

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ИВАНОВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ ИМЕНИ Д.К. БЕЛЯЕВА»
(ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА)**

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И БИОТЕХНОЛОГИИ
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА
проректором по учебной и
воспитательной работе

М.С. Манновой
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«Ветеринарный контроль на рынках»**

Специальность	36.05.01 Ветеринария		
Направленность (профиль)	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Уровень образовательной программы	Специалитет		
Форма обучения	Очная		
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3		
Трудоемкость дисциплины, час.	108		
Распределение часов дисциплины по видам работы:	Виды контроля:		
Контактная работа – всего	50	Зачет	1
в т.ч. лекции	26		
Лабораторные	24		
Практические	-		
Самостоятельная работа	58		

Разработчики:

Доцент кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы, к.б.н.

С.П. Фисенко
(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Т.Г. Кичеева
(подпись)

Председатель методической комиссии факультета

(подпись) С.В. Егоров

Документ рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии факультета

**Протокол № 03
от 15 ноября 2021 года**

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины является формирование компетенций, направленных на получение теоретических знаний и практических навыков в области проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного и растительного происхождения на рынках.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к*	вариативной части образовательной программы СЗ.в.10.1
Статус дисциплины**	по выбору
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Паразитология и инвазионные болезни, Эпизоотология и инфекционные болезни, Ветеринарно-санитарная экспертиза, Ветеринарная санитария, Санитарная микробиология и вирусология
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения, Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) (ХАРАКТЕРИСТИКА ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ)

Шифр и наименование компетенции	Дескрипторы компетенции		Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) дескриптора(ов) компетенции
ПК-10 Способность и готовность к организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства водного промысла	Знает:	З-1. Виды транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства водного промысла	Все
		З-2. Требования к проведению транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Все
		З-3. Методы контроля при выполнении транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Все
	Умеет:	У-1. Организовать и контролировать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Все

	Владеет:	В-1. Приемами организации и методами контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Все
ПК-11 Способность и готовность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Знает:	З-1. Эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний	Все
		З-2. Особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы	Все
		З-3. Профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей и заноса заразных болезней на территорию Российской Федерации из других государств	Все
	Умеет:	У-1. Осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Все
	Владеет:	В-1. Методами мониторинга ветеринарно-санитарного благополучия территорий субъектов Российской Федерации.	Все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

№ п/п	Темы занятий	Виды учебных занятий и трудоемкость, час.				Контроль знаний*	Применяемые активные и интерактивные технологии обучения
		лекции	практические (семинарские)	лабораторные	самостоятельная работа		
1.	Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Документация, учет и отчетность при ветсанэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.	4		1	2	Т	Дискуссия
2.	Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Последовательность проведения исследований. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции	4			2	Т	

3.	Нормативная документация по проведению ветеринарно-санитарного контроля растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках. Последовательность проведения исследований. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.	4			2	T	
4.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных на рынке	2			4	T	
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи на рынке	2			2	T	
6.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий на рынке	2			4	T	
7.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя домашней птицы на рынке	2			4	T	
8.	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочной продукции на рынке	2			2	T	
9.	Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных на продовольственном рынке.	2		1	2	T	Дискуссия
10.	Исследование туш и органов животных на трихинеллез и цистицеркоз на продовольственном рынке.			2	2	T	Дискуссия
11.	Исследование мяса больных и вынуждено-убитых животных на продовольственном рынке.			2	4	T	Дискуссия
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлениях на продовольственном рынке	2			6	T	
13.	Исследование мяса убойного скота, птицы и кроликов на свежесть на продовольственном рынке			2	2	T	Дискуссия
14.	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров на продовольственном рынке			2	2	T	Дискуссия
15.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на продовольственном рынке			2	2	T	Дискуссия
16.	Ветеринарно-санитарная экспертиза кисло-молочных продуктов на продовольственном рынке.			2	4	T	Дискуссия
17.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов на продовольственном рынке			2	2	T	Дискуссия
18.	Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных продуктов водного промысла на продовольственном			2	2	T	Дискуссия

