

**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)

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

| | |
|-----------------------------------|--|
| 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:**

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

Виды контроля:

Зачет **1**

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 таможенных, 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 таможене, 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 — 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. 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 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 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) ЭМКРА 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) безидиновая 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.