

**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)

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

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	5
Трудоемкость дисциплины, час.	180

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

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В соответствии с учебным планом дисциплина относится к	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 Организация государственного ветеринарно-санитарного надзора Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения Ветеринарное законодательство 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 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	Все
	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-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	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.	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке животных на МПП	2			6	Т, Э, КР	
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инфекционных заболеваниях	4			6	Т, Э, КР	
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инвазионных заболеваниях	4		4	6	Т, Э, КР	Дискуссия
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных	4		4	6	Т, Э, КР	Дискуссия
5.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных	2		4	6	Т, Э, КР	
6.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи	4		4	6	Т, Э, КР	Дискуссия
7.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий	2		4	6	Т, Э, КР	Дискуссия

8.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при отравлениях	2		4	6	Т, Э, КР	
9.	Производственный ветеринарный контроль на холодильниках	2		4	6	Т, Э, КР	
10.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и меры профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекций	2		4	6	Т, Э, КР	
11.	Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока			4	6	Т, Э, КР	
12.	Ветеринарно-санитарный контроль на таможнях, пограничных и транспортных ветеринарных участках	2		4	6	Т, Э, КР	
13.	Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве	2		4	6	Т, Э, КР	
14.	Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве	2		4	6	Т, Э, КР	
15.	Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животноводческой продукции скорой порчи	2		4	4	Т, Э, КР	
16.	Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы	2		4	4	Т, Э, КР	
17.	Ветеринарно-санитарный контроль меда	2		2	4	Т, Э, КР	
18.	Ветеринарно-санитарный контроль и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках	2		4	4	Т, Э, КР	

* 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 при переработке животных на МПП	2			10	Э,КР	
2.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инфекционных заболеваниях	2			10	Э,КР	
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инвазионных заболеваниях	2		2	8	Э,КР	Дискуссия
4.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке	2		2	8	Э,КР	Дискуссия

Практические								
Итого контактной работы							80	
Самостоятельная работа							100	
Форма контроля							Э,КР	

4.2.2. Заочная форма:

Вид занятий	1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
Лекции					8
Лабораторные					16
Практические					
Итого контактной работы					24
Самостоятельная работа					156
Форма контроля					Э,КР

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:
 - Ветсанконтроль при переработке животных в условиях Крайнего севера
 - Ветсантребования к переработке мяса в условиях Крайнего севера
 - Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных в условиях Крайнего севера
 - Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных в условиях Крайнего севера
 - Ветсанконтроль продуктов убоя при болезнях животных, опасных для человека
 - Ветсанконтроль продуктов убоя при болезнях животных, неопасных для человека
 - Специфика ветсанконтроля мяса птицы и яйцопродуктов
 - Ветсанконтроль при переработке молочной продукции
 - Требования к качеству рыбных консервов, пресервов, полуфабрикатов и кулинарных изделий
 - Производственный ветеринарно-санитарный контроль импортной продукции животного происхождения
 - Контроль качества колбасных изделий и копченостей, баночных консервов
 - Ветеринарно-санитарный контроль продуктов пчеловодства
 - Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животноводческой продукции скорой порчи в условиях Крайнего севера

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. Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 560 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4308 — Загл. с экрана.
2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654 — Загл. с экрана.
3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 — Загл. с экрана.
4. Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2018. — 240 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/reader/book/102236/?demoKey=7a10af1cc886e29185fcb20c2f7db457#1> — Загл. с экрана.

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

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=395 — Загл. с экрана.
2. Реутова, Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учебно-методическое пособие. — Электрон. дан. — Новосибирск : НГАУ (Новосибирский государственный аграрный университет), 2013. — 95 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=44514 — Загл. с экрана.

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

- 1) Министерство сельского хозяйства РФ <http://mcx.ru>
- 2) Россельхознадзор <http://www.fsvps.ru>
- 3) Информационно-правовой портал «Консультант» <http://www.consultant.ru/>
- 4) 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 влнк-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)

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

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	<i>Т, Э, КР</i>	Комплект вопросов к Т, Э, КР
	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<i>Т, Э, КР</i>	Комплект вопросов к Т, Э, КР
	ИД-3 ПК-1 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<i>Т, Э, КР</i>	Комплект вопросов к Т, Э, КР
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	<i>Т, Э, КР</i>	Комплект вопросов к Т, Э, КР
	ИД-2 ПК-1 Уметь: выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	<i>Т, Э, КР</i>	Комплект вопросов к Т, Э, КР
	ИД-3 ПК-2 Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	<i>Т, Э, КР</i>	Комплект вопросов к Т, Э, КР

* 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	<i>Э, КР</i>	Комплект вопросов к Э, КР

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

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	Компетенция в полной мере не сформирована.	Сформированность компетенции соответствует	Сформированность компетенции в целом соответствует	Сформированность компетенции полностью

ванности компетенции	Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	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. Коллоквиум. Тест.

3.1.1. Образцы вопросов теста:

1. Предприятия по переработке мяса имеют санитарную зону:
 - а) 500-1000м
 - б) 200м
 - в) 2-3 км

2. Производственные помещения мясокомбинатов должны быть удалены от скотобазы на...
 - а) 50м
 - б) 100м
 - в) 1500м

3. С какой целью персонал мясокомбината должен проходить медицинский контроль?
 - а) исследование на бактерионосительство возбудителей пищевых отравлений и острых кишечных инфекций
 - б) подтвердить отличное состояние здоровья
 - в) так утверждено санитарными правилами

4. Какая документация выдается на партию животных для отправки на мясокомбинат?
 - а) ветеринарное свидетельство №1
 - б) ветеринарная справка №4
 - в) товарно-транспортная накладная
 - г) верно все вышеперечисленное

5. В течение какого времени животных, укушенных бешеными животными отправляют на убой?