	рынке									
19.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы на продовольственном рынке			2	4	Т				Дискуссия
20.	Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственном рынке			2	2	Т				Дискуссия
21.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства на продовольственном рынке			2	2	Т				Дискуссия

* Указывается форма контроля. Например: УО, – устный опрос, КЛ – конспект лекции, КР – контрольная работа, ВЛР – выполнение лабораторной работы, ВПР – выполнение практической работы, К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – Реферат, Д – доклад, ЗКР – защита курсовой работы, ЗКП – защита курсового проекта, Э – экзамен, З – зачет.

4.2. Распределение часов дисциплины (модуля) по семестрам

4.2.1. Очная форма обучения

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		ИТОГО	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
Лекции	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	26	26
Лабораторные	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	24	24
Практические	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Итого контактной работы	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	50	50
Самостоятельная работа	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	58	58

5. ОРГАНИЗАЦИЯ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Организация самостоятельной работы студентов основана на ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К. Беляева».

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

1. Клеймение туш (полутуш, четвертин, тушек птицы и др.) и субпродуктов в соответствии с Инструкцией по ветеринарному клеймению мяса.
2. Выдача заключения и других ветеринарных документов установленной формы (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие выпускаемой продукции и разрешающих продажу ее на рынке.
3. Денатурация и уничтожение отобранных и отработанных проб сырья и продуктов после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, необходимых испытаний (исследований) и составление соответствующего акта.
4. Организация и контроль за утилизацией или уничтожением мяса и других продуктов, признанных после проведения ветеринарно-санитарной экспертизы не пригодными в пищу. Оформление заключений и составление актов на забракованные продукты.
5. Организация и контроль за обеззараживанием мяса и других продуктов
6. Учет выявленных болезней, регистрация проводимой работы в журналах установленной формы, ведение и составление ветеринарной отчетности.

7. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок. Документация.
8. Отбор проб мяса и мясопродуктов при поступлении их на холодильник рынка или торгово-закупочные базы (расположенные на территории рынка) для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и специальных лабораторных исследований.
9. Порядок обеззараживания, утилизации продовольственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения, признанных непригодными в пищу людям, согласно действующих ветеринарно-санитарных правил.

Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

Аудиторная самостоятельная работа включает изучение рекомендуемой литературы.

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает:

- изучение теоретического материала, в том числе, самостоятельный поиск информации по вопросам, не вошедшим в лекционный курс, приобретение навыков при работе со справочной литературой и поиск информации в ресурсах интернет;
- проработку учебного материала (изучение лекционного материала, материала, изложенного в учебниках и учебных пособиях);
- самотестирование по контрольным вопросам;
- подготовка зачету.

Отчет по самостоятельной работе студент может оформить в виде стенда, презентации.

Контроль за самостоятельной работой студентов осуществляется:

- проведением тестирования;
- оцениванием результатов обучения на зачете.

5.3. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

При выполнении самостоятельной работы рекомендуется использовать основную и рекомендованную литературу, методические указания и разработки кафедры, а так же интернет-ресурсы.

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

6.1. Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4308 — Загл. с экрана.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654 — Загл. с экрана.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 — Загл. с экрана.
4. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань,

2018. — 240 с. — Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/102236#book_link_3738
— Загл. с экрана.

6.2. Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины (модуля)

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.
2. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.

6.3. Ресурсы сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины (модуля)

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcsx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Библиотека ИвГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 4) Электронные ресурсы библиотеки ИвГСХА http://ivgsha.uberweb.ru/about_the_university/library/elektronnye-biblioteki.php?clear_cache=Y
- 5) Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

6.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

1. Пронин В.В., Фисенко С.П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства (практикум).- Лань.- 2012.-240 с.

6.5. Информационные справочные системы, используемые для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

- 1) Библиотека ГОСТов и нормативных документов <http://libgost.ru/>
- 2) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru>
- 3) Научная электронная библиотека <http://e-library.ru>
- 4) Научная электронная библиотека <http://www.e.lanbook.com>

6.6. Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю)

- 1) Лекции-презентации

6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины

1. Операционная система типа Windows.
2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
3. Интернет браузеры.

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и пр.	Краткий перечень основного оборудования
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей).
2	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
3	Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
4	Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации
5	Помещение для самостоятельной работы	укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

«Ветеринарный контроль на рынках»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства**
1	3		4	5
ПК-10	Знает:	З-1. Виды транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства водного промысла	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
		З-2. Требования к проведению транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
		З-3. Методы контроля при выполнении транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Умеет:	У-1. Организовать и контролировать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
Владеет:	В-1. Приемами организации и методами контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий	
ПК-11	Знает:	З-1. Эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
		З-2. Особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
		З-3. Профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей и заноса заразных болезней на территорию Российской Федерации из других государств	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Умеет:	У-1. Осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий
	Владеет:	В-1. Методами мониторинга ветеринарно-санитарного благополучия территорий субъектов Российской Федерации	3, 10-й сем. Т	Комплект тестовых заданий

* Форма контроля: Т-тест, З – зачет. Период проведения – указывается семестр обучения.

2. Показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на данном этапе их формирования

При наличии в учебном плане зачета по дисциплине, оцениваемого по двухбалльной шкале с оценками «зачтено» или «не зачтено».

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Критерии оценивания	
			«не зачтено»	«зачтено»
ПК-10	Знает:	З-1. Виды транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства водного промысла	Не перечисляет виды транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства водного промысла	Перечисляет виды транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства водного промысла
		З-2. Требования к проведению транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Не называет перечень требований к проведению транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Называет перечень требований к проведению транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла
		З-3. Методы контроля при выполнении транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Не перечисляет методики контроля при выполнении транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Перечисляет методики контроля при выполнении транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла
	Умеет:	У-1. Организовать и контролировать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Не ориентируется в выборе способов организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Ориентируется в выборе способов организации и контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла
		Владеет:	В-1. Приемами организации и методами контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	Не владеет приемами организации и методами контроля транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла
	ПК-11	Знает:	З-1. Эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний	Не формулирует эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний
З-2. Особенности послеубойной диагностики инфекционных и			Не перечисляет особенности послеубойной диагностики инфекционных и	Перечисляет особенности послеубойной диагностики инфекционных и

		инвазионных болезней животных и птицы	инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы	инвазионных болезней животных и птицы
		3-3. Профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей и заноса заразных болезней на территорию Российской Федерации из других государств	Не перечисляет профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей и заноса заразных болезней на территорию Российской Федерации из других государств	Перечисляет профилактические мероприятия по предотвращению заболевания людей и заноса заразных болезней на территорию Российской Федерации из других государств
	Умеет:	У-1. Осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Не ориентируется в выборе методов, с помощью которых проводит ветеринарно-санитарные и организационно-хозяйственные мероприятия при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии	Ориентируется в выборе методов, с помощью которых проводит ветеринарно-санитарные и организационно-хозяйственные мероприятия при обнаружении заболеваний инфекционной и инвазионной этиологии
	Владеет:	В-1. Методами мониторинга ветеринарно-санитарного благополучия территорий субъектов Российской Федерации	Не владеет некоторыми профессиональными приемами и диагностическими технологиями по защите населения от болезней, общих для человека и животных, а также охраны территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств	Владеет некоторыми профессиональными приемами и диагностическими технологиями по защите населения от болезней, общих для человека и животных, а также охраны территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств

3. Оценочные средства

3.1. Комплект тестовых заданий для текущего и промежуточного контроля.

