

**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)**

**«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»**

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>

**Распределение часов дисциплины  
по видам работы:**

Контактная работа – всего	50
в т.ч. лекции	26
Лабораторные	24
Практические	-
Самостоятельная работа	58

**Виды контроля:**

Зачет	<b>1</b>
-------	----------

**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

С.В. Егоров  
(подпись)

Документ рассмотрен и одобрен на заседании  
методической комиссии факультета

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



## 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» являются формирование у студентов - будущих ветсанэкспертов основ ветеринарно-санитарного контроля на всех производственных участках предприятий мясной, молочной и рыбной промышленности, а также освоение методов и приемов лабораторного анализа животноводческого (рыбного) сырья и готовой продукции.

## 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.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	2			2	Т	
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных	2			4	Т	
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи	2			4	Т	
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий	2			4	Т	
5.	Производственный ветеринарный контроль на холодильниках	2			2	Т	

6.	Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	2			4	Т	
7.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока	4			4	Т	
8.	Ветеринарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках	2			2	Т	
9.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	2		2	4	ВЛР,Т	Дискуссия
10.	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	4		2	4	ВЛР,Т	Дискуссия
11.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	2		2	4	ВЛР,Т	Дискуссия
12.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках			2	2	ВЛР,Т	Дискуссия
13.	Микробиологические и физико-химические исследования мяса			2	2	ВЛР,Т	Дискуссия
14.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя промысловых животных			2	2	ВЛР,Т	Дискуссия
15.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя кроликов и нутрий				2	ВЛР,Т	Дискуссия
16.	Физико-химические и микробиологические исследования тушек и органов птиц				2	ВЛР,Т	Дискуссия
17.	Физико-химические и микробиологические исследования продуктов на свежесть			4	2	ВЛР,Т	Дискуссия
18.	Лабораторный анализ продуктов при оценке на таможне, пограничных и транспортных ветеринарных участках			4	2	ВЛР,Т	Дискуссия
19.	Физико-химический и микробиологический анализ колбасных изделий, копченостей и консервов			2	2	ВЛР,Т	Дискуссия
20.	Физико-химический и микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов			2	2	ВЛР,Т	Дискуссия
21.	Физико-химический и микробиологический анализ молока и молочных продуктов			2	2	ВЛР,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. Ветсанконтроль при переработке животных на МПП
2. Ветсантребования к переработке мяса
3. Ветсанконтроль продуктов убоя при болезнях животных, опасных для человека
4. Ветсанконтроль продуктов убоя при болезнях животных, неопасных для человека
5. Специфика ветсанконтроля мяса птицы и яйцепродуктов
6. Ветсанконтроль при переработке молока и молочной продукции
7. Контроль качества сырья и меры профилактики пищевых отравлений и кишечных инфекций
8. Ветсанконтроль мяса диких животных и пернатой дичи
9. Требования к качеству рыбных консервов, пресервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий
10. Контроль качества колбасных изделий и копченостей на содержание соли и нитритов
11. Оценка качества молочной продукции
12. Требования к качеству рыбных товаров

*Темы курсовых проектов/работ: Не предусмотрено.*

### 5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- Тестовые опросы (промежуточные и зачетные)

### 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://mcsx.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. 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. Морфологическая коллекция внутренних органов и костей, скелеты различных видов убойных, диких промысловых и экзотических животных.
2. Цветные иллюстрированные атласы по ветеринарно-санитарной экспертизе, сборники нормативно - правовой документации по ветнадзору

## **6.7. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины**

- 1) 1. Операционная система типа Windows.
- 2) 2. Интегрированный пакет прикладных программ общего назначения Microsoft Office.
- 3) 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 аудитории 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 аудитории 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 по дисциплине**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**



## «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

### 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.	Комплект тестовых заданий
		З-2. Требования к проведению транспортировок животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
		З-3. Методы контроля при выполнении транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем.	Комплект тестовых заданий
	Умеет:	У-1. Организовать и контролировать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства, водного промысла	3, 10-й сем.	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.	Комплект тестовых заданий	
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

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

### 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	Дескрипторы компетенции	Критерии оценивания
------	-------------------------	---------------------

компетенции		«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 инвазионных болезней			Не перечисляет особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней	Перечисляет особенности послеубойной диагностики инфекционных и инвазионных болезней

		животных и птицы	инвазионных болезней животных и птицы	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

### 3. Оценочные средства

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

1. Для сдачи животных на плановый убой необходимы документы
  - a) Санитарный паспорт на животное
  - b) Товарно-транспортная накладная
  - c) Ветсвидетельство или ветсправка
  - d) Акт на выбраковку
  
2. Дополнительная точка в линии переработки свиней введена для:
  - a) Выявления трихинеллеза
  - b) Выявления сибирской язвы
  - c) Выявления африканской чумы свиней
  - d) Выявления туберкулеза
  
3. Количество разрезов жевательных мышц для исследования на финноз
  - 1) 3
  - 2) 4

- 3) 5
- 4) 6
- 5) 7

4. Осмотр селезенки имеет диагностическое значение для выявления
  - a) Туберкулеза
  - b) Бруцеллеза и лептоспироза
  - c) Сибирской язвы и гемоспоридиоза
  - d) ЭМКАРа и злокачественной катаральной горячки
  
5. Разруб головы лошадей и исследование носовых ходов проводят для исключения:
  - a) Мыта
  - b) Сапа
  - c) Ящура
  - d) Лейкоза
  
6. В лабораторию ВСЭ рынка поступила: задняя часть узкая, грудная клетка овальная, холка не выступает над линией спины, шея округлая. Установите видовую принадлежность:
  - a) Овца.
  - b) Коза.
  - c) Собака.
  - d) Олень.
  
