

**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 учебно-
воспитательной работе и
молодежной политике

М.С. Манновой
«17»июня 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Введение в профессиональную деятельность»

Направление подготовки / специальность	19.03.03 Продукты питания животного происхождения
Направленность(и) (профиль(и))	«Технология молока, пробиотических молочных продуктов и сыров» «Технология мяса и мясных продуктов»
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	4.0
Трудоемкость дисциплины, час.	144

Разработчики:

Доценты кафедры морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

М.С. Пануев

Т.Г. Кичеева

(подпись)

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой морфологии, физиологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

Т.Г. Кичеева

(подпись)

Документ рассмотрен и одобрен на заседании методической комиссии факультета

протокол № 6 от 6.06. 2022г

Иваново 2022

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины - приобретение студентами базовых знаний о специальности, для последующего изучения дисциплин профессионального цикла для подготовки бакалавров по направлению подготовки «Продукты питания животного происхождения»

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	Часть, формируемая участниками образовательных отношений
Статус дисциплины	вариативная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины, практики	-
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Цитология, гистология и эмбриология, патологическая анатомия животных, судебная ветеринарно-санитарная экспертиза, ветеринарно-санитарная экспертиза, Основы биотехнологии переработки продукции животноводства, Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора, Технология переработки мяса и мясных продуктов, Технология переработки молока и молочных продуктов, Экономика, организация, основы маркетинга в перерабатывающей промышленности, общепрофессиональная практика, технологическая практика, ветеринарно-санитарная практика, государственная итоговая аттестация

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

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Номер(а) раздела(ов) дисциплины (модуля), отвечающего(их) за формирование данного(ых) индикатора(ов) достижения компетенции
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1УК-6 Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	все
	ИД-2УК-6 Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	все
	ИД-3 УК -6 Владеть: Реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	все

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Содержание дисциплины (модуля)

4.1.1. Очная форма:

№ 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. Введение в курс анатомии домашних животных							
1.1.	Введение. Становление и развитие отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы, ее связь с другими науками	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.2.	Актуальность специальности и потребность в специалистах ветеринарно-санитарной экспертизы	8	8		8	УО, 3	Л лекция-визуализация
1.3.	Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.4.	Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.5	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.6	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при заразных болезнях животных	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.7	Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях животных	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.8	Устройство и функционирование ветеринарно-санитарных объектов на перерабатывающих предприятиях.	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация
1.9	Основы технологии и гигиены переработки с.-х. птицы.	8	8		8	УО, 3	лекция-визуализация

Самостоятельная работа	36	36							
Форма контроля	3								

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции	6				
Лабораторные	-				
Практические	-				
Итого контактной работы	6				
Самостоятельная работа	138				
Форма контроля	3				

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

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

– Темы индивидуальных заданий:

современный уровень ветеринарно-санитарный контроля в системе перерабатывающей промышленности, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, в таможне, пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских ветеринарных институтов, вузов.

– Темы, выносимые на самостоятельную проработку:

проведение научных исследований по совершенствованию ветеринарно-санитарной экспертизы на всех этапах ее производственного использования.

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

– устные опросы.

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. 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; под ред. М.Ф. Боровкова. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 480 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/45654>. – Загл. с экрана.
2. Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, И.Н. Залялов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 576 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/56169>. – Загл. с экрана.
3. Латыпов, Д.Г. Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебное пособие / Д.Г. Латыпов, О.Т. Муллакаев, И.Н. Залялов. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2017. – 456 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/96857>. – Загл. с экрана.

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

1. Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2019. – 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/116370>. – Загл. с экрана.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / И.А. Лыкасова [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>. – Загл. с экрана.
3. Маловастый, К.С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / К.С. Маловастый. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2013. – 512 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5844>. – Загл. с экрана.
4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102236>. – Загл. с экрана.
5. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург: Лань, 2016. – 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588>. – Загл. с экрана.

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

1. Библиотека ИВГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
2. Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru>

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

1. Фисенко, С.П. Производственный санитарный контроль [учеб.-метод. пособие для студ. Зоо] Иваново, ИГСХА - 2018. 90с.

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

- 1) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 2) ЭБС издательства «ЛАНЬ» <http://e.lanbook.com>

6.6. Программное обеспечение, используемое для освоения дисциплины (модуля) (при необходимости)

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

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

LMS Moodle

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

№ п/п	Наименование специальных помещений* и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения	укомплектована переносным мультимедийным

	занятий лекционного типа	проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном, служащие для представления учебной информации большой аудитории.
2.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием
3	Помещение для самостоятельной работы	укомплектована специализированной (учебной) мебелью, переносными техническими средствами обучения (мультимедийным проектором, портативным компьютером типа «Ноутбук», переносным раздвижным экраном), служащими для представления учебной информации и лабораторным оборудованием.

