

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

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ И BIOTEХНОЛОГИИ  
В ЖИВОТНОВОДСТВЕ**

УТВЕРЖДЕНА  
проректором по учебной и  
воспитательной работе  
М.С. Манновой  
17 ноября 2021 г

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
«Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора»**

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

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**

Иваново 2021

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины – освоение законодательства и организационной структуры ветеринарной службы РФ на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности, на границе и транспорте, объектов и методов государственного надзора.

### 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	вариативной части образовательной программы
по выбору	по выбору
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Экономическая теория, ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарная санитария
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины	Ветеринарный контроль на рынках, производственный ветеринарно-санитарный контроль

### 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-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

СК-2 Способность и готовность выбирать и использовать эффективные способы производства и переработки продукции животноводства, нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении и	Знает:	З-1. Эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	Все
		З-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	Все
		Владеет:	В-1. Технологическими схемами производства и переработки продукции животноводства
	В-2. Опытот работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении		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.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор за мясоперерабатывающими предприятиями	2			4	Т	
2.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор за птицеперерабатывающими предприятиями	2			4	Т	
3.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках	2			4	Т	
4.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор при производстве и переработке молока	2			4	Т	
5.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках				4	Т	
6.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор на убойных площадках				2	Т	

7.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор в животноводческих хозяйствах.				4	Т	
9.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор при промысле и переработке рыбы				4	Т	
10.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор на рынках	2			2	Т	
11.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор при промысле и переработке диких промысловых животных и пернатой дичи	2			2	Т	
12.	Государственный ветеринарно-санитарный надзор при переработке кроликов и нутрий	2			2	Т	
13.	Микробиологические и физико-химические исследования мяса			2	4	Т	Дискуссия
14.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя промысловых животных			2	4	Т	Дискуссия
15.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя кроликов и нутрий			2	2	Т	Дискуссия
16.	Физико-химические и микробиологические исследования тушек и органов птиц			2	2	Т	Дискуссия
17.	Физико-химические и микробиологические исследования яйцепродуктов на свежесть			2	4	Т	Дискуссия
18.	Лабораторный анализ продуктов при оценке на таможене, пограничных и транспортных ветеринарных участках			4	4	Т	Дискуссия
19.	Физико-химический и микробиологический анализ колбасных изделий, копченостей и консервов			4	4	Т	Дискуссия
20.	Физико-химический и микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов			4	2	Т	Дискуссия
21.	Физико-химический и микробиологический анализ молока и молочных продуктов			4	6	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

Вид занятий	1 курс		2 курс		3 курс		4 курс		5 курс		ИТОГО
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
Лекции										14	14
Лабораторные										26	26
Практические										-	-
Итого контактной работы										46	46
Самостоятельная работа										68	68

#### 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. Что такое государственный ветеринарно-санитарный надзор?
2. Функции государственного ветеринарно-санитарного надзора?
3. Задачи государственного ветеринарно-санитарного надзора?
4. Структура государственного ветеринарно-санитарного надзора?
5. Ответственность за нарушение ветеринарно-санитарных требований.
6. Административные виды наказания за нарушения ветеринарно-санитарных требований.
7. Государственный ветеринарно-санитарный надзор при переработке животных на МПП
8. Государственный ветеринарно-санитарный надзор к переработке мяса
9. Государственный ветеринарно-санитарный надзор за продуктами убоя при болезнях животных, опасных для человека
10. Государственный ветеринарно-санитарный надзор за продуктами при болезнях животных, неопасных для человека
11. Государственный ветеринарно-санитарный надзор за переработкой мяса птицы и яйцепродуктов
12. Государственный ветеринарно-санитарный надзор при переработке молока и молочной продукции
13. Государственный ветеринарно-санитарный надзор мяса диких животных и пернатой дичи
14. Государственный ветеринарно-санитарный надзор при переработке рыбных консервов, пресервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий
15. Государственный ветеринарно-санитарный надзор при производстве колбасных изделий и копченостей
16. Государственный ветеринарно-санитарный надзор за молочной продукцией
17. Требования к качеству рыбных товаров

*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);
- подготовка к зачету.

