы, выступил с докладом по своей теме на занятии; грамотно и полно ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «хорошо»** выставляется, если имеются незначительные замечания к оформлению отчетного материала в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, грамотно оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, в целом теоретическое содержание темы раскрыто, обучающийся выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил на дополнительные вопросы аудитории, показал владение подготовленным материалом.

- **оценка «удовлетворительно»** выставляется, если обучающийся оформил отчетный материал в виде электронной презентации, при оформлении имеются предельно допустимые отклонения от требований, библиографическая ссылка на заимствованный материал оформлена с отклонениями от установленных требований, теоретическое содержание темы раскрыто поверхностно, выступил с докладом по своей теме на занятии; ответил не на все дополнительные вопросы аудитории, показал не достаточно свободное владение подготовленным материалом.

- **оценка «не удовлетворительно»** выставляется, если студент не оформил отчетный материал в виде электронной презентации или если оформление презентации имеет отклонения, превышающие предельно допустимые, при этом в презентации не оформлена библиографическая ссылка на заимствованный материал, теоретическое содержание темы не раскрыто; обучающийся не демонстрирует владение материалом при его докладе.

7.2. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОМУ ИЗУЧЕНИЮ ТЕМ

Вопросы для самостоятельного изучения тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы 1

«Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных от воздействия высоких и низких температур и при поражении животных ионизирующим излучением и электричеством»

1. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных в результате теплового и солнечного удара.
2. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных в результате ожогов.
3. Судебно-ветеринарная экспертиза смерти животных в результате отморожения.
4. Судебно-ветеринарная экспертиза при поражении животных ионизирующим облучением.
5. Судебно-ветеринарная экспертиза при поражении животных электричеством (техническим и атмосферным).

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы 2

«Судебно-ветеринарная экспертиза при профилактике инфекционных болезней животных».

1. Законодательная база РФ по вопросам профилактики инфекционных болезней животных.
2. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушениях карантинных мероприятий.
3. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении правил по утилизации и обезвреживанию трупов животных.
4. Судебно-ветеринарная экспертиза при нарушении инструкций по проведению дезинфекции.
5. Судебные дела по невыполнению указаний ветеринарных работников.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ

самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности текстуальный конспект.
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями.
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Предоставить отчётный материал преподавателю по согласованию с ведущим преподавателем
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии в установленное для внеаудиторной работы время.

ОБЩИЙ АЛГОРИТМ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНСПЕКТА

Конспект составляется каждым обучающимся по каждой из перечисленных выше тем самостоятельно, в письменном (рукописном) формате, оформляется в тетради, в заключительной части конспекта обязательно должен быть оформлен список литературы и иных источников информации, откуда был заимствован материал. После написания и оформления конспект сдается для контроля преподавателю. После проверки и получения положительной оценки «зачтено» конспект возвращается обучающемуся.

КРИТЕРИИ И ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Критерии оценки содержания конспекта

- соответствие содержания конспекта его теме;
- степень раскрытия темы;
- самостоятельность, глубина и качество анализа теоретического материала;

Критерии оценки списка литературы

- соблюдение общих требований к оформлению списка литературы;
- качество оформления списка литературы (не менее 5 источников по теме конспекта, наличие ссылок на актуальные нормативные документы по изучаемой теме);

Критерии оценки качества процесса подготовки конспекта

- способность работать самостоятельно;
- способность рационально планировать этапы и время выполнения конспекта;
- дисциплинированность, соблюдение графика подготовки и сдачи конспекта.

Шкала оценивания

– **оценка «зачтено»** присваивается при соответствии оформления и содержания конспекта выше перечисленным критериям, даже при наличии в содержании работы и/или ее оформлении небольших недочетов или недостатков, а также при наличии и правильности оформления списка литературы, наличии анализа теоретического материала.

