

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. проректора по учебной работе

_____ Василенко В.Н.
(подпись) (Ф.И.О.)

«30» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарная санитария на производстве

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарный надзор и экспертная деятельность в сфере производства пищевых продуктов, кормов и препаратов ветеринарного назначения

Квалификация (степень) выпускника

магистр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

1. Целью освоения дисциплины (модуля) «Часть, формируемая участниками образовательных отношений» «Ветеринарная санитария на производстве» является формирование навыков проведения проверок и контроля на сельскохозяйственных предприятиях и предприятиях по заготовке хранению, переработке и реализации продуктов и сырья животного происхождения, включая проверки по выполнению требований ветеринарного законодательства Российской Федерации должностными лицами и гражданами, обеспечивающими ветеринарное благополучие по инфекционным болезням животных и охрану населения от болезней общих для человека и животных.

Задачи дисциплины: изучение регламентируемых ветеринарно-санитарных требований для предприятий перерабатывающих сырье животного происхождения, птицеводства и рыбного хозяйства; изучение технологических режимов и санитарно-гигиенических условий производства мясных и молочных продуктов; освоение студентами теоретических основ учения об инфекции, об изменчивости и устойчивости микроорганизмов под действием химических и физических факторов, о методах микробиологического контроля за санитарно-гигиеническим состоянием производства и качеством вырабатываемой продукции, о способности микроорганизмов вызывать болезни у животных и человека, о профилактике возникновения и распространения инфекционных и инвазионных болезней за пределами предприятий мясной, молочной, рыбной отрасли, мероприятий по охране природы от накопления в ней патогенной микрофлоры и химических средств.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень образования - магистратура).

2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности
			ИД2 _{УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность
2	ПКв1	Способен организовывать и проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных, массовых неинфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения производства качественной и безопасной пищевой продукции	ИД-1 _{ПКв-1} Демонстрирует умение методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.
			ИД-2 _{ПКв-1} Использует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных;
			ИД-3 _{ПКв-1} Демонстрирует способность осуществления карантинных мероприятий в условиях производства;

3	ПКв-3	Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчёты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	ИД-1 _{ПКв-3} Демонстрирует знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;
			ИД-2 _{ПКв-3} Демонстрирует знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-6} – Объективно оценивает свои возможности, ресурсы и их пределы, определяет способы совершенствования собственной и профессиональной деятельности	Знать: приемы оценки своих ресурсов и их пределы (личностные, ситуативные, временные)
	Уметь: применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы
	Владеть: навыками применения этических норм и правил организации
ИД2 _{УК-6} – Самостоятельно выявляет мотивы и стимулы для саморазвития, определяя реалистические цели профессионального роста, планирует свою профессиональную деятельность	Знать: способы планирования перспективных собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности
	Владеть культурой речи, проявляющейся в умении грамотно, доходчиво и точно передавать мысли, придерживаясь речевых норм
Профессиональные компетенции и индикаторы их выполнения	
ИД-1 _{ПКв-1} Демонстрирует умение методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.	Знать: параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза.
	Уметь: методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.
	Владеть: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.
ИД-2 _{ПКв-1} Использует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных;	Знать: ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения трупов животных
	Уметь: оценивать ветеринарно-санитарное состояние объектов утилизации трупов животных
ИД-3 _{ПКв-1} Демонстрирует способность осуществления карантинных мероприятий в условиях производства;	Знать: методику проведения мониторинга карантинных мероприятий, радиационного и биологического фона.
	Уметь: организовать противоэпизоотические, противоэпидемические и карантинные мероприятия
	Владеть: высокой организаторской способностью и готовностью осуществлением проведения мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, карантинных, противоэпизоотических и эпидемических мероприятий

ИД-1 _{ПКв-3} Демонстрирует знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований
ИД-2 _{ПКв-3} Демонстрирует знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	Знать: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к «Части, формируемой участниками образовательных отношений» основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень образования магистратура), направленность/профиль «Ветеринарный надзор и экспертная деятельность в сфере производства пищевых продуктов, кормов и препаратов ветеринарного назначения». Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины «Ветеринарная санитария на производстве» основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Нормативное и правовое регулирование в сфере государственного ветеринарно-санитарного контроля», «Ветеринарно-санитарная экспертиза и идентификация сырья и производства продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов», «Ветеринарно-санитарная безопасность сырья и продуктов животного, растительного происхождения и гидробионтов».

Дисциплина «Ветеринарная санитария на производстве» «Методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы», «Пропедевтика и терапия болезней продуктивных животных», «Учебная практика, научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)», «Производственная практика, производственно-технологическая практика».

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		2
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	58,05	58,05
Лекции	19	19
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>	38	38
<i>В том числе в форме практической подготовки</i>	38	38
Консультации текущие	0,95	0,95
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1

Самостоятельная работа:	121,95	121,95
Проработка материалов по лекциям	19	19
Проработка материалов учебников, учебных пособий	22,7	22,7
Подготовка к лабораторным занятиям	38	38
Оформление отчета по лабораторным работам	19	19
Тестирование	15,25	15,25
Подготовка к зачету	8	8