**Специальные помещения - учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.*

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

«Введение в профессиональную деятельность»

1. Перечень компетенций, формируемых на данном этапе

1.1. Очная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1УК-6 Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	3, УО	Комплект вопросов к 3, УО
	ИД-2УК-6 Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	3, УО	Комплект вопросов к 3, УО
	ИД-3 УК -6 Владеть: Реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	3, УО	Комплект вопросов к 3, УО

* 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.

1.2. Заочная форма:

Шифр и наименование компетенции	Индикатор(ы) достижения компетенции / планируемые результаты обучения	Форма контроля*	Оценочные средства
1	2	3	4
УК-6. Способен управлять своим временем, выстраивать и реализовывать траекторию саморазвития на основе принципов образования в течение всей жизни	ИД-1УК-6 Знать: о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы.	3, УО	Комплект вопросов к 3, УО
	ИД-2УК-6 Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	3, УО	Комплект вопросов к 3, УО
	ИД-3 УК -6 Владеть: Реализацией намеченных целей деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда.	3, УО	Комплект вопросов к 3, УО

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

Показатели	Критерии оценивания*			
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
	не зачтено	зачтено		
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
Уровень сформированности компетенций	Низкий	Ниже среднего	Средний	Высокий

* Преподаватель вправе изменить критерии оценивания в соответствии с ФГОС ВО и особенностями ОПОП.

3. Оценочные средства

По нижеприведенной схеме приводятся типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта

деятельности, характеризующих сформированность компетенций на данном этапе (см. таблицу 1).

3.1. Устный опрос.

3.1.1. Перечень вопросов для устного опроса по темам:

Тема 1: Становление и развитие отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы, ее связь с другими науками

1. Значение дисциплины для подготовки бакалавров.
2. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками.
3. Развитие отечественной ветеринарно-санитарной экспертизы.
4. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных.

Тема 2: Актуальность специальности и потребность в специалистах ветеринарно-санитарной экспертизы

1. Факторы, повышающие степень востребованности специалиста на рынке труда.
2. Цель и задачи специалиста в проведении санитарно-гигиенического исследования и ветеринарно-санитарного благополучия пищевых продуктов и технического сырья.
3. Современные методы исследования продуктов животного происхождения и их санитарная оценка.
4. Федеральный закон "О ветеринарии".
5. Порядок выдачи ветеринарных свидетельств, сертификатов и справок.

Тема 3: Объекты и виды профессиональной деятельности ветеринарно-санитарного эксперта

1. Ветеринарно-санитарный контроль в системе перерабатывающих предприятий, в государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, пограничных ветеринарных пунктах;
2. Сбор, обработка, анализ, систематизация научно-технической информации по вопросам ветеринарно-санитарной экспертизы, санитарии, сертификации и стандартизации;
3. Составление планов проведения мероприятий по ветеринарно-санитарной экспертизе на предприятиях по переработке продуктов животноводства, на рынке, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы;
4. Внедрение достижений ветеринарной науки на практике с целью улучшения методов производственно-санитарного контроля и ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения.
5. Нормативно-правовые документы. Закон РФ "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
6. Закон "О закупках и поставках сельскохозяйственной продукции, сырья и продовольствия для государственных нужд".

Тема 4: Типовое положение о лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках

1. Функции государственной лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственном рынке.
2. Структура лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках.
3. Штат и организация работы в лаборатории на продовольственном рынке.
4. Порядок и особенности экспертизы продуктов животного происхождения.
5. Проверка продуктов животного происхождения на свежесть и радиоактивность.

Тема 5: Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка продуктов убоя животных при незаразных болезнях

1. Предубойная и послепубойная диагностика незаразных болезней.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка при болезнях желудочно-кишечного тракта, органов дыхания и болезнях сердечно-сосудистой системы.

3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при болезнях мочеполовой системы.
4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при маститах.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при нарушениях обмена веществ.