– **оценка «не зачтено»** присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания конспекта теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

– оценка «неудовлетворительно» присваивается за слабое раскрытие темы или не соответствие содержания конспекта теме, несоблюдение требований по общему оформлению конспекта или не сдачу конспекта обучающимся на момент выставления оценки.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы

ВОПРОСЫ ДЛЯ ВХОДНОГО КОНТРОЛЯ

1. Какие из перечисленных ниже заболеваний относятся к бактериальным токсикозам:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ энтеротоксемия
- b) ☐ афлотоксикоз
- c) ☐ ботулизм
- d) ☐ сальмонеллез
- e) ☐ стафилококковый токсикоз

2. При вскрытии трупа животного обнаружено: легкие спаившиеся, плевра гладкая, при пальпации остается ямка, консистенция тестовидная. Поверхность разреза гладкая, сочная, светло-красная. С поверхности разреза выдавливается пенная мутновато-розовая жидкость. Кусочки легкого, опущенные в воду, тяжело плавают, большая часть их погружается в воду. Это картина...

Тип вопроса: Единичный выбор

- a) ☐ пневмонии
- b) ☐ отека
- c) ☐ эмфиземы
- d) ☐ ателектаза
- e) ☐ плеврита

3. Любое химическое вещество или соединение, которое находится в объекте окружающей природной среды в количествах, превышающих фоновые значения и вызывающее тем самым химическое загрязнение:

Тип вопроса: Единичный выбор

- a) ☐ пестицид
- b) ☐ детергент
- c) ☐ загрязнитель
- d) ☐ аттрактант
- e) ☐ поллюант

4. При организации ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината на линии по переработке мелкого рогатого скота оборудовано:

Тип вопроса: Единичный выбор

- a) ☐ 4 точки ВСЭ
- b) ☐ 3 точки ВСЭ
- c) ☐ количество ветеринарных точек может быть сокращено вплоть до 1
- d) ☐ 2 точки ВСЭ
- e) ☐ 5 точек ВСЭ

5. При вскрытии трупа животного обнаружено: легкое увеличено, бледно окрашено, "пушистое", при ощупывании издает хрустящий звук (крепитирует), кусочек легкого в воде легко плавает, поверхность разреза бескровная. Это характерно для ...

Тип вопроса: Единичный выбор

- a) ☐ инфаркта
- b) ☐ пневмонии
- c) ☐ плеврита
- d) ☐ ателектаза
- e) ☐ эмфиземы

6. Исследование на трихинеллез проводится:

Тип вопроса: Единичный выбор

- a) ☐ мяса свиней
- b) ☐ мяса свиней, лошадей, поставляемых на экспорт, и некоторых диких животных
- c) ☐ мяса всех подозрительных животных
- d) ☐ мяса свиней и импортируемого КРС

7. При вскрытии размер компактных органов (селезенки, печени и др.) определяют по:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ набуханию паренхимы из краев разрезанной капсулы
- b) ☐ плотности прилегания капсулы к органу
- c) ☐ общему виду
- d) ☐ консистенции и структуре
- e) ☐ напряжению капсулы

8. Выберите физико-химические показатели, применяемые для определения видовой принадлежности мяса:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ микроскопия мазков-отпечатков
- b) ☐ цвет и структура мышечной ткани

- с) ☐ определение йодного числа
- д) ☐ температура плавления жира
- е) ☐ особенности анатомического строения

9. Основным методом ветеринарно-санитарного осмотра является:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ лабораторный
- б) ☐ патологоанатомический
- с) ☐ гистологический

10. На мясокомбинате исследование свиней на трихинеллез

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ проводится групповым методом
- б) ☐ не проводится, т.к. животные поступают в основном из свиноводческих комплексов, а там регулярно проводятся дегельминтизации и дератизации
- с) ☐ проводится выборочно из каждой партии

11. Выберите органолептические показатели, применяемые для определения видовой принадлежности мяса:

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) ☐ температура плавления жира
- б) ☐ микроскопия мазков-отпечатков
- с) ☐ цвет и структура мышечной ткани
- д) ☐ определение йодного числа
- е) ☐ особенности анатомического строения

12. Перечислите специфические заболевания, вызываемые микоксенобиотиками:

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) ☐ диспепсия
- б) ☐ эрготизм
- с) ☐ энтеротоксемия
- д) ☐ афлотоксикоз
- е) ☐ ботулизм

13. Любое химическое вещество или соединение, которое находится в объекте окружающей природной среды в количествах, превышающих фоновые значения и вызывающее тем самым химическое загрязнение:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ пестицид
- б) ☐ аттрактант
- с) ☐ контаминант
- д) ☐ поллюант
- е) ☐ детергент

14. При организации ВСЭ туш и органов в убойно-разделочном цехе мясокомбината на линии по переработке мелкого рогатого скота оборудовано:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ 3 точки ВСЭ
- б) ☐ количество ветеринарных точек может быть сокращено вплоть до 1
- с) ☐ 2 точки ВСЭ
- д) ☐ 5 точек ВСЭ
- е) ☐ 4 точки ВСЭ

15. В зависимости от термического состояния согласно ГОСТ Р 52428-2005 различают мясо (выбрать НЕВЕРНЫЙ ответ)

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ перемороженное
- б) ☐ холодное
- с) ☐ размороженное
- д) ☐ парное
- е) ☐ остывшее

16. Переполнение легких воздухом называется:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- а) ☐ инфаркт
- б) ☐ ателектаз
- с) ☐ эмфизема
- д) ☐ гиперемия
- е) ☐ отек

17. При вскрытии размер компактных органов (селезенки, печени и др.) определяют по:

Тип вопроса: Множественный выбор

- а) ☐ консистенции и структуре
- б) ☐ общему виду
- с) ☐ напряжению капсулы
- д) ☐ плотности прилегания капсулы к органу
- е) ☐ набуханию паренхимы из краев разрезанной капсулы

18. В патологической анатомии используют следующие материалы и методы исследования:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ вскрытие трупов
- b) ☐ биопсия
- c) ☐ патоморфологическое исследование туш и органов вынужденно убитых животных
- d) ☐ УЗИ-исследование
- e) ☐ рентгенография

19. Выберите физико-химические показатели, применяемые для определения видовой принадлежности мяса:

Тип вопроса: Множественный выбор

- a) ☐ микроскопия мазков-отпечатков
- b) ☐ цвет и структура мышечной ткани
- c) ☐ особенности анатомического строения
- d) ☐ определение йодного числа
- e) ☐ температура плавления жира

20. Основным методом ветеринарно-санитарного осмотра является:

Тип вопроса: Одиночный выбор

- a) ☐ патологоанатомический
- b) ☐ лабораторный
- c) ☐ гистологический

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

ТЕКУЩИЙ И РУБЕЖНЫЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

Средства для текущего контроля

ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям

Тема 1. Экспертиза мясного сырья, используемого для розничной торговли и промышленной переработки (семинарское занятие)

- 1) Классификация мяса по термическому состоянию
- 2) Нормативно-техническая документация на мясо животных разных видов, разных возрастных категорий и категорий упитанности: современное состояние вопроса
- 3) Экспертиза режимов и сроков хранения мяса в тушах, полутушах и четвертинах.
- 4) Экспертиза соответствия режимов и сроков хранения мясных блоков и субпродуктов техническим требованиям действующих нормативных документов.

Тема 2. Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза. Методы выявления ядовитых веществ в мясе и иных продуктах животного происхождения, в кормах и воде (семинарское занятие)

- 1) Порядок взятия и отправки материала на судебное токсикологическое исследование
- 2) Методы выявления ядов в сырье и продуктах животного происхождения
- 3) Методы выявления токсинов в объектах окружающей среды, кормах и воде

Тема 3. Судебное расследование токсикоинфекций и токсикозов бактериального происхождения (семинарское занятие)

- 1) Классификация пищевых отравлений бактериальной природы
- 2) Современные представления о возбудителях токсикоинфекций и бактериальных токсикозов
- 3) Методы контроля и санитарной оценки при возникновении токсикоинфекций и бактериальных токсикозов.
- 4) Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
самоподготовки по темам семинарских занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде доклада или электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

