

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.10.2023 15:42:10
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e0e9170fe0ad024c

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Московская государственная академия ветеринарной медицины и
биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»

Утверждаю

Проректор по учебной, воспитательной работе

и молодежной политике

ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И.

Скрябина

С.Ю. Пигина



«28» июня 2023 г.

Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах»

специальность

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки

Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования

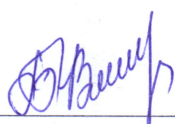
бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

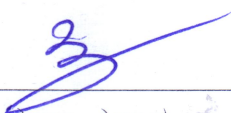
РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом № 939 Минобрнауки РФ от 19.09.2017г.
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Минтрудом России № 712н «12» октября 2021 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «16» ноября 2021 г., регистрационный № 65842).

РАЗРАБОТЧИКИ:

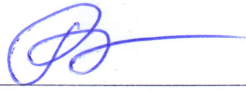
Заведующий кафедрой (должность)	 (подпись, дата)	Ф.И.Василевич (ФИО)
Профессор (должность)	 (подпись, дата)	В.М.Бачинская (ФИО)
Доцент (должность)	 (подпись, дата)	Н.А.Малофеева (ФИО)

РЕЦЕНЗЕНТ:

доцент кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА имени К.И. Скрябина (должность)	 (подпись, дата)	И.А. Зачесова (ФИО)
... (должность)	... (подпись, дата)	... (ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

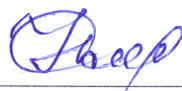
- на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол заседания № 12 от «15» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой (должность)	 (подпись, дата)	Ф.И.Василевич (ФИО)
------------------------------------	---	------------------------

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета ветеринарной медицины
Протокол заседания № 10 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Слесаренко

(ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

Начальник учебно-
методического управления

(должность)



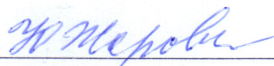
(подпись, дата)

С.А. Захарова

(ФИО)

Руководитель сектора
организации учебного
процесса УМУ

(должность)



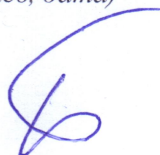
(подпись, дата)

Ю.П. Жарова

(ФИО)

Декан факультета
ветеринарной медицины

(должность)



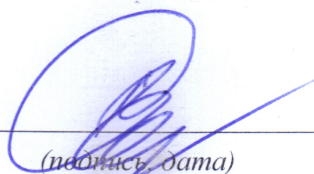
(подпись, дата)

П.Н. Абрамов

(ФИО)

Декан факультета заочного,
очно-заочного образования

(должность)



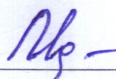
(подпись, дата)

А.А. Дельцов

(ФИО)

Директор библиотеки

(должность)



(подпись, дата)

Н.А. Москвитина

(ФИО)

1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических и практических знаний в области ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного происхождения, осуществления контроля за соблюдением биологической и экологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения в условиях животноводческих комплексов и ферм.

Задачи дисциплины (модуля):

- изучение организации, планирования и контроля ветеринарно-санитарных мероприятий по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации в условиях промышленных комплексов и ферм;

- изучение классических и современных методик ветеринарно-санитарной экспертизы, позволяющих повысить качество продуктов животноводства, а также рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов, предупреждая заболевание людей и распространение болезней среди животных;

- формирование у обучающихся навыков предубойного ветеринарного осмотра животных и птиц, послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы туш и органов сельскохозяйственных животных и птицы, а также контроля качества продуктов животного происхождения.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	УК-8. Способен создавать и поддерживать безопасные условия жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций	ИД-1ук-8 Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них	Знать: последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них
		ИД-2ук-8 Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Уметь: принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.
		ИД-3ук-8 Владеть навыками по	Владеть: навыками по обеспечению безопасности в

		обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания».	системе «человек-животные-среда обитания».
2.	ОПК-1. Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 _{ОПК-1} Знать технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания	Знать: технику безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания
		ИД-2 _{ОПК-1} Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных
		ИД-3 _{ОПК-1} Владеть практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов	Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению предубойного клинического обследования животного с применением классических методов
3.	ОПК-2. Способен осуществлять профессиональную деятельность с учетом влияния на организм животных природных, социально-хозяйственных, генетических и экономических факторов	ИД-1 _{ОПК-2} Знать экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Знать: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.
		ИД-2 _{ОПК-2} Уметь использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.
		ИД-3 _{ОПК-2} Владеть представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания	Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающей среды, закономерности развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического

		окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.	и экспериментального моделирования воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.
4.	ОПК-6 Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	ИД-1 опк-6 Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.
		ИД-2 опк-6 Уметь проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах.	Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах.
		ИД-3 опк-6 Владеть навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» относится к Б1.В.ДВ.04.02 ОПОП по специальности 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (уровень бакалавриат) и осваивается:

- по очной форме обучения в 7 семестре;
- по очно-заочной форме обучения в 9 семестре;

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единиц, 108 часов

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения			
		семестр			
		7	-	-	-
Общий объем дисциплины	108	108	-	-	-
Контактная работа:	42,3	42,3	-	-	-
лекции	10	10	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	30	30	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	20	20	-	-	-
лабораторные занятия	10	10	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-

Самостоятельная работа обучающихся:	65,7	65,7	-	-	-
изучение теоретического курса	30,3	30,3	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	25,4	25,4	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	10	10	-	-	-
Промежуточная аттестация:	2,3	2,3	-	-	-
зачет	2,3	2,3	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		семестр			
		9	-	-	-
Общий объем дисциплины	108	108	-	-	-
Контактная работа:	26,3	26,3	-	-	-
лекции	8	8	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	16	16	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	16	16	-	-	-
лабораторные занятия	-	-	-	-	-
другие виды контактной работы	2,3	2,3	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся:	81,7	81,7	-	-	-
изучение теоретического курса			-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)		-	-	-	-
подготовка курсовой работы	-	-	-	-	-
другие виды самостоятельной работы	81,7	81,7	-	-	-
Промежуточная аттестация:	2,3	2,3	-	-	-
зачет	0	0	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	9	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час. Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия	СР, час.	
1.	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов	-	4	-	6,7	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
2.	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм	2	4	2	15	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
3.	Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах	2	4	-	12	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной	4	4	4	16	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6

	этиологии					
5.	Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения	2	4	4	16	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
Итого:		10	20	10	65,7	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6

Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час. Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия	СР, час.	
1.	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов	-	2	-	8,7	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
2.	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм	2	2	2	17	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
3.	Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах	2	2	-	14	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии	4	-	2	22	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
5.	Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения	-	2	4	20	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
Итого:		8	8	8	81,7	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6

Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов	-	0	0
2.	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности,	Ветеринарно-санитарные, гигиенические и технологические требования к содержанию животных и птиц на промышленных комплексах	2	2

	специфика работы промышленных комплексов и ферм			
3.	Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах	Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности	2	2
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	2	2
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения	2	2
5.	Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов	2	0

Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.	
			очно	очно-заочно
1.	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов. Зоогигиенические и ветеринарные требования к бойням и убойным пунктам, а также к персоналу, помещениям и оборудованию	2	2
		Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	2	0
2.	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности	2	2
		Ветеринарная санитария на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах	2	0
3.	Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах	Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции	2	2
		Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных предприятиях по производству и переработке свинины	2	0
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии	Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Основные патологоанатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии (туберкулез, лейкоз, эмфизема, фасциолез и др.)	2	0

		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убойе животных и возникающих изменениях в процессе его хранения. Методы определения доброкачественности и способы обезвреживания условно годного мяса	2	0
5.	Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения	Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	2	2
		Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных комплексах	2	0

Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.	
				очно	очно-заочно
1.	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов. Зоогигиенические и ветеринарные требования к бойням и убойным пунктам, а также к персоналу, помещениям и оборудованию	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	3,7	3,7
		Особенности убоя разных видов животных. Основные технологические операции и их значение для выхода продукции высокого товарного качества	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	3	5
2.	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	3	3
		Приемка и предубойный осмотр, инструкции по переработке птицы, ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя. Внешние и внутренние общие признаки инфекции, распознавание и обработка тушек инфицированной птицы	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	4
		Ветеринарно-санитарные, гигиенические и технологические требования к содержанию животных и птиц на промышленных комплексах	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	4
		Ветеринарная санитария на мясо- и птицеперерабатывающих предприятиях, убойных пунктах	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	6
3.	Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах	Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя и мясной продукции	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4	4
		Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных предприятиях по производству и переработке свинины	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	6