5 Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела (указываются темы и дидактические единицы)	Трудоемкость раздела, ак.ч
2 семестр			
1	Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий	Введение. Требования к участку для строительства. Общие ветеринарно-санитарные требования. Соответствие производственных помещений нормам проектирования.	23,05
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей промышленности	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности. Гигиена производства молока, его первичная обработка, хранение и транспортировка. Санитарная обработка молочного оборудования на предприятиях молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производственным и бытовым помещениям мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к приемке и предубойному содержанию скота. Способы очистки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и пр. Соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбоперерабатывающей промышленности. Гигиена и санитария рыбоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям птицеперерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования при переработке мяса птицы. Санитарно-гигиенические требования при транспортировке, хранении и реализации яиц	112
3	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения, пищевые отравления не микробной природы.	44
	Консультации текущие		0,95
	Зачет		0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч	ЛР, ак. ч	СРО, ак. ч
2 семестр				
1	Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий	4	4	20
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей промышленности	11	26	60,9
3	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	4	8	40
	Консультации текущие		0,95	
	Зачет		0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч
2 семестр			
1	Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий	Введение. Требования к участку для строительства. Общие ветеринарно-санитарные требования. Соответствие производственных помещений нормам проектирования.	4
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей промышленности	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности. Гигиена производства молока, его первичная обработка, хранение и транспортировка. Санитарная обработка молочного оборудования на предприятиях молочной промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям мясоперерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования к производственным и бытовым помещениям мясоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к приемке и предубойному содержанию скота. Способы очистки и дезинфекции оборудования, инвентаря, тары и пр. Соблюдение правил личной гигиены работниками предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям рыбоперерабатывающей промышленности. Гигиена и санитария рыбоперерабатывающих предприятий. Санитарно-гигиенические требования к предприятиям птицеперерабатывающей промышленности. Санитарно-гигиенические требования при переработке мяса птицы. Санитарно-гигиенические требования при транспортировке, хранении и реализации яиц	11
3	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения, пищевые отравления не микробной природы.	4

5.2.2 Практические занятия (семинары)

– не предусмотрены

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, акк. час
1	Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий	Личная гигиена и безопасность ветеринарно-санитарных экспертов.	4
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей промышленности	Основные средства и методы профилактики и вынужденных дезинфекционных мероприятий на предприятиях мясной и молочной промышленности.	4
		Освоение средств и методов дератизации на предприятиях мясной и молочной промышленности.	4
		Ветеринарная санитария на звероводческих, пчеловодческих и рыбноводческих предприятиях.	4
		Ветеринарная санитария при заготовке и переработке сырья животного происхождения.	4
		Средства и методы дезинсекции ветеринарно-санитарных объектов на предприятиях мясной и молочной продукции.	4
		Средства и способы дезинфекции сырья животного происхождения	6
3	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений	4
		Основные отличительные признаки пищевых инфекций от пищевых отравлений микробной этиологии	4
4	Итого		38

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
2 семестр			
1	Санитарно-гигиенические требования при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий	Проработка материалов по лекциям	4
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	6
		Подготовка к лабораторным работам	4
		Оформление лабораторных работ	2
		Тестирование	2
		Подготовка к зачету	2
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей	Проработка материалов по лекциям	10
		Проработка материалов учебников, учебных пособий	12,7
		Подготовка к лабораторным работам	26

	промышленности	Оформление лабораторных работ	13
		Тестирование	9,25
		Подготовка к зачету	4
3	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	Проработка материалов по лекциям	5
		Подготовка к лабораторным работам	8
		Оформление лабораторных работ	4
		Тестирование	4
		Подготовка к зачету	2

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература

Ветеринарная санитария : учебное пособие / А.А. Сидорчук, В.Л. Крупальник, Н.И. Попов [и др.]. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 368 с. — ISBN 978-5-8114-1071-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103145>

Основы ветеринарной санитарии : учебное пособие / Н.В. Сахно, В.С. Буяров, О.В. Тимохин, Ю.А. Ватников. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-2407-8. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/91284>

6.2 Дополнительная литература

Балджи, Ю.А. Современные аспекты контроля качества и безопасности пищевых продуктов : монография / Ю.А. Балджи, Ж.Ш. Адильбеков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 216 с. — ISBN 978-5-8114-3766-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116370>

Данылиев, М.М. Система менеджмента безопасности пищевой продукции и качества : учебное пособие / М.М. Данылиев, Д.В. Ключникова. — Воронеж : ВГУИТ, 2018. — 54 с. — ISBN 978-5-00032-362-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/117807>

Лабораторная диагностика бактериальных болезней животных : учебное пособие / составители П.И. Барышников. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 712 с. — ISBN 978-5-8114-3508-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122155>

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

Василенко, Л. И. Ветеринарная санитария на производстве [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Направленность (профиль) подготовки Ветеринарный надзор и экспертная деятельность в сфере производства пищевых продуктов, кормов и препаратов ветеринарного назначения. Магистр / Л. И. Василенко, А. В. Гребенщиков; ВГУИТ, Кафедра биохимии и биотехнологии. - Воронеж, 2019. - 16 с. - Электрон. ресурс. <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/4853>

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
Научная электронная библиотека	https://www.elibrary.ru/defaultx.asp
Образовательная платформа «Юрайт»	https://urait.ru/
ЭБС «Лань»	https://e.lanbook.com/
АИБС «МегаПро»	https://biblos.vsu.ru/MegaPro/Web

Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	http://minobrnauki.gov.ru
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	http://education.vsu.ru

6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html
Альт Образование	Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»
Microsoft Windows 8	Microsoft Open License
Microsoft Windows 8.1	Microsoft Windows Professional 8 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#61280574 от 06.12.2012 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 https://www.microsoft.com/ru-ru/licensing/licensing-programs/open-license
Libre Office 6.1	Лицензия № ААА.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно» (Включен в установочный пакет операционной системы Альт Образование 8.2)

Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система «Консультант Плюс»	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Учебные аудитории для проведения учебных занятий в том числе в форме практической подготовки включают в себя:

Ауд. 403 Мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS. Комплект мебели для учебного процесса на 24 места

№ 429 учебная аудитория для проведения учебных занятий. Комплект мебели для учебного процесса на 12 мест. Микроскоп тринокул «Биомед», адаптер для фотокамеры

Canon A 610, фотокамера Canon A 610, вибрационная мешалка, микроскоп прямой модульный, комплект оборудования для анализа по Кьельдалю на базе АКВ-20 оптимальный, мультимедийный проектор ACER, экран, ноутбук ASUS

Ауд. 419 Микроскоп «МикроМед Р-1» - 12 шт., микроскоп Е-200 с цифровой камерой Levenhuk C510 NG 5M, холодильник, ноутбук, мультимедийный проектор ACER, экран

Аудитории для самостоятельной работы обучающихся подключены к сети Интернет:

№ 416 помещение для самостоятельной работы обучающихся. Комплект мебели для учебного процесса на 8 мест. Компьютеры: Core i3-5403.06, C2DE4600, ноутбук ASUS, мультимедийный проектор ACER, экран

Дополнительно для самостоятельной работы обучающихся используются читальные залы ресурсного центра ВГУИТ оснащенные компьютерами со свободным доступом в сеть Интернет и библиотечным и информационно- справочным системам

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины (модуля) включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

**ПРИЛОЖЕНИЕ
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Ветеринарная санитария на производстве**

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

Общая трудоемкость дисциплины (модуля) составляет 5 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего академических часов, ак. ч	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч
		2
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	180	180
Контактная работа в т.ч. аудиторные занятия:	22,1	22,1
Лекции	8	8
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	12	12
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	12	12
Консультации текущие	1,2	1,2
Проверка контрольной работы	0,8	0,8
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	154	154
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	30	30
Подготовка к практическим/лабораторным занятиям	76	76
Другие виды самостоятельной работы	20	20
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

по дисциплине

Ветеринарная санитария на производстве

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль)

Ветеринарный надзор и экспертная деятельность в сфере производства
пищевых продуктов, кормов и препаратов ветеринарного назначения

Уровень высшего образования - магистратура

1 Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	УК-6	Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки	ИД1 _{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы
			ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
			ИД4 _{УК-6} – Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата
2	ПКв1	Способен организовывать и проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных, массовых неинфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения производства качественной и безопасной пищевой продукции	ИД-1 _{ПКв-1} Демонстрирует умение методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно- ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.
			ИД-2 _{ПКв-1} Использует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных;
			ИД-3 _{ПКв-1} Демонстрирует способность осуществления карантинных мероприятий в условиях производства;
3	ПКв-3	Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.	ИД-1 _{ПКв-3} Демонстрирует знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;
			ИД-2 _{ПКв-3} Демонстрирует знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{УК-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	Знать: приемы оценки своих ресурсов и их пределы (личностные, ситуативные, временные)
	Уметь: применять знания о своих ресурсах и их пределах для успешного выполнения порученной работы
	Владеть: навыками применения этических норм и правил организации
ИД2 _{УК-6} – Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Знать: способы планирования перспективных собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда
	Уметь: планировать перспективные цели собственной деятельности
	Владеть культурой речи, проявляющейся в умении грамотно, доходчиво и точно передавать мысли, придерживаясь речевых норм

ИД4 _{УК-6} – Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решения поставленных задач, а также относительно полученного результата	Уметь: правильно оценивать ресурсы времени в рамках проекта
	Владеть: эффективно планировать время для решения поставленных задач.
Профессиональные компетенции и индикаторы их выполнения	
ИД-1 _{ПКв-1} Демонстрирует умение методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.	Знать: параметры функционального состояния животных в норме и при патологии; патологическую анатомию животных при постановке посмертного диагноза.
	Уметь: методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.
	Владеть: навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.
ИД-2 _{ПКв-1} Использует навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных;	Знать: ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения трупов животных
	Уметь: оценивать ветеринарно-санитарное состояние объектов утилизации трупов животных
ИД-3 _{ПКв-1} Демонстрирует способность осуществления карантинных мероприятий в условиях производства;	Знать: методику проведения мониторинга карантинных мероприятий, радиационного и биологического фона.
	Уметь: организовать противозпизоотические, противозпидемические и карантинные мероприятия
	Владеть: высокой организаторской способностью и готовностью осуществлением проведения мониторинга возникновения и распространения инфекционных, инвазионных и других болезней, карантинных, противозпизоотических и эпидемических мероприятий
ИД-1 _{ПКв-3} Демонстрирует знание государственных стандартов в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения;	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения
	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований
ИД-2 _{ПКв-3} Демонстрирует знание правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения	Знать: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения
	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов
	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции

2 Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

№ п/п	Модули/разделы/темы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология оценки (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
3 семестр					
1	Санитарно-гигиенические требо-	УК-6 ПКв-1	Тест	1-10, 11-20	Компьютерное тестирование

	вания при строительстве и проектировании перерабатывающих предприятий		Домашнее задание	41-42 43-44	Представление на практических занятиях
2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям перерабатывающей промышленности	УК-6 ПКв-1	Тест	1-10 31-40	Компьютерное тестирование
			Домашнее задание	47-48 41-42	Представление на практических занятиях
3	Пищевые инфекции и интоксикации микробного происхождения	ПКв-3	Тест	21-30 31-40	Компьютерное тестирование
			Домашнее задание	44-46 47-48	Представление на практических занятиях

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации

(типичные контрольные задания (включая тесты) и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины)

3.1 Тесты (тестовые задания)

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

№ задания	Тестовое задание
1	Профилактика заболеваний это - _____
2	Что изучает наука эпизоотология 1. Закономерности заразных болезней и меры борьбы с ними 2. Течение и проявление вирусных и бактериальных болезней 3. Болезни животных, которые могут передаваться человеку 4. Закономерности всех массовых болезней животных
3	Эффективность противоэпизоотических мероприятий зависит от 1. Комплекса примененных методов и средств 2. Широты распространения болезней 3. Быстроты принятия решений 4. Наличия эффективных вакцин и лекарств
4	Интенсивность эпизоотического процесса означает 1. Массовость проявления болезней 2. Количество заболевших животных в стаде 3. Широту охвата заболеванием различных видов животных 4. Степень проявления эпизоотического процесса от единичных случаев до массового проявления
5	Специфическая профилактика инфекционных болезней заключается в: 1. Специальных диагностических и лечебно-профилактических мероприятиях 2. Вакцинации животных 3. Защите животных от возбудителей болезней 4. Системе ветеринарно-санитарных мероприятий общих для всех болезней
6	Причинами загрязнения пищевых продуктов является: 1) отходы промышленных предприятий 2) выхлопные газы автотранспорта 3) неконтролируемое применение химических удобрений 4) все перечисленное.
7	Специфическая профилактика направлена на: 1. Предохранение животных от заражения и заболевания 2. Ликвидацию возникшей болезни 3. Предупреждение возникновения болезней всеми доступными средствами

	4.Санацию внешней среды от возбудителей болезней
8	Методы дезинфекции включают 1.Применение физических, химических и биологических средств 2.Отлов грызунов и уничтожение насекомых 3.Применение кислот, щелочей, и других классов дезинфектантов 4.Проведение дезинфекционных работ
9	Как поступить, если при плановом диагностическом исследовании выявлено несколько положительно реагирующих на туберкулин коров. 1.Отправить на убой всех животных неблагополучного стада 2.Изолировать и отправить на убой этих животных 3.Провести диагностический убой с последующим лабораторным исследованием 4.Обработать реагирующих противотуберкулезными препаратами
10	К объектам технического регулирования относятся: а) животные (млекопитающие, птицы, пчелы); б) сырье животного происхождения; в) генетический материал (сперма животных, яйцеклетки/эмбрионы животных); г) биологические продукты ветеринарного назначения. д) все вышеперечисленное
11	Укажите, что определяется отсутствием в продуктах вредных для организма человека веществ? + безопасность продуктов - пищевая ценность - биологическая ценность - нет верного ответа
12	Укажите помещение, в котором размещают животных подозрительных в заболевании? - изолятор + карантинное отделение - зимняя скотобаза - летняя скотобаза
13	Укажите помещение, в котором размещают больных животных? + изолятор - карантинное отделение - зимняя скотобаза - летняя скотобаза
14	Вставьте пропущенное слово и восстановите определение: «посев на питательные среды из исследуемого материала – это контроль»: - микроскопический - химический + бактериологический - нет верного ответа
15	Укажите периодичность производственного контроля санитарного состояния предприятия? + 2 раза в месяц - 3 раза в месяц - 4 раза в месяц - 5 раз в месяц
16	Вставьте пропущенное слово и восстановите определение: «при размещении животных на скотобазах учитывают вид,, возраст, упитанность»: - цвет кожи животного + пол животного - цвет волоса -нет верного ответа

ПКв-1 Способен организовывать и проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных, массовых неинфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения производства качественной и безопасной пищевой продукции

№ задания	Тестовое задание
17	Источниками возбудителей инфекции могут быть 1.Только больные животные 2.Животные больные и микробоносители 3.Животные, которые могут выделять возбудитель 4.Зараженные животных и объекты внешней среды