Средства для рубежного контроля

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ
для составления отчета о лабораторных работах

<i>Идентификация и экспертиза подлинности меда</i>
<i>Идентификация и экспертиза подлинности молока и молочной продукции</i>
<i>Оценка степени арбитражности методов лабораторного контроля. Определение качества обесквотливания мясного сырья</i>
<i>Идентификационная экспертиза продовольственных товаров.</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
отчетов о лабораторных работах

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ
для составления отчета о практических занятиях

<i>Судебно-ветеринарная экспертиза вещественных доказательств при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов (практическое занятие).</i>
<i>Судебно-ветеринарная экспертиза по материалам дела (практическое занятие).</i>

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
отчетов о практических занятиях

- оценка «зачтено» выставляется, если студент аккуратно оформил отчетный материал на бланке, учитываются своевременность сдачи, аккуратность и полнота заполнения, грамотность заполнения, наличие или отсутствие иных замечаний.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал, не задействовал бланк отчета, при проверке возникают существенные замечания к содержательной части отчета.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

9.1 Нормативная база проведения промежуточной аттестации студентов по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
9.2. Основные характеристики промежуточной аттестации студентов по итогам изучения дисциплины и плановая процедура проведения экзамена	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым студентом целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для студентов, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	письменный
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы №№ 1-5 (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
9.3. Предэкзаменационное тестирование по итогам изучения дисциплины	
По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин. Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение.	
Перечень тем для подготовки в предэкзаменационному тесту:	1. Введение в судебную ветеринарно-санитарную экспертизу. 2. Виды судебных экспертиз. 3. Процессуальные основы назначения и проведения судебных ветеринарно-санитарных экспертиз. 4. Основы танатологии. 5. Судебно-ветеринарная токсикология. 6. Судебная экспертиза профессиональных правонарушений ветеринарных работников. 7. Судебная экспертиза технологии переработки мяса и мясопродуктов. 8. Основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров. 9. Судебная экспертиза при фальсификации молока и молочных продуктов. 10. Судебная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса.

Процедура предэкзаменационного тестирования:	Прохождение итогового тестирования по дисциплине является обязательным элементом освоения курса Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза. Обучающиеся проходят процедуру индивидуального электронного тестирования с использованием информационно-образовательной среды «ОмГАУ- Moodle». Тест для прохождения открывается не ранее чем за 2 недели и не позднее, чем за 1 неделю до начала экзаменационной сессии. Количество возможных попыток ограничено (2 попытки), время прохождения каждой из попыток не ограничено. По итогам двух попыток, в случае их использования, выставляется высший балл.
--	--

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы предэкзаменационного тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену

1. Краткие исторические сведения о становлении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы в России.
2. Цели и задачи судебной ветеринарно-санитарной экспертизы.
3. Виды судебных экспертиз.
4. Права и обязанности судебно-ветеринарного эксперта.
5. Особенности и тактика получения образцов для судебного исследования.
6. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза вещественных доказательств.
7. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза по материалам дела.
8. Порядок судебно-ветеринарной экспертизы трупа животного. Оформление результатов.
9. Танатология. Понятие о терминальном состоянии. Признаки острой и агональной смерти.
10. Ранние и поздние трупные изменения, их значение при судебно-ветеринарной экспертизе трупа животного.
11. Танатология. Понятие о категории, виде и роде смерти. Классификация причин смерти.
12. Нарушения в оформлении ветеринарной документации.
13. Судебная ответственность ветеринарных работников.
14. Судебная ветеринарно-токсикологическая экспертиза, её цели и задачи.
15. Порядок взятия и отправки материала на токсикологическое исследование.
16. Методы выявления фосфорорганических и хлорорганических ядов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
17. Методы выявления микотоксинов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
18. Методы выявления токсичных элементов в патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
19. Методы выявления нитратов и нитритов в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде в практике судебно-ветеринарной токсикологии.
20. Методы количественного обнаружения поваренной соли в сырье, пищевых продуктах, патологическом материале, кормах и воде и их значение в практике судебно-ветеринарной экспертизы.
21. Общие положения о подлинности товаров. Экспертиза подлинности товаров пищевого и кормового назначения.
22. Понятие о фальсификации. Виды фальсификации, их общая характеристика.
23. Условия и способы ассортиментной фальсификации.
24. Условия и способы качественной фальсификации.
25. Количественная фальсификация. Средства количественной фальсификации.
26. Характеристика физиологических, экономических и социальных последствий фальсификации пищевых товаров.
27. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов.