		Организация санитарно-микробиологического контроля на предприятиях мясной промышленности	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	4
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных при болезнях заразной и не заразной этиологии	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	4
		Организация и методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов. Основные патологоанатомические изменения в лимфатических узлах. Характерные изменения в туше и органах при обнаружении инфекционных, инвазионных и болезнях незаразной этиологии (туберкулез, лейкоз, эмфизема, фасциолез и др.)	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое животных и возникающих изменениях в процессе его хранения. Методы определения доброкачественности и способы обезвреживания условно годного мяса	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, и др.). Подготовка к занятиям	4	6
5.	Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения	Основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и птицепродуктов	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4	6
		Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4	4
		Гигиена получения молока, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4	4
		Основы технологии, гигиена получения и ветеринарно-санитарная экспертиза молока на молочных комплексах	Изучение теоретического материала. Изучение видеолекций, размещенных в открытом доступе (Rutube, Coursera и др.). Подготовка к занятиям	4	6

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Перечень основной и дополнительной литературы:

Основная литература:

1.Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL :

<https://e.lanbook.com/book/130155> (дата обращения: 19.10.2020). — Режим доступа : для авториз. пользователей.

Дополнительная литература:

1.Бобренева, И. В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. — Текст : электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL : <https://e.lanbook.com/book/113372> (дата обращения: 19.10.2020). — Режим доступа : для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1.	-	-	-
Электронно-библиотечные системы			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «Book.ru»	https://www.book.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	https://znanium.com	Режим доступа: для авториз. пользователей
4.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	https://rucont.ru	Режим доступа: для авториз. пользователей
Профессиональные базы данных			
1.	-	-	-
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	https://portal.mgavm.ru/login/index.php	Режим доступа: для авториз. пользователей

7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении 1 к настоящей рабочей программе дисциплин.

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Занятия лекционного типа проводятся в лекционной аудитории № 4 учебно-лабораторного корпуса	Мультимедийный проектор, экран, аудиосистема с микрофоном. Посадочных мест 44
2.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 305 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 11, стулья для обучающихся - 22, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, стол лабораторный - 2, доска - 1, кафедра - 1, ноутбук Asus - 1, интернет телевизор - 1, мультимедийный проектор - 1, демонстрационные стенды - 2, микроскоп с осветителем Ломо Микмед - 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед - 2 монокуляр - 1, pH-метр - термометр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер BN - 120 - 11, весы лабораторные - 1, овоскоп - 1, шкаф вытяжной - 1, шкаф для хранения инвентаря - 1, огнетушитель - 1
3.	Лабораторно-практические занятия проводятся в учебной аудитории № 306 (учебно-лабораторного корпуса)	Парты - 12, посадочных мест - 24, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, столы для лабораторных работ - 3, кафедра - 1, демонстрационные модели по ветеринарно-санитарной экспертизе - 38, компьютер - 1, телевизор - 1, доска учебная - 1, стол смотровой - 1, , экран - 1, мультимедийный проектор - 1, ноутбук Asus - 1. микроскоп с осветителем Ломо Микмед - 1- 1, проекционный трихинеллоскоп - 1, микроскоп Биомед - 2 монокуляр - 1, pH - метр - 1, рефрактометр ИРФ - 454 БМ - 1, нитратомер BN - 1201 - 1, весы лабораторные - 1, анализатор качества молока Клевер - 2М - 1, люминоскоп Филлин - 1, огнетушитель - 1
4.	Помещение для самостоятельной работы № 406	Парты - 12, стулья для обучающихся - 24, стол для преподавателя - 1, стул для преподавателя - 1, комплект компьютерной техникой, мультимедийный проектор, экран - 1 с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии, библиотека, демонстрационный материал - 24.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся
при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО

Кафедра
паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах»

специальность
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

профиль подготовки
Ветеринарно-санитарная экспертиза

уровень высшего образования
бакалавриат

форма обучения: очная / очно-заочная

1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Опрос
2. Тест

Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:

1. Зачет

2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
УК-8			
Знать: Знать последствия воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них.	Глубокие знания о последствиях воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в последствиях воздействий вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о последствиях воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о последствиях воздействия вредных и опасных факторов на организм животных, человека и природную среду, методы и способы защиты от них.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: Уметь принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Уметь в полном объеме принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Отлично	Высокий
	Уметь правильно принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение принимать решения по обеспечению безопасности в условиях производства и чрезвычайных ситуациях.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: Владеть навыками по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания».	Полное овладение техникой по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания».	Отлично	Высокий
	Владение техникой по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания».	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение основами по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания».	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения по обеспечению безопасности в системе «человек-животные-среда обитания».	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-1			
Знать: технику безопасности и правила личной гигиены	Глубокие знания техник безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы	Отлично	Высокий

при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.		
	Не существенные ошибки в знаниях техник безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о техниках безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний техник безопасности и правила личной гигиены при обследовании животных, способы их фиксации; схемы клинического исследования животного и порядок исследования отдельных систем организма; методологию распознавания патологического процесса.	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных.	Уметь в полном объеме собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Отлично	Высокий
	Уметь собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение собирать и анализировать анамнестические данные, проводить лабораторные и функциональные исследования необходимые для определения биологического статуса животных	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	Полное овладение практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	Отлично	Высокий
	Владение современными практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарное владение практическими навыками по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков владения по самостоятельному проведению клинического обследования животного с применением классических методов исследований.	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-2			

Знать: экологические факторы окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов; механизмы влияния антропогенных и экономических факторов на организм животных.	Глубокие знания о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о экологических факторах окружающей среды, их классификацию и характер взаимоотношений с живыми организмами; основные экологические понятия, термины и законы биоэкологии; межвидовые отношения животных и растений, хищника и жертвы, паразитов и хозяев; экологические особенности некоторых видов патогенных микроорганизмов;	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить	Уметь в полном объеме использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Отлично	Высокий
	Уметь правильно использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического	Хорошо	Повышенный

оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов.	мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов		
	Уметь частично использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение использовать экологические факторы окружающей среды и законы экологии в с/х производстве; применять достижения современной микробиологии и экологии микроорганизмов в животноводстве и ветеринарии в целях профилактики инфекционных и инвазионных болезней и лечения животных; использовать методы экологического мониторинга при экологической экспертизе объектов АПК и производстве с/х продукции; проводить оценку влияния на организм животных антропогенных и экономических факторов	Неудовлетворительно	Не сформирован
Владеть: представлением о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества; навыками наблюдения, сравнительного анализа, исторического и экспериментального моделирования	Полное овладение техникой представления о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества	Отлично	Высокий
	Владение техникой представления о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основой изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;	Хорошо	Повышенный

воздействия антропогенных и экономических факторов на живые объекты; чувством ответственности за свою профессию.	Фрагментарное представление о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества;	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие навыков представления о возникновении живых организмов, уровнях организации живой материи, о благоприятных и неблагоприятных факторах, влияющих на организм; основной изучения экологического познания окружающего мира, законов развития природы и общества	Неудовлетворительно	Не сформирован
ОПК-6			
Знать: существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	Глубокие знания о требованиях к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о требованиях к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о требованиях к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о требованиях к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии ветеринарно-санитарной оценки	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и	Глубокие знания о требованиях к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знаниях о требованиях к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о требованиях к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний о требованиях к упаковке продукции в соответствии с	Неудовлетворительно	Не сформирован

кормах.	законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции		
Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Отлично	Высокий
	Умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Хорошо	Повышенный
	Умеет частично производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности	Неудовлетворительно	Не сформирован

3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Виды и классификация ферм и промышленных комплексов. Зоогигиенические и ветеринарные требования к бойням и убойным пунктам, а также к персоналу, помещениям и оборудованию	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
2.	Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности и технологические требования к содержанию животных и птиц на промышленных комплексах	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6
3.	Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации продуктов убоя мясной продукции. Организация санитарно-микробиологического контроля на современных промышленных комплексах и фермах	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК -6
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК -6
5.	Гигиена получения молока, основы технологии и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов. Ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена консервирования мяса и мясопродуктов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	УК-8; ОПК-1; ОПК-2; ОПК - 6

Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 7 семестре 4 курса;

Очно-заочная форма обучения:

- зачёт проводится в 9 семестре 5 курса;

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект вопросов для опроса по дисциплине – 25 шт. (Приложение 1);
- комплект тестовых заданий по дисциплине – 36 шт. (Приложение 2).

Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 45 шт. (Приложение 3);

Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (УК-8, ОПК-1, ОПК-2; ОПК-6):

Раздел 1. Виды и классификация ферм и промышленных комплексов:

1. классификация ферм и комплексов;
2. особенности структуры производства продукции животноводства;
3. классификация птицеводческих ферм;
4. понятие о животноводческом комплексе;
5. основные и вспомогательные постройки животноводческих хозяйств.

Раздел 2. Гигиенические и ветеринарные требования к размещению предприятий мясной промышленности, специфика работы промышленных комплексов и ферм:

1. правила планировки промышленных комплексов и ферм;
2. структура мясокомбината;
3. технологическая схема работ животноводческих предприятий;
4. специфика работ убойных пунктов;
5. требования к производственным помещениям предприятий по переработке животных.

Раздел 3. Проблемы ветеринарно-санитарной и экологической безопасности на современных крупных промышленных комплексах и фермах:

1. способы утилизации отходов на животноводческих комплексах;
2. влияние животноводства и животноводческих комплексов на состояние почв, климата и водных ресурсов;
3. санитарные принципы ветеринарного обслуживания животноводческих объектов;
4. условия содержания животных и профилактика их заболеваний;
5. пастбищное животноводство – система взаимосвязи между растительностью и животными.

Раздел 4. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и внутренних органов животных и птиц при болезнях заразной и не заразной этиологии:

1. ветеринарно-санитарная экспертиза при туберкулезе;
2. ветеринарно-санитарная экспертиза при ящуре;
3. ветеринарно-санитарная экспертиза при лептоспирозе;
4. ветеринарно-санитарная экспертиза при болезни печени;
5. ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях органов пищеварения.

Раздел 5. Основы технологии, ветеринарно-санитарная экспертиза и гигиена получения и переработки мяса и мясопродуктов, а также продуктов животного происхождения:

1. строение, состав, отличительные особенности мышечной ткани;
2. строение и состав различных внутренних органов животных;
3. категории упитанности с/х животных;

4. виды порчи консервов;
5. охарактеризуйте основные процессы, протекающие в мясе при охлаждении и последующем хранении.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)

Тестовые задания для оценки компетенции (УК-8, ОПК-1, ОПК-2; ОПК-6):

1. Что образуется при распаде гликогена?

- a) Миозин.
- b) Молочная кислота.
- c) Серная кислота.
- d) Пировиноградная кислота.
- e) Аммиак.

2. Какими методами определяют показатель pH мяса?

- a) Только органолептически.
- b) Колориметрическим и потенциометрическим.
- c) Методом Кельдаля.
- d) Рефрактометрическим.
- e) Реакцией с сернокислой медью.

3. К мясу молодняка относят туши свиней в возрасте:

- a) от 3 до 10 месяцев,
- b) до 14 дней,
- c) до 2-х лет,
- d) до 3-х лет,
- e) от 10 месяцев до 1,5 года.

4. Классификация мяса по термическому состоянию.

- a) Парное, остывшее, охлажденное, мороженное, дефростированное, оттаянное.
- b) Парное, охлажденное, созревшее.
- c) Охлажденное, подмороженное, мороженное, дефростированное.
- d) Парное, остывшее, охлажденное, подсушенное, замороженное.
- e) Парное, охлажденное, остывшее, созревшее.