Отчет по самостоятельной работе студент может оформить в виде эталона ответа на вопросы для самоконтроля, 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](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](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](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](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](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](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://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Библиотека ИвГСХА [http://www.ivgsha.ru/about\\_the\\_university/library/](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](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. Организация и экономика ветеринарного дела: учебник для вузов (практикум) / И.Н. Никитин, В.Ф. Воскобойник – М.: Владос, 1999. – 384 с.
2. Организация ветеринарного дела в Российской Федерации (в развитие закона РФ «О ветеринарии») Л.Я. Юшкова – Новосибирск, 2001. - 428 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

**Приложение № 1  
к рабочей программе дисциплине**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**«Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора»**

## 1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

Шифр компетенции	Дескрипторы компетенции		Форма контроля и период его проведения*	Оценочные средства**
1	3		4	5
ПК-11	Знает:	З-1. Эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
		З-2. Особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы	3, 10-й сем.	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.	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.	Комплект тестовых заданий
	Владеет:	В-1. Методами мониторинга ветеринарно-санитарного благополучия территорий субъектов Российской Федерации	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
СК-2	Знает:	З-1. Эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
		З-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
	Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
	Владеет:	В-1. Технологическими схемами производства и переработки продукции животноводства	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
		В-2. Опыт работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий

\* Форма контроля: Э – экзамен, З – зачет, КР-курсовая работа. Период проведения – указывается семестр обучения. Ячейка заполняется следующим образом, например: Э, 4-й сем.

\*\* Оценочные средства: Т – тест, ЭВ - экзаменационные вопросы, УО-устный опрос, К-коллоквиум

## 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-11	Знает:	3-1. 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	Формулирует эпидемиологическую роль различных пищевых продуктов в возникновении инфекционных, инвазионных и других заболеваний
		3-2. Особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы	Не перечисляет особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы	Перечисляет особенности послеубойной диагностики инфекционных и 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 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	
СК-2	Знает:	3-1. Эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	3-1. Не формулирует эффективные способы производства и переработки продукции животноводства	3-1. Формулирует эффективные способы производства и переработки продукции животноводства
		3-2. Разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	3-2. Не перечисляет разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и	3-2. Перечисляет разновидности нормативной документации, принятой в ветеринарии и

			здравоохранении	здравоохранении
Умеет:	У-1. Проводить выборку способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Не ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	У-1. Ориентируется в выборе способов производства и переработки продукции животноводства, а также необходимой нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении
Владеет:	В-1. Технологическими схемами производства и переработки продукции животноводства	В-1. Не владеет профессиональными технологиями производства и переработки продукции животноводства	В-1. Владеет некоторыми профессиональными технологиями производства и переработки продукции животноводства	В-1. Владеет некоторыми профессиональными технологиями производства и переработки продукции животноводства
	В-2. Опыт работы с нормативной документацией, принятой в ветеринарии и здравоохранении	В-2. Не соблюдает правила и порядок использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	В-2. Соблюдает правила и порядок использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении	В-2. Соблюдает правила и порядок использования нормативной документации, принятой в ветеринарии и здравоохранении

### 3. Оценочные средства

#### 3.1. Комплект тестовых заданий для текущего и промежуточного контроля.

1. Предприятия по переработке мяса имеют санитарную зону:
  - a) 500-1000м
  - b) 200м
  - c) 60м
  - d) более 2-3 км
  
2. Какая документация выдается на партию животных для отправки на мясокомбинат?
  - a) ветеринарное свидетельство №1
  - b) ветеринарная справка №4
  - c) товарно-транспортная накладная
  - d) верно все вышеперечисленное
  
3. В течение какого времени животных, укушенных бешеными животными отправляют на убой?
  - a) Немедленно
  - b) через десять дней после укуса
  - c) убой запрещен
  - d) через 30 дней после укуса
  
4. Первичную переработку убойных животных в производственной зоне мясокомбината осуществляют в цехе:
  - a) убойно-разделочном
  - b) субпродуктовом
  - c) на санитарной бойне

- d) цех не предусмотрен
5. Каков порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя овец?
- колова, внутренние органы, туша, финальная точка
  - туша, голова, внутренние органы
  - внутренние органы, туша, финальная точка
  - голова, внутренние органы, туша
6. Цель осмотра селезенки в послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе?
- исключить патологические процессы
  - установить видовую принадлежность
  - осмотру и экспертизе не подлежит
  - определить возраст животного
7. Какие разрезы туши необходимо проводить для исключения финноза?
- два параллельных разреза мышц шеи в выйной области
  - лопатко-локтевой
  - разрез поясничных мышц
  - длиннейшую мышцу спины, тазовой конечности и диафрагму
8. При переработке больных животных и птицы на мясокомбинате технологические операции проводят:
- в соответствующих цехах мясокомбината
  - больные животные и птица переработке на мясокомбинате не подлежат
  - на санитарной бойне
  - в соответствующих цехах санитарной бойни
9. Навоз, подстилку, остатки корма должны сжигать, если животные больны:
- споровыми инфекциями, сапом,
  - бешенством, чумой, паратуберкулезом
  - туберкулезом и бруцеллезом
  - сибирской язвой, ящуром, пастереллезом
10. Запрещена съемка шкур с туш животных, больных:
- злокачественным отеком,
  - ЭМКАРом, сапом, чумой
  - пастереллезом, туберкулезом, бруцеллезом
  - бешенством, сальмонеллезом, пироплазмозом
11. Ввоз, переработка, хранение, перевозка и реализация груза могут быть разрешены:
- только хозяйствующему субъекту, имеющим необходимые условия для хранения и (или) переработки грузов и прошедшему обследованию на соответствие ветеринарно-санитарным правилам
  - пограничному государственному ветеринарному надзору
  - главному государственному ветеринарному инспектору соответствующего государства
  - любому лицу
12. Органами государственного ветеринарного надзора не являются:
- Россельхознадзор
  - территориальные управления Россельхознадзора в субъектах Российской Федерации