- a) немедленно
 - b) через десять дней после укуса
 - c) убой запрещен
- 6.** Запрещено отправлять убойных животных на мясокомбинат по причине:
- a) клинических признаков туберкулеза и бруцеллеза
 - b) повышенной температуры
 - c) до истечения срока вакцинации вакцинированных животных
 - d) верно все вышеперечисленное
- 7.** Первичную переработку убойных животных в производственной зоне мясокомбината осуществляют в цехе:
- a) убойно-разделочном
 - b) субпродуктовом
 - c) на санитарной бойне
 - d) цех не предусмотрен
- 8.** Что должно соблюдаться при нутровке туши?
- a) сохранение целостности желудочно-кишечного тракта, мягких тканей
 - b) правильный порядок извлечения органов
 - c) вертикальное положение туши
 - d) нет верного ответа
- 9.** Каков порядок проведения послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя овец?
- a) колова, внутренние органы, туша, финальная точка
 - b) туша, голова, внутренние органы
 - c) внутренние органы, туша, финальная точка
 - d) голова, внутренние органы, туша
- 10.** Цель осмотра селезенки в послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе?
- a) исключить патологические процессы
 - b) осмотру и экспертизе не подлежит
 - c) нет верного ответа
- 11.** При осмотре был определен желто-коричневый цвет печени. Это...
- a) норма
 - b) жировая дистрофия
 - c) признак абсцедирования
- 12.** Инфекционные заболевания с поражением желудочно-кишечного тракта острого течения чаще всего сопровождаются:
- a) катаральным воспалением
 - b) геморрагическим воспалением
 - c) фибринозным воспалением
 - d) гнойным воспалением
- 13.** Какие разрезы туши необходимо проводить для исключения финноза?
- a) два параллельных разреза мышц шеи в выйной области
 - b) лопатко-локтевой
 - c) разрез поясничных мышц

- d) длиннейшую мышцу спины, тазовой конечности и диафрагму
 - e) верно все вышеперечисленное
14. Когда можно обнаружить «убойную селезенку» в послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизе?
- a) при воздействии оглушения на переутомленных животных
 - b) наличие кровепаразитарных заболеваний
 - c) при отравлении поваренной солью
15. Для исключения какого заболевания обязательны к вскрытию мезентеральные лимфатические узлы?
- a) туберкулез
 - b) геморрагическая септицемия
 - c) инфекционный ринотрахеит
16. При переработке больных животных и птицы технологические операции проводят:
- a) в соответствующих цехах
 - b) на санитарной бойне
 - c) больные животные и птица переработке на мясокомбинате не подлежат
17. Навоз, подстилку, остатки корма должны сжигать, если животные больны:
- a) споровыми инфекциями, сапом, бешенством, чумой, паратуберкулезом
 - b) туберкулезом и бруцеллезом
 - c) сибирской язвой, ящуром, пастереллезом
18. При разделке туш установили инфекционное заболевание, при котором убой запрещен. Как поступить с кровью?
- a) обезвредить проваркой и уничтожить
 - b) отправить на утилизацию
 - c) уничтожить сжиганием
19. На техническую утилизацию должно быть отправлено кишечное сырье от животных, больных:
- a) туберкулезом, паратуберкулезом и пастереллезом
 - b) чумой и рожей
 - c) паратифом, энтеритами, болезнью Ауески
 - d) верно все вышеперечисленное
20. Запрещена съемка шкур с туш животных, больных:
- a) злокачественным отеком, ЭМКАРом, сапом, чумой
 - b) пастереллезом, туберкулезом, бруцеллезом
 - c) бешенством, сальмонеллезом, пироплазмозом

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 к экзамену.

3.2.1. вопросы:

1. Ветеринарно-санитарный контроль при переработке животных на МПП
2. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инфекционных заболеваниях
3. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инвазионных заболеваниях
4. Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных
5. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных
6. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи
7. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий
8. Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при отравлениях
9. Производственный ветеринарный контроль на холодильниках
10. Производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и меры профилактики пищевых токсикозов и токсикоинфекций
11. Ветеринарно-санитарный контроль при производстве и переработке молока
12. Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках
13. Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве
14. Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве
15. Ветеринарно-санитарный контроль при транспортировке животноводческой продукции скорой порчи
16. Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы
17. Ветеринарно-санитарный контроль меда
18. Ветеринарно-санитарный контроль и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках

3.2.2. Методические материалы

Изучение дисциплины завершается сдачей экзамена. Условия и порядок проведения экзамена даны в Приложении № 2 к положению ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся». До сдачи экзамена 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 5 баллов
- 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.

3.3. Комплект тем для курсовых работ

3.3.1. Темы:

- Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инфекционных заболеваниях
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при инвазионных заболеваниях
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль при переработке мяса вынужденно убитых животных
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя диких промысловых животных
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя птицы и пернатой дичи
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя кроликов и нутрий
- Производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя убойных животных при отравлениях
- Ветеринарно-санитарный контроль на таможенных, пограничных и транспортных ветеринарных участках
- Ветеринарно-санитарный контроль в колбасном производстве
- Ветеринарно-санитарный контроль в консервном производстве
- Ветеринарно-санитарный контроль при промысле и переработке рыбы
- Ветеринарно-санитарный контроль меда
- Ветеринарно-санитарный контроль и лабораторный анализ мясных, молочных, рыбных, растительных продуктов, меда и масел на рынках

3.3.2. Методические материалы

Общие требования к оформлению письменных работ даны в Приложении № 1 к Положению ПВД-12 «О самостоятельной работе обучающихся».

Порядок защиты курсового проекта (работы) даны в Положении ПВД-07 «О проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся».