

**Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«ВЕРХНЕВОЛЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОБИОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «Верхневолжский ГАУ»)**

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии в животноводстве

УТВЕРЖДЕНА
протоколом заседания
методической комиссии
факультета
№ 05 от «10» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарный контроль на границе»

Направление подготовки / специальность	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность(и) (профиль(и))	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Уровень образовательной программы	Бакалавриат
Форма(ы) обучения	Очная, заочная
Трудоемкость дисциплины, ЗЕТ	3.0
Трудоемкость дисциплины, час.	108

Разработчик:

Доцент кафедры заразных болезней
имени ак. РАСХН Ю.Ф.Петрова

С.П. Фисенко

(подпись)

Иваново 2023

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Целями освоения дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль на границе» являются закрепление теоретических и практических знаний, а также развитие навыков по самостоятельному проведению ветеринарно-санитарного контроля при экспортно-импортных перевозках подконтрольных Госветнадзору «грузов» на государственной границе, организации пограничных контрольных ветеринарных пунктов, обеспечение охраны территории страны от заноса из-за рубежа возбудителей заразных болезней животных.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	Части, формируемой участниками образовательных отношений
Статус дисциплины	вариативная
Обеспечивающие (предшествующие) дисциплины	Общая, санитарная и пищевая микробиология Вирусология и биотехнология Биологическая безопасность пищевого сырья и готовой продукции
Обеспечиваемые (последующие) дисциплины, практики	Производственный контроль на предприятиях молочной отрасли Ветеринарная радиобиология Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения Ветеринарное законодательство Производственный ветеринарно-санитарный контроль Санитария и гигиена на пищевых предприятиях Ветеринарно-санитарная практика Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

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
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и	ИД-1 ПК-1 Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Все

продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Все
	ИД-3 ПК-1 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Все
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ИД-1 ПК-2 Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Все
	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Все
	ИД-3 ПК-2 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	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.	Отдел государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации	2			4	Т, З	
2.	Ветеринарно-санитарные требования, мероприятия и ветеринарно-санитарный контроль при перевозке подконтрольных Госветнадзору грузов различным видом транспорта	2			4	Т, З	
3.	Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов	2			4	Т, З	
4.	Ветеринарно-санитарные	2			4	Т, З	

	требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами грузов, подконтрольных Госветнадзору						
5.	Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю	2			4	Т, 3	
6.	Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции	2			4	Т, 3	
7.	Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) на границе	2			4	Т, 3	
8.	Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов	2			4	Т, 3	
9.	Ветеринарный контроль при перемещении подконтрольных товаров в пределах таможенной территории таможенного союза	2		2	4	Т, 3	Дискуссия
10.	Соглашение таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам	2		2	4	Т, 3	Дискуссия
11.	Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию грузов, подконтрольных Госветнадзору			2	4	Т, 3	Дискуссия
12.	Ветеринарный контроль в отношении подконтрольных товаров, движение которых временно приостановлено по причине выявления несоответствия Единым ветеринарно-санитарным требованиям			2	4	Т, 3	Дискуссия
13.	Исследование образцов (проб) подкарантинной продукции			4	4	Т, 3	Дискуссия
14.	Оценка и оформление результатов проверки (инспектирования) объектов ветеринарно-санитарного контроля			2	4	Т, 3	Дискуссия

15.	Таможенная процедура уничтожения грузов, подконтрольных Госветнадзору			2	4	Т, З	Дискуссия
16.	Таможенное оформление товаров перемещаемых автомобильным, железнодорожным транспортом			2	4	Т, З	Дискуссия
17.	Карантинный ветеринарно-санитарный контроль на таможенной границе			2	4	Т, З	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.

4.1.2. Заочная 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.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных на продовольственном рынке	2			6	Т, З	
2.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя пернатой дичи на продовольственном рынке	2			6	Т, З	
3.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий на рынке			2	6	Т, З	Дискуссия
4.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя домашней птицы на продовольственном рынке			2	6	Т, З	Дискуссия
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочной продукции на продовольственном рынке			2	6	Т, З	Дискуссия
6.	Ветеринарно-санитарный контроль свежести мяса убойных животных и птицы на продовольственном рынке			2	6	Т, З	Дискуссия
7.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя больных и вынуждено-убитых животных на продовольственном рынке				6	Т, З	
8.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя сельскохозяйственных				6	Т, З	

Форма контроля							3	
----------------	--	--	--	--	--	--	---	--

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции					4
Лабораторные					8
Практические					-
Итого контактной работы					12
Самостоятельная работа					96
Форма контроля					3

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

5.1. Содержание самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

- Темы, выносимые на самостоятельную проработку:
 - Государственный ветеринарный надзор на железнодорожном транспорте
 - Ветеринарный контроль при подготовке к отправке животноводческих грузов
 - Ветеринарный контроль при перевозке птицы железнодорожным транспортом
 - Ветеринарный контроль при перевозке пушных зверей и диких животных железнодорожным транспортом
 - Ветеринарный контроль при перевозке живой рыбы железнодорожным транспортом
 - Ветеринарный контроль при перевозке сырья животного происхождения различным видом транспорта
 - Ветеринарный надзор при перевозке животных воздушным транспортом
 - Ветеринарный контроль при перевозке животных жиров, яиц, молока
 - Ветеринарные требования при импорте в РФ убойного КРС, МРС, свиней и лошадей
 - Ветеринарные требования при импорте в РФ живой рыбы, оплодотворенной икры, раков, моллюсков и других гидробионтов
 - Ветеринарные требования при импорте в РФ мяса и мясопродуктов, мяса птицы и молочных продуктов

5.2. Контроль самостоятельной работы

Оценка результатов самостоятельной работы организуется следующим образом:

- тесты.