- Федерации;
- c) управления ветеринарии в составе органов исполнительной власти субъектов Российской Федерации;
  - d) управления (отделы) ветеринарии в составе администраций районов и городов;
  - e) пограничные контрольные ветеринарные пункты (ПКВП);
  - f) станции по борьбе с болезнями животных, участковые ветеринарные лечебницы;
  - g) ветеринарные участки, пункты;
  - h) ветеринарные лаборатории субъектов Российской Федерации, районов и городов
  - i) государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, подразделения государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
13. Расположите структуры государственного ветеринарного надзор в РФ в порядке их подчиненности
- a) Россельхознадзор
  - b) Министерство сельского хозяйства РФ
  - c) Ветеринарное управление субъектами РФ
  - d) Правительство РФ
14. В случае выявления нарушений в области обеспечения качества и безопасности продукции должностные лица и специалисты органов государственного надзора и контроля в пределах своей компетенции применяют меры..... пресечения и воздействия в соответствии с законодательством Российской Федерации.
15. Срок хранения баночных консервов?
- a) до 6 мес стерилизованные и пастеризованные
  - b) до 5 лет стерилизованные и пастеризованные
  - c) до 6 мес пастеризованные и 5 лет стерилизованные
  - d) до 5 лет пастеризованные и 6 мес стерилизованные
16. Применяется для изготовления полукопченых и сырокопченых колбас мясо:
- a) только охлажденное
  - b) остывшее
  - c) замороженное
  - d) парное
17. Ветсанконтроль готовых полуфабрикатов проводят:
- a) 1 раз в декаду
  - b) 1 раз в месяц
  - c) после выпуска каждой партии
  - d) контроль не проводят
18. Яйцо от птицы, больной ботулизмом, направляют на:
- a) уничтожение
  - b) проварку
  - c) в хлебопекарную промышленность
  - d) дезинфекцию в хлорной извести
19. На предприятиях по переработке молока сооружения для очистки сточных вод должны находиться:
- a) вне территории предприятия
  - b) на территории предприятия

с) сточные воды не подлежат очистке

20. Какой температурный режим воздействия на молоко желателен для уничтожения возбудителя инфекционных заболеваний?

- а) только кипячение в течение 5 мин
- б) пастеризация в течение 30 мин
- с) кипячение и пастеризация
- д) термическая обработка не предусмотрена

### 3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов по темам:

- 1) Государственный ветеринарно-санитарный надзор за мясоперерабатывающими предприятиями
- 2) Государственный ветеринарно-санитарный надзор за птицеперерабатывающими предприятиями
- 3) Государственный ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках
- 4) Государственный ветеринарно-санитарный надзор при производстве и переработке молока
- 5) Государственный ветеринарно-санитарный надзор на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках
- 6) Государственный ветеринарно-санитарный надзор на убойных площадках
- 7) Государственный ветеринарно-санитарный надзор в животноводческих хозяйствах.
- 8) Государственный ветеринарно-санитарный надзор при промысле и переработке рыбы
- 9) Государственный ветеринарно-санитарный надзор на рынках
- 10) Государственный ветеринарно-санитарный надзор при промысле и переработке диких промысловых животных и пернатой дичи
- 11) Государственный ветеринарно-санитарный надзор при переработке кроликов и нутрий
- 12) Микробиологические и физико-химические исследования мяса
- 13) Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя промысловых животных
- 14) Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя кроликов и нутрий
- 15) Физико-химические и микробиологические исследования тушек и органов птиц
- 16) Физико-химические и микробиологические исследования яйцепродуктов на свежесть
- 17) Лабораторный анализ продуктов при оценке на таможене, пограничных и транспортных ветеринарных участках
- 18) Физико-химический и микробиологический анализ колбасных изделий, копченостей и консервов
- 19) Физико-химический и микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов
- 20) Физико-химический и микробиологический анализ молока и молочных продуктов

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, отведенное 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.

**Градации 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	B		очень хорошо	
85-89	хорошо		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.