28. Общие положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы при фальсификации категорий упитанности и сортов мяса.
29. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса здоровых животных мясом больных, убитых в агональном состоянии и павших животных.
30. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации мяса вынужденного убоя.
31. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации ветеринарной документации.
32. Судебная экспертиза свежести мяса.
33. Судебная экспертиза видов порчи мяса.
34. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов.
35. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы яиц и яичных продуктов.
36. Основные положения судебной ветеринарно-санитарной экспертизы меда и продуктов пчеловодства.
37. Основные положения судебной ветеринарной экспертизы при фальсификации пола и возраста животных.
38. Основные положения судебно-ветеринарной экспертизы при фальсификации клеймения и маркировки мяса.
39. Основные положения экспертизы режимов и сроков хранения мяса и субпродуктов.
40. Принципы судебного расследования бактериальных токсикозов и токсикоинфекций.
41. Идентификационная экспертиза товаров пищевого и кормового назначения, её цели и задачи.
42. Порядок проведения судебного химико-токсикологического исследования.

9.5. Примеры экзаменационных билетов

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» 1. Краткие исторические сведения о становлении судебной ветеринарно-санитарной экспертизы в России. 2. Судебная экспертиза свежести мяса. 3. Общие положения о подлинности товаров. Экспертиза подлинности товаров пищевого и кормового назначения.
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина» Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены сельскохозяйственных животных ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2 по дисциплине «Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза» 1. Виды судебных экспертиз. 2. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза при фальсификации видовой принадлежности мяса и субпродуктов. 3. Идентификационная экспертиза товаров пищевого и кормового назначения, её цели и задачи.

9.6 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы экзамена

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют обучающемуся, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Обучающемуся необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Обучающийся должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает обучающийся, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы обучающимся допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что обучающийся не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

Выставление оценки осуществляется с учетом описания показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине, представленных в таблице 1.2

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/course/view.php?id=2008>), где:

- обучающийся имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам, выполнять тестовые задания с ограничением по времени или без ограничения по времени;

- преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.О.19 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Основы патологической анатомии и судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Б. П. Шевченко, А. Г. Гончаров, О. А. Матвеев, М. М. Жамбулов. — Оренбург : Оренбургский ГАУ, 2017. — 440 с.	http://e.lanbook.com
Латыпов, Д. Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, О. Т. Муллакаев, И. Н. Залялов. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 456 с.	http://e.lanbook.com
Патологическая физиология и патологическая анатомия животных [Электронный ресурс]: учебник / А.В. Жаров, Л.Н. Адамушкина, Т.В. Лосева, А.П. Стрельников ; под редакцией А.В. Жарова. - 4-е изд., стер. -Санкт-Петербург : Лань, 2019. - 416 с.	http://e.lanbook.com
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / сост. В. Г. Урбан ; ред. Е. С. Воронин. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с .	http://e.lanbook.com
Латыпов, Д. Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс] : учебное пособие / Д. Г. Латыпов, И. Н. Залялов. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 576 с.	http://e.lanbook.com
Жаров, А. В. Судебная ветеринарная медицина [Электронный ресурс]: учебник / А. В. Жаров. — 3-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 464 с.	http://e.lanbook.com
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	Консультант Плюс
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество, 1999 -	НСХБ
Вестник Омского государственного аграрного университета : науч.-практ. журн./ Ом. гос. аграр. ун-т. - Омск : Изд-во ОмГАУ, 1996 -	НСХБ