7. В лабораторию ВСЭ рынка поступило мясо-кусками: темно-красного цвета, межмышечный жир слабо развит, при варке обильное пенообразование. Установите видовую принадлежность:
  - a) Говядина.
  - b) Лосина.
  - c) Мясо буйвола.
  - d) Конина.
  
8. Укажите общие признаки легких свиньи:
  - a) Левое легкое имеет 2 доли, правое 3 доли.
  - b) Левое легкое имеет 3 доли, правое 4 доли.
  - c) Левое легкое имеет 2-3 доли, правое 4 доли.
  - d) Левое легкое имеет 2-3 доли, правое 3-4 доли.
  
9. Как проводят перемаркировку мяса?
  - a) С удалением старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы МП и номер предприятия производящего перемаркировку.
  - b) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы МП и номер предприятия производящего перемаркировку.
  - c) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы ПМ и номер предприятия производящего перемаркировку. Штамп накладывается на карай старого шт..
  - d) Без удаления старых клейм и штампов. Внутри нового клейма буквы ПМ и номер предприятия производящего перемаркировку. Штамп накладывается на карай старого клейма.
  
10. К мясу незрелых животных относят туши:
  - a) - новорождённых , молодняка до 2-нед. возраста
  - b) - новорождённых, молодняк до 3-нед. возраста

- c) - новорождённых
- d) - молодняка до 3-нед. возраста

11. Какие лабораторные методы используют для распознавания мяса, полученного от больных животных:

- a) определение pH, определение коэффициента кислотность-окисляемость, редуктазная проба, пероксидазная проба, бактериоскопия
- b) бензидиновая проба, бактериоскопия, реакция на газообразный аммиак по Эберу, формольная реакция, определение pH
- c) определение pH, бактериоскопия, определение коэффициента кислотность-окисляемость, формольная реакция, бензидиновая проба
- d) реакция на газообразный аммиак по Эберу, бактериоскопия, редуктазная проба, определение pH, пероксидазная проба

12. Запрещается убой животных, привитых вакциной против сибирской язвы в течении:

- a) 30 дней
- b) 21 день
- c) 10 дней
- d) 14 дней

13. При остром отравлении нитритами убой разрешен спустя:

- a) 3 суток
- b) 5 суток
- c) 7 суток
- d) 24 часа

14. Какие инвазионные болезни животных по степени опасности относят к 1 группе (передаются человеку через мясо и мясные продукты):

- a) цистицеркоз овец, цистицеркоз кроликов, цистицеркоз оленей...
- b) трихинеллёз, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней, спарганоз свиней ...
- c) фасциолёз, дикроцелиоз, эхинококкоз, саркоцистоз...
- d) трихинеллёз, цистицеркоз КРС и овец, альвеококкоз...

15. Какая из трихинелл не инкапсулируется?

- a) *T. spiralis*
- b) *T. nelsoni*
- c) *T. native*
- d) *T. pseudospiralis*

16. При обнаружении личинок трихинелл в туше, её направляют на:

- a) крепкий посол
- b) утилизацию
- c) без ограничений
- d) проварку

17. Как изменится плотность молока через 2 часа после дойки:

- a) а) увеличится, т. к. снизится содержание газов в молоке
- b) б) уменьшится за счет оседания белков
- c) в) уменьшится, т.к. пройдет «газовая фаза»
- d) г) плотность молока со временем не изменяется

18. Проба пероксидазу при ветеринарно- санитарной экспертизе молока дает возможность:

- a) определить примесь 0,5% сырого молока к пастеризованному
- b) определить кислотность молока
- c) провести контроль качества пастеризации молока с чувствительностью на примесь 5% сырого молока
- d) определить степень микробной обсемененности молока

19. К продуктам смешанного брожения относится:

- a) Простокваша
- b) Сметана
- c) Творог
- d) Кефир

20. В промышленных условиях производят сметану жирностью:

- a) 10-25%
- b) 1-3,2 %
- c) 1-9 %
- d) 50-60 %

### 3.1.2. Методические материалы.

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится по темам:

- 1) Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных
- 2) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя диких промысловых животных
- 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя птицы и пернатой дичи
- 4) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий
- 5) Производственный ветеринарный контроль на холодильниках
- 6) Пищевые токсикозы и токсикоинфекции
- 7) Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока
- 8) Ветеринарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках
- 9) Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве
- 10) Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве
- 11) Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы
- 12) Ветеринарно-санитарная экспертиза и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках
- 13) Микробиологические и физико-химические исследования мяса
- 14) Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя промысловых животных
- 15) Физико-химические и микробиологические исследования продуктов убоя кроликов и нутрий
- 16) Физико-химические и микробиологические исследования тушек и органов птиц
- 17) Физико-химические и микробиологические исследования продуктов на свежесть
- 18) Лабораторный анализ продуктов при оценке на таможне, пограничных и транспортных ветеринарных участках
- 19) Физико-химический и микробиологический анализ колбасных изделий, копченостей и консервов
- 20) Физико-химический и микробиологический контроль рыбы и рыбных продуктов
- 21) 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, 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			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.