Тема 6: Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при заразных болезнях животных

1. Предубойная и послеубойная диагностика заразных болезней животных.
2. Инфекционные болезни животных, опасные для человека.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных болезнях, опасных в эпизоотическом и эпидемиологическом отношении.
4. Способы обеззараживания. Охрана труда и техника безопасности специалистов и рабочего персонала при обнаружении зооантропозоонозных болезней

Тема 7: Правила ветеринарно-санитарной экспертизы и санитарная оценка мяса и мясопродуктов при инвазионных болезнях животных

1. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных.
2. Изменения в органах и тканях при отдельных инвазионных болезнях.
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя при обнаружении различных инвазионных болезней.
4. Порядок проведения диагностических исследований продуктов убоя животных с целью выявлений

Тема 8: Устройство и функционирование ветеринарно-санитарных объектов на перерабатывающих предприятиях.

1. Устройство и работа ветеринарно-санитарных пропускников, дезбарьеров, карантинных помещений на перерабатывающих предприятиях.
2. Ветеринарно-санитарная защита перерабатывающих предприятий от инфекций.
3. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
4. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных.
5. Обеззараживание и утилизация трупов и отходов животноводства.
6. Личная профилактика специалистов при противоэпизоотических мероприятиях.

3.1.2. Методические материалы

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

3.2. Комплект вопросов на зачет.

3.2.1. Вопросы:

1. Объект, область и виды профессиональной деятельности будущего эксперта ВСЭ.
2. Компетенции выпускника бакалавриата «ВСЭ».
3. Фундаментальные и специальные дисциплины в подготовке экспертов ветеринарной санитарии.
4. Роль ветеринарно-санитарной экспертизы в охране здоровья людей и животных
5. Система Государственной ветеринарной службы Российской Федерации.
6. Становление и развитие ветеринарно-санитарной экспертизы.
7. Основные положения Федерального закона "О ветеринарии".
8. Меры охраны населения от болезней, общих для человека и животных, предусмотренные в законе Российской Федерации – О ветеринарии
9. Основные виды ветеринарных документов, издаваемых в соответствии с законом Российской Федерации – О ветеринарии
10. Какова ответственность за нарушение ветеринарного законодательства Российской Федерации?
11. Штат и организация работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.
12. Основные правила приема продукции на ветеринарно-санитарную экспертизу.
13. Категории свежести мяса.
14. Порядок использования мяса различных категорий свежести.
15. Лабораторные методы определения степени свежести мяса, их оценка.
16. Порядок отбора проб мяса и органов для бактериологического исследования.
17. Органолептическая характеристика мяса, полученного от уоя больных животных.
18. Определение видовой принадлежности мяса по температуре плавления жира.
19. Определение видовой принадлежности мяса реакцией преципитации.
20. Значение и содержания ветеринарных свидетельств.
21. Сопроводительные ветеринарные документы на подконтрольные госветнадзору грузы, транспортируемые в пределах территории РФ?
22. Порядок клеймения мясных продуктов.
23. Виды ветеринарных штампов.
24. Виды ветеринарных клейм.
25. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы
26. Ветеринарное клеймо овальной формы.
27. Санитарная оценка мяса и продуктов уоя при обнаружении трихинелл в мясе.
28. Сопроводительная в лабораторию на мясо и др. продукты уоя, отобранные для бактериологического исследования.
29. Предубойная и послеубойная диагностика незаразных болезней.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов уоя при болезнях желудочно-кишечного тракта.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов уоя при болезнях сердечно-сосудистой системы.

32. Предубойная и послеубойная диагностика заразных болезней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при инфекционных заболеваниях опасных как для животных, так и людей.
34. Техника безопасности специалистов при обнаружении особо опасных болезней.
35. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней.
36. Изменение в органах и тканях при некоторых инвазионных болезнях животных.
37. Диагностическое исследование продуктов убоя для обнаружения трихинелл.
38. Работа ветеринарно-санитарных пропускников на перерабатывающих предприятиях.
39. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
40. Обеззараживание трупов и отходов животноводства
41. Устройство и работа ветеринарно-санитарных пропускников, дезбарьеров, карантинных помещений на перерабатывающих предприятиях.
42. Ветеринарно-санитарная защита перерабатывающих предприятий от инфекций.
43. Ветеринарно-санитарная обработка транспортных средств.
44. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике заболеваний животных.
45. Обеззараживание и утилизация трупов и отходов животноводства.
46. Личная профилактика специалистов при противозооотических мероприятиях.

3.2.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей зачета. Условия и порядок проведения зачета даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи зачета допускается студент, набравший в течение семестра не менее 36 баллов.

Бально-рейтинговая оценка знаний обучающихся очной формы составлена в соответствии с ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 2,0 балл
- Устный опрос – максимум 5 баллов
- 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.

Общая сумма баллов: максимальное количество баллов – 100.