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. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476

с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654 — Загл. с экрана.

2. Организация государственного ветеринарного надзора [Электронный ресурс] / Никитин И.Н. - М. : Зоомедлит, 2010. - (Учебники и учеб. пособия для студентов высш. учеб. заведений). - <http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785912230134.html>

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. 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/reader/book/102236/?demoKey=7a10af1cc886e29185fcb20c2f7db457#1> — Загл. с экрана.

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

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) Библиотека ИВГСХА http://www.ivgsha.ru/about_the_university/library/
- 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. Производственный ветеринарно-санитарный контроль (учебно-методическое пособие).- Иваново, ФГБОУ ВО Ивановская ГСХА.-2013. - 75с.

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

- 1) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 2) Научная электронная библиотека <http://elibrary.ru>
- 3) 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)

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 занятий лекционного типа	Укомплектована переносным мультимедийным 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 (Микроскопы «Биолам», комплект лабораторной химической посуды, трихинеллоскоп, музейные препараты, рН-метр, дозиметр, нитрат-тест аппарат «Клевер-2», дистиллятор дэ-4-2м, водяная баня, плитка электрическая, весы технические влтк-500, универсальный рефрактометр, овоскоп, ареометр)
3	Помещение для самостоятельной работы	Укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой (15 ПК) с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации, принтером, 3 сканерами

**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)

«Ветеринарно-санитарный контроль на границе»

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
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ИД-1 ПК-1 Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Т,З	Комплект вопросов к Т,З
	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Т,З	Комплект вопросов к Т,З
	ИД-3 ПК-1 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Т,З	Комплект вопросов к Т,З
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарной экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ИД-1 ПК-2 Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Т,З	Комплект вопросов к Т,З
	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Т,З	Комплект вопросов к Т,З
	ИД-3 ПК-2 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Т,З	Комплект вопросов к Т,З

* 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
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу	ИД-1 ПК-1 Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Т,З	Комплект вопросов к Т,З

мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	T,3	Комплект вопросов к Т,3
	ИД-3 ПК-1 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	T,3	Комплект вопросов к Т,3
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	ИД-1 ПК-2 Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	T,3	Комплект вопросов к Т,3
	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	T,3	Комплект вопросов к Т,3
	ИД-3 ПК-2 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	T,3	Комплект вопросов к Т,3

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

Показатели	Критерии оценивания*	
	не зачтено	зачтено
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых 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
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
Характеристика сформированности и 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
Уровень сформированности и компетенций	Низкий	Средний

* 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. Коллоквиум. Тест.

3.1.1. Образцы вопросов теста:

1. Какая документация выдается на партию животных при вывозе с территории РФ?
 - a) ветеринарное свидетельство №1
 - b) ветеринарная справка №4
 - c) товарно-транспортная накладная
 - d) ветеринарный сертификат

2. Какие вещества не обладают консервирующим действием на микроорганизмы?
 - a) пищевая соль
 - b) уксусная, молочная, винная кислоты
 - c) лимонная, аскорбиновая, бензойная кислоты
 - d) двуокись углерода
 - e) этиловый спирт
 - f) хлорсодержащие препараты

3. Укажите способы обработки поверхности охлажденного мяса для длительного хранения?
 - a) хлорированная вода
 - b) кислотнo-солевые растворы
 - c) соли бензойной кислоты
 - d) растворы сорбиновой и муравьиной кислот
 - e) насыщенный аммиачно-солевой раствор
 - f) горячая вода перед охлаждением продукта

4. Какая развивается порча при нарушении условий холодильного хранения мяса?
 - a) ослизнение
 - b) свечение
 - c) плесневение
 - d) гнилостное разложение

5. Срок хранения баночных консервов?
 - a) до 6 мес стерилизованные и пастеризованные
 - b) до 5 лет стерилизованные и пастеризованные
 - c) до 6 мес пастеризованные и 5 лет стерилизованные
 - d) до 5 лет пастеризованные и 6 мес стерилизованные

6. Производственным браком баночных консервов следует считать:
 - a) банки-хлопушки и подтек
 - b) банки деформированные и с вирующими концами
 - c) коррозия тары
 - d) бомбаж

7. К порче колбасных изделий относят:
 - a) кислое брожение
 - b) плесневение и прогоркание
 - c) появление зеленовато-серого цвета и повышенная влажность
 - d) черные пятна и гнилостное разложение