5. Какое мясо называют остывшим?

- a) Мясо, помещенное в холодильник на 12 ч и приобретшее температуру в толще мышц 0-4 °С.
- b) Мясо, помещенное в дефростаторы.
- c) Мясо подвергнутое остыванию при температуре окружающей среды не менее 6 часов после их разделки.
- d) Находящие в холодильной камере свыше 12 часов.
- e) Имеющее температуру в толще мышц и костей от 4 до 6 часов.

6. ВСО мяса при туберкулезе крупного рогатого скота.

- a) Утилизируют при любой форме.
- b) Используют без ограничений.

- c) При генерализованой форме утилизируют, при локальном поражении и нормальной упитанности тушу с непораженными органами отправляют на выработку хлебов и производства консервов.
- d) Истощенные утилизируют, в остальных случаях используют без ограничений.
- e) Пораженные органы утилизируют, тушу после бак. исследования на сальмонеллез направляют на корм зверям.

7. Какие методы используют для определения степени свежести мяса?

- a) Серологические, биохимические.
- b) Органолептическое, методы химического и микробиологического анализа.
- c) Биопроба, органолептические, pH, проба варкой.
- d) Органолептические, лабораторные, серологические, биохимические.
- e) Органолептические, микроскопический анализ, биохимикофизические.

8. Основные фазы созревания мяса:

- a) Охлаждение, замораживание, оттаивание.
- b) Выделение слизи, окоченение, бак. разложение.
- c) Окоченение, собственное созревание, аутолиз.
- d) Накопление гликогена, распад.
- e) Начальный распад мышечных волокон, основных мышечных волокон, распад сегментов на миофибриллы и саркомы.

9. Чему равно pH мяса здоровых животных?

- a) 6,3-6,5.
- b) 6,5-7,0.
- c) 5,6-6,2.
- d) 6,2-6,8.
- e) 6,4-6,8

10. Классификация мяса по возрасту.

- a) Мясо молодняка, молочников, взрослых.
- b) Мясо, полученное от кастратов и не кастрированных животных.
- c) Мясо животных, кастрированных в молочный период и кастрированных за 2 месяца до убоя.
- d) Мясо валухов, КРС, лошадей, свиней.
- e) Мясо животных до 3 лет и свыше 3 лет.

11. Какое мясо называют охлажденным?

- a) Мясо, выдержанное в дефростерах.
- b) Подвергнутое 2-3 суточной выдержки в остывочных камерах и приобретшее в толщине мышц (у костей) температуру от 0 до 4 °С, имеет корочку подсыхания.
- c) Мясо, помещенное в холодильную камеру и приобретшее температуру от 0 до -4 °С.
- d) Мясо, находящее в остывочной камере.

- е) Мясо после убоя, находящееся в холодильнике не 6 часов и приобретшее температуру в толще мышц не менее 6°C.

12. Классификация мяса по способу первичной обработки.

- а) Мясо на костях, охлажденное, замороженное.
- б) Обваленное, жилованое, мясо на костях.
- с) Мясо в блоках, мясо на костях, дефростированное.
- д) Парное, охлажденное, замороженное, дефростированное.
- е) Столовое, диетическое, подлежащее промышленной переработке.

13. Почему рН мяса больных животных равен 6,2-6,4?

- а) Гликоген израсходован при жизни.
- б) Нарушен синтез ферментов.
- с) Низкое содержание жира в тканях.
- д) Влияет патогенная микрофлора.
- е) Нарушается функция печени.

14. Наиболее опасный вид порчи мяса.

- а) Окоченение, посинение.
- б) Гниение.
- с) Ослизнение, заплесневение
- д) Свечение, ослизнение.
- е) Загар, свечение.

15. Какие различают степени свежести мяса?

- а) Свежее и не свежее.
- б) Свежее 1 сорта, свежее 2 сорта, не свежее.
- с) Свежее, сомнительной свежести и не свежее.
- д) Очень свежее, свежее, сомнительной свежести, несвежее.
- е) Высшая степень свежести, хорошая степень свежести, удовлетворительная и несвежая.

16. Сколько различают степеней обескровливания?