18	<p>Какие биопрепараты используются для специфической диагностики и иммунопрофилактики бруцеллеза животных.</p> <p>1.Вакцина БЦЖ 2.Только диагностические, вакцин не существует 3.Антигены для РА, РСК, РНГА, вакцина из штамма 19 4.Роз-бенгал антиген, антигены для РА, РНГА, вакцины из штаммов 82 и Рев-1</p>
19	<p>Тяжесть опасности характеризуется:</p> <p>а) количеством заболеваний (отравлений); б) периодом возникновения негативного эффекта; в) типом вызываемого негативного эффекта.</p>
20	<p>Какой процент хлора разводят для дезинфицирование рук :</p> <p>а) 0,1 % б) 0,2 % в) 0,3 % г) 0,5 %</p>
21	<p>Максимальная допустимая доза нитратов для человека, мг/кг:</p> <p>а) 350; б) 400; в) 450</p>
22	<p>Какие ветеринарно-санитарные, специальные и организационно-хозяйственные мероприятия проводят в благополучных хозяйствах с целью недопущения возникновения болезни.</p> <p>1.Осушение болот, мелиорация пастбищ 2.Диагностические исследования, организация водопоя, вакцинация. 3.Уничтожение переносчиков 4.Удаление больных и лептоспиросителей</p>
23	<p>Какова последовательность диагностических исследований с целью подтверждения или исключения диагноза на паратуберкулез.</p> <p>1.Патологоанатомическое исследование, бактериологические и гистологические исследования. 2.Аллергические исследования и биопроба на морских свинках 3.Серологические тесты РА, РН, РНГА и др. 4.Клинические и патологоанатомические исследования 4,2,3,1</p>
24	<p>Каково эпизоотическое состояние нашей страны по сапу лошадей и как осуществляется контроль благополучия по сапу в хозяйствах</p> <p>1.Сап не регистрируется в РФ, исследования не проводятся 2.Сап регистрируется ограниченно по границе с Монголией, где проводятся диагностические исследования 3.Сап не регистрируется в РФ, проводятся исследования всех лошадей 4.Сап не регистрируется, проводятся исследования только при подозрении на заболевания</p>
25	<p>Какие животные поражаются чаще всего анаэробной энтеротоксемией.</p> <p>1.Взрослые наиболее упитанные овцы при смене типа кормления 2.Наиболее слабые овцы и ягнята 3.Бараны производители 4.Животные всех возрастов и полов в дождливый период</p>
26	<p>Дизентерия вызывается бактериями рода:</p> <p>а) Bacillus; б) Shigella; в) Brucella.</p>
27	<p>Укажите, какой процесс первичной переработки скота подвергают контролю по следующим параметрам - сила тока, напряжение, время? + электроогушения - нутровки - обескровливания - съемка шкуры</p>
28	<p>Укажите, какой процесс первичной переработки птиц подвергают контролю по параметрам – температура парафиномассы, время, обливание холодной водой? - потрошения - сортировки + воскования - нет верного ответа</p>
29	<p>Укажите, какой процесс первичной переработки свиней подвергают контролю по следующим</p>

	параметрам – температура 100° С, время 5 секунд, ровный коричневый цвет? - съемки шкуры - нутровки + опаливания - распила тушь
30	Укажите, какой цвет мяса характерен для доброкачественной говядины? + красный - бледно - розовый - красный с фиолетовым оттенком - нет верного ответа
31	Укажите, что проводят при биохимической порче и гнилостном разложении мяса? - биопробу - органолептическое исследование + физико-химическое исследование - нет верного ответа
32	Исследование, включающее бактериоскопию, реакцию с сернистой медью, определение величины рН – это... + лабораторное исследование мяса на свежесть - ветеринарный осмотр - ветеринарно – санитарная экспертиза - органолептическая оценка
33	Укажите, как часто берут смывы с рук рабочих колбасного, консервного цехов при проведении текущего контроля государственным санитарно- эпидемиологическим надзором? + 1 раз в месяц - 2 раз в месяц - 3 раз в месяц - 4 раз в месяц
34	Укажите, на что влияет размещение животных на скотобазе с учетом вида, возраста, упитанности? + качество мяса - пол - целостность кожи - нет верного ответа
35	Укажите, в каких лабораториях организуется контроль физико-химических показателей его анализ, в некоторых случаях микробиологический»: + производственных - аккредитованных - ветеринарных - нет верного ответа

ПКв-3 Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчёты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

№ задания	Тестовое задание
36	Измерение, какой величины позволяет быстро обнаружить опасность, возникшую в результате сбросов какого-либо предприятия или плохую работу очистных сооружений: а) параметр, который дает представление о насыщенности стоков отходами, (ХПК) б) важнейший параметр в характеристике неочищенных промышленных стоков пищевых комбинатов, (БПК). в) предельно-допустимые выбросы вредных веществ в атмосферу, в водоемы, в почву, (ПДВ).
37	При какой оптимальной температуре проводят физико - химическое исследование молока? Выберите один из 5 вариантов ответа: а) 22 ° С б) 19 ° С в) 20 ° С г) 25 ° С д) 18 ° С
38	Как поступить, если при плановом диагностическом исследовании выявлено несколько

	<p>положительно реагирующих на туберкулин коров.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Отправить на убой всех животных неблагополучного стада 2. Изолировать и отправить на убой этих животных 3. Провести диагностический убой с последующим лабораторным исследованием 4. Обработать реагирующих противотуберкулезными препаратами
39	<p>Каковы особенности эпизоотического процесса при ящуре.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Энзоотическое распространение 2. Эпизоотическое распространение с высокой контагиозностью 3. Отдельные вспышки с охватом животных многих видов 4. Высокая заболеваемость и летальность у КРС и свиней
40	<p>Комплекс мероприятий, направленных на предотвращение попадания микроорганизмов в рану, называют:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) Анестезия б) антисептика в) Асептика г) Стерилизация
41	<p>Как называют специфические препараты, изготовленные на основе микроорганизмов или продуктов их жизнедеятельности?</p> <ol style="list-style-type: none"> а) Сыворотки б) Вакцины в) глобулин г) Иммуноглобулины
42	<p>Специфическая терапия предусматривает лечение</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Больных животных 2. Этиотропное воздействие лекарств 3. Патогенетическую терапию 4. Устранение симптомов болезни
43	<p>Восприимчивость животных к заболеванию обусловлена</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Генетическими факторами 2. Фенотипическими признаками 3. Способностью заражаться и заболеть 4. Состоянием иммунитета
44	<p>Выберите заболевания, относящиеся к вирусным? <i>Выберите несколько из 8 вариантов ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) чума свиней 2) сеп 3) бруцеллез 4) болезнь Ауески 5) оспа 6) лептоспироз 7) ящур 8) бешенство
45	<p>Какого сорта будет молоко, имеющее кислотность 22 °Т, степень чистоты 3 группы, плотность 1026,0 кг/м³ <i>Выберите один из 5 вариантов ответа:</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 1 сорт 2) высший 3) 2 сорт 4) несортное 5) брак
47	<p>К ветеринарно-санитарным объектам относятся:</p> <p>+: сооружения для обработки животных</p> <p>+: дезбарьеры</p> <p>-: убойно-санитарный пункт</p> <p>-: карантин</p>
48	<p>От пастбищ и водоемов общего пользования (реки, озера, пруды) ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии:</p> <p>-: не менее 1000 м</p> <p>+: не менее 300 м</p> <p>-: не менее 200 м</p> <p>-: не менее 50 м</p>

49	<p>От скотопрогонных трактов федерального и регионального значения ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии:</p> <p>+: не менее 1000 м</p> <p>-: не менее 300 м</p> <p>-: не менее 200 м</p> <p>-: не менее 50 м</p>
50	<p>От железных и автомобильных дорог межрегионального значения I и II категории ветеринарная лечебница должна находиться на расстоянии:</p> <p>-: не менее 1000 м</p> <p>+: не менее 300 м</p> <p>-: не менее 200 м</p> <p>-: не менее 50 м</p>
51	<p>В состав ветеринарной лечебницы входят:</p> <p>+: амбулатория, стационар, изолятор, склад дезсредств</p> <p>-: амбулатория и стационар</p> <p>-: амбулатория и изолятор</p> <p>-: амбулатория; стационар; изолятор; сооружения для обработки кожного покрова животных</p>
52	<p>В состав ветеринарно-профилактического пункта входят:</p> <p>-: амбулатория, стационар, изолятор, склад дезсредств</p> <p>-: амбулатория и стационар</p> <p>+: амбулатория и изолятор</p> <p>-: амбулатория, стационар, изолятор, сооружения для обработки кожного покрова животных</p>
53	<p>В состав ветеринарной лаборатории входят:</p> <p>-: амбулатория, стационар, изолятор, склад дезсредств</p> <p>-: амбулатория и стационар</p> <p>-: амбулатория и изолятор</p> <p>+: лабораторное отделение, склад дезсредств</p>
54	<p>: В состав помещений амбулатории входят:</p> <p>+: аптека</p> <p>+: вскрывочная</p> <p>-: изолятор</p> <p>+: моечная стерилизационная</p>
55	<p>В здании амбулатории ветеринарно-профилактического пункта размещаются:</p> <p>-: инвентарная</p> <p>+: помещение для обработки животных</p> <p>+: вскрывочная</p> <p>-: помещение для содержания больных животных</p>
56	<p>Что называют дезинсекцией?</p> <p>1) Уничтожение членистоногих-переносчиков и резервуара возбудителей инфекционных болезней.</p> <p>2) Повсеместное уничтожение возбудителя определенной болезни, посредством профилактических, санитарных и др. мероприятий.</p> <p>3) Уничтожение патогенных микроорганизмов на объектах внешней среды и на поверхности тела животного.</p> <p>4) Уничтожение или ослабление запахов, путем разрушения пахучих веществ в воздухе и ликвидации их источника.</p>
57	<p>Какой из перечисленных инсектицидов относится к репеллентам:</p> <p>1) Севин</p> <p>2) Арсенат натрия</p> <p>3) Диметил фталат</p> <p>4) Соляная кислота</p>
58	<p>Какая концентрация NaOH применяется при дезинфекции для уничтожения спорообразующей микрофлоры:</p> <p>1) 1-3%</p> <p>2) 5-10%</p> <p>3) 15-20%</p> <p>4) 0,5-1%</p>
59	<p>Что такое энтомофаги:</p> <p>1) Биологические средства уничтожения грызунов</p> <p>2) Средства для дезинфекции кожевенного сырья</p> <p>3) Биологические средства уничтожения насекомых</p> <p>4) Биологические средства уничтожения термофильных микроорганизмов.</p>

60	Выберите из перечисленных средств энтомофаги: 1)Зоокумарин 2)Хлороформ 3)Битоксибациллин 4)Тролен
----	---

3.2 Домашнее задание

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

№ задания	Формулировка задания
61	<p>Задание: Обозначьте объекты свинокомплекса на фотографии.</p> 
62	<p>При осуществлении санитарно-микологического контроля за качеством зерна, поступившего на мукомольный комбинат, врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» были отобраны пробы зерна пшеницы. При проведении лабораторных исследований было установлено следующее: запах свойственный нормальному зерну пшеницы, однако при нагревании зерна ощущается легкий запах плесени. Часть зерен (4%)(норма 1%) имеет розовую окраску. Количество минеральной и сорной примеси не превышает допустимое ГОСТ 9353 «Пшеница. Технические условия». Влажность зерна составляет 19%, что соответствует предельной величине, нормируемой ГОСТом.</p> <p>В результате лабораторного исследования розовоокрашенных зерен с помощью методов тонкослойной хроматографии обнаружено содержание афлотоксина В1 в количестве 8,7 -мкг/кг =0,0087 мг/кг(норма 0,005 мг/кг)зерна.</p> <p>О чем свидетельствует розовая окраска отдельных зерен. Имеется ли опасность использования этого зерна для пищевых целей?</p> <p>Ответ Розовая окраска свидетельствует о поражении зерна микотоксинами.Раз окраска больше 3%,то исследуем на токсичность (если меньше 3% реализовывать в срочном порядке, подсортировка) 4% исследуем на токсичность , биологические пробы, клеточное культивирование дрожжей, хроматография магнием, зерно опасно для пищевых целей</p>