- При обнаружении сапа продукты убоя...
 - утилизируют
 - уничтожают
 - проваривают
 - зачищают
 - реализуют без ограничений
- Какой внешний фактор воздействия может уничтожить листерий в продуктах убоя?
 - замораживание
 - пищевая соль
 - вакуумная сушка
 - озонирование
- Бактерицидным действием на возбудителя лептоспироза обладает:

- a) желчь и желудочный сок
 - b) УФ-лучи
 - c) растворы кислот и щелочей
 - d) рассол и температура более 60⁰С
4. В послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе основные изменения, характерные для лептоспироза выявляют в:
- a) селезенке
 - b) почках
 - c) печени
 - d) на коже
5. Как поступить с продуктами убоя от животных, больных лептоспирозом?
- a) направить в утиль при наличии желтушности, которая сохраняется более чем двое суток
 - b) тушу отправить в проварку при отсутствии дегенеративных изменений
 - c) кишечник и измененные органы – в утиль
 - d) шкуры, волос, рогокопытное сырье после дезинфекции
 - e) выпустить без ограничений
 - f) верно все вышеперечисленное
6. Сколько времени возбудитель «мальтийской лихорадки» сохраняется в созревшем мясе?
- a) 30 дн
 - b) 3 нед
 - c) 10 дн
 - d) неустойчив и не сохраняется
7. При проведении послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы была установлена «жемчужница». При каком заболевании она обнаруживается?
- a) туберкулез
 - b) актиномикоз
 - c) сап
 - d) бруцеллез
8. Чаще всего туберкулезные поражения в послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе в продуктах убоя крупного рогатого скота находят:
- a) в заглочных, средостенных и бронхиальных лимфатических узлах
 - b) подчелюстных лимфатических узлах
 - c) печени, легких, селезенке, почках
9. При наличии любой формы туберкулеза и наличии истощения в туше продукты убоя должны быть:
- a) утилизированы
 - b) проварены
 - c) выпущены без ограничений
10. Как поступить с продуктами убоя от животных, больных бешенством
- a) уничтожить
 - b) утилизировать
 - c) проварить
 - d) выпустить без ограничения

11. Какие из перечисленных заболеваний опасны для человека?
- а) африканская чума свиней
 - б) рожа свиней
 - в) чума крупного рогатого скота
 - г) болезнь Ауески
12. От каких заболеваний необходимо дифференцировать чуму крупного рогатого скота?
- а) катаральная горячка, пастереллез, ящур, вирусная диарея
 - б) сибирская язва, геморрагическая септицемия, сальмонеллез
 - в) туберкулез, бруцеллез
 - г) актиномикоз
13. Каким образом копчение воздействует на цистицерков в мышечной ткани?
- а) полное уничтожение
 - б) нет отрицательного воздействия
 - в) гибель 50% личинок возбудителя
 - г) сохранение возбудителя в течение 20 дней
14. Какое паразитарное заболевание снижает биологическую ценность мяса и субпродуктов, но при этом не опасно для человека?
- а) эхинококкоз
 - б) альвеококкоз
 - в) фасциолез
 - г) трихинеллез
15. Какое паразитарное заболевание вызывает следующие патологоанатомические изменения: увеличение селезенки, печени, иктеричность слизистых и жирового депо?
- а) токсоплазмоз
 - б) сальмонеллез
 - в) пироплазмидозы
 - г) онхоцеркоз
 - д) трихинеллез
16. Туберкулез птиц дифференцируют от:
- а) лейкоза, аспергиллеза, псевдотуберкулеза, орнитоза
 - б) гриппа, сальмонеллеза, болезни Ньюкасла
 - в) болезни Марека, пуллороза, пастереллеза
17. Яйцо от птицы, больной ботулизмом, направляют на:
- а) уничтожение
 - б) проварку
 - в) в хлебопекарную промышленность
 - г) дезинфекцию в хлорной извести
18. Что такое яичный меланж?
- а) смесь белка и желтка в естественных пропорциях
 - б) высушенный желток

- c) яичный порошок
- d) пастеризованный желток

19. Какой температурный режим воздействия на молоко желателен для уничтожения возбудителя инфекционных заболеваний?
- a) только кипячение в течение 5 мин
 - b) пастеризация в течение 30 мин
 - c) кипячение и пастеризация
20. От каких видов животных продукты убоя могут стать причиной сальмонеллеза у человека?
- a) мелкого рогатого скота
 - b) крупного рогатого скота
 - c) свиньи
 - d) птицы

3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов по темам:

- 1) Общие положения о государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Документация, учет и отчетность при ветсанэкспертизе продуктов животного и растительного происхождения на продовольственных рынках.
 - 2) Нормативная документация по проведению ветеринарно- санитарного контроля продуктов животного происхождения на продовольственных рынках. Последовательность проведения исследований. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции
 - 3) Нормативная документация по проведению ветеринарно- санитарного контроля растительных пищевых продуктов, меда, рыбы и рыбопродукции на продовольственных рынках. Последовательность проведения исследований. Способы и режимы обезвреживания условно годной продукции.
 - 4) Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных на рынке
 - 5) Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи на рынке
 - 6) Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий на рынке
 - 7) Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя домашней птицы на рынке
 - 8) Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочной продукции на рынке
 - 9) Организация и методика послеубойной ветсанэкспертизы туш и органов животных на продовольственном рынке.
 - 10) Исследование туш и органов животных на трихинеллез и цистицеркоз на продовольственном рынке.
 - 11) Исследование мяса больных и вынуждено-убитых животных на продовольственном рынке.
 - 12) Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при отравлениях на продовольственном рынке
 - 13) Исследование мяса убойного скота, птицы и кроликов на свежесть на продовольственном рынке
 - 14) Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых топленых животных жиров на продовольственном рынке
 - 15) Ветеринарно-санитарная экспертиза молока на продовольственном рынке
 - 16) Ветеринарно-санитарная экспертиза кисло-молочных продуктов на продовольственном рынке.
 - 17) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов на продовольственном рынке
 - 18) Ветеринарно-санитарная экспертиза нерыбных продуктов водного промысла на продовольственном рынке
 - 19) Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц домашней птицы на продовольственном рынке
 - 20) Санитарная экспертиза растительных продуктов на продовольственном рынке
 - 21) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов пчеловодства на продовольственном рынке
- Тестирование проводится в форме бумажного теста. Бланки с вопросами теста (тестовые задания представлены в количестве 10 вариантов) хранятся на кафедре и выдаются студенту только на время теста, по окончании теста их необходимо сдать

преподавателю на проверку, тест проверяется преподавателем в ручном режиме и оценка сообщается студенту не позднее занятия следующего за тем, на котором проводился тест. Студенту предлагается ответить на 20 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 40 минут.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева».

Текущий контроль:

Посещение лекций - 1 балл (максимум 9 баллов)

Посещение ЛПЗ – 0,5 балла (максимум 9 баллов)

Тестирование (2 теста в семестре) – (максимум 30 баллов)

Итоговый контроль:

Зачетное тестирование – максимум 40 баллов.

Итого текущий и рубежный контроли: 60 баллов

Общая сумма баллов: максимальное количество 100 баллов.

Градация рейтинга:

Итоговая рейтинговая оценка	Традиционная оценка (при 4-хбальной шкале)	Зачет, экзамен	Оценка (ECTS)	Градация
0-59	неудовлетворительно	Не зачтено	F	неудовлетворительно
60-64	удовлетворительно	Зачтено	E	посредственно
65-69			D	удовлетворительно
70-74			C	хорошо
75-84	хорошо		B	очень хорошо
85-89			A	отлично
90-100	отлично			

Студентам могут быть начислены премиальные баллы:

- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в вузовской конференции – 20 баллов;
- подготовка статьи (по теме дисциплины) для участия в конференциях в других вузах – 25 баллов.