- 8.** Какова температура в готовых мясных полуфабрикатах?
- 8⁰С
 - 10⁰С
 - 0⁰С
 - 2⁰С
- 9.** Ветсанконтроль готовых полуфабрикатов проводят:
- 1 раз в декаду
 - 1 раз в месяц
 - после выпуска каждой партии
 - контроль не проводят
- 10.** Подозрение на какое заболевание указывают множественные желтовато-сероватые очажки с некротическим размягчением в центре?
- туберкулез
 - сальмонеллез
 - пастереллез
 - грипп
- 11.** Яйцо от птицы, больной ботулизмом, направляют на:
- уничтожение
 - проварку
 - в хлебопекарную промышленность
 - дезинфекцию в хлорной извести
- 12.** При каких заболеваниях птицы яйцо направляют на проварку?
- Чума и пастереллез,
 - Лейкоз и псевдочума
 - Оспа и орнитоз
 - Ботулизм и грипп
- 13.** Яйцо каких видов птиц необходимо использовать только в хлебопекарной промышленности?
- гусиные и утиные
 - страусиные, куриные
 - перепелиные и цесариные
 - водоплавающих и сухопутных
- 14.** Чтобы определить стерильность банок со сгущенным молоком необходимо:
- выдержать при температуре 37⁰С 6 сут
 - отправить на бактериологическое исследование
 - заморозить
 - оценку качества не проводят
- 15.** Жизнедеятельность микрофлоры в сгущенном молоке с сахаром подавляется при содержании сахара:
- 60%
 - 18%
 - 0%
 - 95%
- 16.** Как должно использоваться молоко от животных, положительно реагирующих на туберкулин?

- a) Реализация без ограничений
- b) использоваться в пищу после кипячения
- c) после кипячения утилизироваться или скармливаться животным
- d) должно уничтожаться

17. Санитарная оценка молока от животных, клинически больных бруцеллезом?

- a) кипячение и уничтожение
- b) кипячение и в корм животным
- c) переработка на топленое масло- сырец
- d) кипячение и использование в пищу внутри хозяйства

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

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

19. При каких заболеваниях молоко подлежит уничтожению после обезвреживания кипячением 30 мин

- a) ЭМКАР, бешенство,
- b) болезнь Ауески, сибирская язва
- c) лептоспироз, злокачественный отек, Ку-лихорадка
- d) энтеротоксемия и браздот овец
- e) туберкулез вымени, актиномикоз и некробактериоз

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

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

3.1.2. Методические материалы

Тестирование для текущей оценки успеваемости студентов проводится в форме бумажного теста. Студенту предлагается ответить на 1 тест, который включает в себя 10 вопросов. Общее время, отведённое на тест - 15 минут.

Бланки с вопросами теста 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.

В течение семестра проводятся два коллоквиума в виде тестирования.

Предлагаемое количество вопросов на каждом коллоквиуме – 10. Один правильный ответ приравнивается к 0,5 балла. Тест считается выполненным, если студент правильно ответил на 6 и более вопросов. Максимальное количество баллов, полученных за коллоквиум – 5.

3.2. Комплект вопросов на зачет.

3.2.1. вопросы:

1. Отдел государственного ветеринарного надзора на государственной границе Российской Федерации
2. Ветеринарно-санитарные требования, мероприятия и ветеринарно-санитарный контроль при перевозке подконтрольных Госветнадзору грузов различным видом транспорта
3. Ветеринарно-санитарные требования при импорте в Российскую Федерацию молока и молочных продуктов
4. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию таможенного союза и (или) перемещении между Сторонами грузов, подконтрольных Госветнадзору
5. Правила перевозок животных, птицы и других грузов, подлежащих государственному ветеринарно-санитарному контролю
6. Организация ветеринарного надзора за ввозом и вывозом с территории РФ рыбы, морепродуктов и произведенной из них продукции
7. Единые ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору) на границе
8. Организация ветеринарного надзора за ввозом, переработкой, хранением, перевозкой, реализацией импортного мяса и мясопродуктов
9. Ветеринарный контроль при перемещении подконтрольных товаров в пределах таможенной территории таможенного союза
10. Соглашение таможенного союза по ветеринарно-санитарным мерам
11. Ветеринарно-санитарные требования при ввозе на таможенную территорию грузов, подконтрольных Госветнадзору
12. Ветеринарный контроль в отношении подконтрольных товаров, движение которых временно приостановлено по причине выявления несоответствия Единым ветеринарно-санитарным требованиям
13. Исследование образцов (проб) подкарантинной продукции
14. Оценка и оформление результатов проверки (инспектирования) объектов ветеринарно-санитарного контроля
15. Таможенная процедура уничтожения грузов, подконтрольных Госветнадзору
16. Таможенное оформление товаров перемещаемых автомобильным, железнодорожным транспортом
17. Карантинный ветеринарно-санитарный контроль на таможенной границе

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» ФГБОУ ВПО «Ивановская ГСХА имени академика Д.К.Беляева»

Текущий контроль:

- Посещение лекций – 0,5 балла
- Посещение ЛПЗ – 0,5 балла
- Коллоквиум в форме теста – максимум 10 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.