ПКв-1 Способен организовывать и проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных, массовых неинфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения производства качественной и безопасной пищевой продукции

№ задания	Формулировка задания
63	<p>При проведении санитарно-эпидемиологического обследования консервного завода было установлено, что при изготовлении детских мясных консервов «Богатырь» из мяса цыплят, обогащенных соевым белком, используется консервант нитрит натрия. Кроме того, консервы обогащены минеральными элементами: железом, кальцием и фосфором. На этикетке указано, что консервы рекомендованы для питания детей раннего возраста до 3 лет..</p> <p>Указан состав продукта:</p>

	<p>«Куриное мясо, соевый белок, соль, лавровый лист, нитрит натрия. Содержание железа – 12,8 мг %, кальция – 55,2 мг %, фосфора – 117,5 мг % (что соответствует медико-биологическим рекомендациям к детским продуктам питания).</p> <p>В ходе обследования предприятия установлено, что пищевая добавка – нитрит натрия – хранится в специальной таре непосредственно в производственном цехе предприятия. Тара маркирована четкой этикеткой, с указанием даты изготовления и получения. Рабочий раствор нитрита хранится тут же в пластиковых емкостях с неразборчивой надписью на этикетке. Концентрация раствора и дата приготовления рабочего раствора на этикетке не указаны. Лабораторные исследования, проведенные в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», установили, что консервы имеют приятный вкус и запах, свойственные куриному мясу. Цвет розовый. Посторонние примеси отсутствуют. Содержание нитрита натрия в мясных консервах составляет 30 мг/кг.</p> <p>1) Дайте заключение о правильности применения пищевых добавок при производстве детских мясных консервов.</p> <p>2) Какие нарушения в соответствии с требованиями санитарного законодательства по применению пищевых добавок вы обнаружили в производственном цехе?</p> <p>Ответ</p> <p>1.Нарушение использования, нитрит натрия запрещен для детских продуктах до 3 лет .Нормы для взрослых- 50 мг/л, школьников -30 мг/л.</p> <p>2.В производственные цеха нитриты должны поступать только в виде рабочих растворов с указанием концентрации и находиться в специальной закрытой таре с названием «Нитрит».</p>
64	<p>В середине лета, на пастбище, среди овец, были выявлены и отделены от стада 5 животных с симптомами: резкое снижение аппетита, общее состояние угнетённое, температура тела 41,2-41,6, видимые слизистые оболочки бледные, у двух овец желтушные; дыхание учащённое, поверхностное, отмечены нервные явления. Фекалии жидкие, при пальпации печень болезненна. Через три дня с признаками нарастающего угнетения одна овца пала. При вскрытии – печень увеличена, полнокровна, желчные ходы расширены, через капсулу просвечивают множественные извилистые, тёмно-красные тяжи длиной 5-12 мм, с кровоизлияниями. На разрезе печени обнаружены отложения солей в желчных ходах.</p> <p>Инструкция алгоритм действий студента.</p> <p>Последовательность и условия выполнения задания.</p> <p>Внимательно прочитайте задание.</p> <p>Проанализируйте ситуацию. Поставьте диагноз.</p> <p>Какие профилактические мероприятия необходимо провести животным этого стада?</p> <p>Возможен ли вынужденный убой животных с аналогичными клиническими признаками?</p> <p>Ваши действия как ветеринарного специалиста в данной ситуации.</p>

ПКв-3 Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчёты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

№ задания	Формулировка задания
65	<p>Задания:</p> <p>Составьте акт о проведении профилактической дезинфекции животноводческих помещений общей площадью 2020 м². Всего израсходовано 310 кг. сухой хлорной извести с содержанием 26% хлора, дезинфекция проводится 2% раствором.</p> <p>Отработайте (имитируйте) технику проведения внутрикожной туберкулинизации крупного рогатого скота (показать на муляже).</p>
66	<p>Характеристика, определение дезинфекции и ее виды.</p> <p>Дезинфекция животноводческих комплексов и других ферм. Дезинфекция. Контроль качества дезинфекции.</p> <p>Ветеринарно-санитарные пропускники.</p>

3.3 Собеседование (вопросы к зачету)

УК-6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки

Номер	Текст вопроса
-------	---------------

вопроса	
67.	Что понимают под дезинфекцией.
68.	Виды дезинфекции.
69.	Методы дезинфекции.
70.	Сущность и средства физического метода дезинфекции.
71.	Преимущества и недостатки химического метода дезинфекции.
72.	На какие группы делятся химические дезинфицирующие средства.
73.	Чем определяется выбор дезинфектантов.
74.	Сущность и средства биологической дезинфекции.
75.	В каких условиях проводится аэрозольная дезинфекция помещений.
76.	Как осуществлять контроль качества дезинфекции.

ПКв-1 Способен организовывать и проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных, массовых неинфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения производства качественной и безопасной пищевой продукции

Номер вопроса	Текст вопроса
77.	Ветеринарно-санитарные требования предубойного осмотра животных
78.	Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных (крупного рогатого скота, мелкого рогатого скота, продуктов убоя свиней).
79.	Значение лимфатической системы животных для ветеринарно-санитарной экспертизы.
80.	Инфекционные болезни животных (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, лептоспироз, ящур, оспа, туляремия и др.).
81.	Краткая характеристика, возбудители заболеваний животных, их устойчивость, предубойная и послеубойная диагностика, ветеринарно-санитарные мероприятия
82.	Санитарная оценка мяса, возможности его использования.
83.	Ветеринарная санитария как система комплексной защиты объектов ветнадзора.
84.	Ветеринарная экология.
85.	Какие дезинсекционные средства применяют против личинок кровососущих насекомых.
86.	Какие инсектициды применяют против насекомых.
87.	Перечислите физические средства, применяемые для истребления насекомых.
88.	Как проводится стерилизация насекомых.
89.	Какие бактериальные препараты применяются для истребления мух и комаров.
90.	Какие репелленты применяются для борьбы с насекомыми.
91.	Опишите механизм действия дезинсекционных препаратов.
92.	Методы приготовления растворов и ядовитых приманок для насекомых.
93.	В чем заключаются профилактические меры борьбы с мышевидными грызунами.
94.	На чем основан бесприманочный способ дератизации.
95.	Как определить эффективность дератизации.

ПКв-3 Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчёты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии

Номер вопроса	Текст вопроса
96.	Утилизация или сжигание боенских отходов.
97.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при транспортировке животноводческой продукции.
98.	Ветеринарно-санитарные мероприятия при хранении животноводческой продукции.
99.	Санитарно-микробиологическое исследование воздуха производственных помещений.
100.	Санитарно-микробиологическое исследование воды в производственных помещениях.
101.	Ветеринарно-санитарная техника.
102.	Машины и оборудование для крупных ферм и комплексов.
103.	Санитарный и медицинский контроль персонала на предприятиях перерабатывающих животноводческую продукцию

104.	Размещение и устройство предприятий молочной промышленности
105.	Охрана животных от отравлений.
106.	Обеззараживание навоза, помета и стоков.
107.	Международные аспекты ветеринарной санитарии.
108.	Зоосанитарные кодексы, нормативы, правила, требования.
109.	Ветеринарно-санитарные мероприятия в животноводстве.
110.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях мясоперерабатывающей промышленности.
111.	Ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях молокоперерабатывающей промышленности
112.	Механизмы обезвреживающего действия факторов физической, химической, биологической природы на токсические и вредные вещества.
113.	Современная ветеринарно-санитарная техника и технология обработок объектов ветнадзора.
114.	Принципы экологически безопасных, чистых и безотходных технологий применительно к объектам ветнадзора.
115.	Принципы безотходного и экологически чистого производства

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания дисциплины, владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, не последователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по дисциплине, не в полной мере владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических заданий.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости, а также методическими указаниями.

Оценка по дисциплине выставляется как среднеарифметическое из всех оценок, полученных в течение периода изучения дисциплины

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения

Результаты обучения (на основе обобщенных компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/не зачтено)	Уровень освоения компетенции
УК- 6 Способен определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки					
ИД1 _{ук-6} – Применяет знание о своих ресурсах и их пределах (личностных, ситуативных, временных и т.д.), для успешного выполнения порученной работы	знание приемов оценки своих ресурсов и их пределы (личностные, ситуативные, временные); способов планирования перспективной собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Распознавание необходимой информации Классификация приемов анализа, отдельных систем организма; методологии распознавания патологического процесса.	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	зачтено	базовый
ИД2 _{ук-6} – Понимает важность планирования перспективных целей собственной деятельности с учетом условий, средств, личностных возможностей, этапов карьерного роста, временной перспективы развития деятельности и требований рынка труда	Домашнее задание	Корректность и полнота выполнения домашнего задания	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена

ИДЗ _{УК-6} – Критически оценивает эффективность использования времени и других ресурсов при решении поставленных задач, а также относительно полученного результата	Может самостоятельно планировать временные затраты на выполнение профильных заданий	Корректность и полнота выполнения задания	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена
ПКв-1 Способен организовывать и проводить мероприятия по предотвращению возникновения инфекционных, массовых неинфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения производства качественной и безопасной пищевой продукции					
ИД-1ПКв-1 Демонстрирует умение методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования; производить судебно-ветеринарную экспертизу на основе правил ведения документооборота.	умение методически правильно производить вскрытие трупов и патоморфологическую диагностику, правильно отбирать, фиксировать и пересылать патологический материал для лабораторного исследования	навыками оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществлением карантинных мероприятий на животноводческих объектах; соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	зачтено	базовый
ИД-2ПКв-1 Демонстрирует способность соблюдать правила хранения и утилизации биологических отходов;	Домашнее задание	Корректность и полнота выполнения домашнего задания	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
ИД-3ПКв-1 Использует знание профилактических мероприятий по предотвращению зоонозов; современных средств и способов дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена

ПКв-3 Способен проводить эксперименты по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчёты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии					
Использует знание технических возможностей современного специализированного оборудования, методов решения задач профессиональной деятельности.	Знание основ составления эффективных команд, распределения ролей участников проекта	Эффективность команды при реализации проекта, правильность и обоснованность распределения ролей в команде	Доля правильных ответов при тестировании более 60 %	зачтено	базовый
Демонстрирует умение применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты	Домашнее задание	Корректность и полнота выполнения домашнего задания	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена
Применяет навыки работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Может самостоятельно проводить исследования на профессиональном оборудовании	Знание новых технологий исследований	Работа выполнена в полном объеме, вовремя представлена на проверку. Ошибки при выполнении работы отсутствуют	зачтено	базовый
			Работа выполнена не полностью. Не представлена на практическом занятии	не зачтено	не освоена