- а) 1, 2, 3 степень.
- б) Хорошее, удовлетворительное, плохое.
- с) Хорошее, достаточно хорошее, удовлетворительное, плохое, очень плохое.
- д) Высшая степень обескровливания, хорошая, плохая.
- е) Хорошее обескровливание, удовлетворительное, плохое, очень плохое.

17. К мясу молодняка относят туши овец в возрасте:

- а) От 1 месяца до 1 года.
- б) До 2-х лет.
- с) До 8 месяцев.
- д) От 14 дней до 1-го месяца.
- е) От 14 дней до 3-х месяцев.

18. Классификация мяса по морфологическому составу.

- a) Мышечная, жировая, соединительная, костная ткань.
- b) Мясо молодняка, самок, не кастрированных и кастрированных.
- c) Мясо 1, 2, 3 категории.
- d) Мясо высшей, средней, ниже средней упитанности.
- e) Мышечная, жировая, соединительная, хрящевая, костная и мозговая ткань.

19. Какое мясо называют дефростированным?

- a) Мясо, медленно оттаянное в специальных камерах до температуры 4 °С.
- b) Замороженное мясо до -6 °С в толще мускулатуры.
- c) Медленно оттаянное после двукратного замораживания.
- d) Мясо подвергнутое воздействию УФЛ.
- e) Замороженное мясо в специальных камерах-дефростерах?

20. Перечислить методы определения мяса больных животных.

- a) Определение диастазного числа, рН, ЛЖК, проба варки.
- b) Определение состояния лимфоузлов, места зареза, степень обескровливания, наличия гипостазов, проведение бактериоскопии, реакции на пероксидазу, определение рН и формольная проба.
- c) Органолептическое исследование, реакция с розоловой кислотой, определение рН, проба варки.
- d) Определение видовых особенностей анатомического строения костей и внутренних органов. бензидиновая реакция. проба варки. реакция с сернокислой медью, определение рН, ЛЖК.
- e) Микроскопия мазков отпечатков, определение рН, ЛЖК, реакция с сернокислой медью.

21. Факторы порчи мяса.

- a) Видовая принадлежность, повышенная влажность, упитанность.
- b) Микробная обсемененность, пол, возраст.
- c) Повышенная температура и влажность воздуха, микробная обсемененность, убой в утомленном и больном состоянии, не достаточная аэрация.
- d) Повышенная температура, пол, возраст, упитанность.
- e) Видовая принадлежность, пол, возраст, микробная обсемененность.

22. Что выявляет реакция с сернокислой медью?

- a) Летучие жирные кислоты.
- b) Продукты распада белка.
- c) Видовую принадлежность мяса.
- d) Физиологическое состояние животного перед убоем.
- e) Упитанность.

23. Перечислите органолептические признаки мяса больных животных.

- a) Степень обескровливания, редуктазная проба, состояние лимфоузлов, консистенция и упитанность, температура плавления жира.
- b) Содержание белка, консистенция, цвет, запах.
- c) Упитанность, чистота, степень обескровливания.
- d) Состояние места зареза, топография лимфоузлов, наличие гипостазов.
- e) Состояние места зареза, лимфоузлов, наличие гипостазов, степень обескровливания.

24. К мясу молодняка относят туши КРС в возрасте:

- a) от 1 года до 3-х лет.
- b) от 14 дней до 3-х месяцев.
- c) от 3-х месяцев до 3-х лет.
- d) от 1 года до 4-х лет.
- e) от 2-х до 4-х лет.

25. Чему равно время созревания мяса?

- a) 24-72 часа.
- b) 12-24 часа.
- c) 3-5 суток.
- d) 1-2 дня.
- e) 24-36 часов.

26. Каким методом определяют упитанность животных?

- a) Взвешиванием.
- b) Визуальным осмотром.
- c) Визуальным осмотром, ощупыванием.
- d) Взвешиванием, визуальным осмотром, обмером грудной клетки.
- e) Взвешиванием, осмотром, измерением высоты холки.

27. Укажите особенности ветеринарно-санитарного осмотра головы свиней.

- a) Делают разрез на внутреннем массетере, 2 разреза на внешнем, осматривают небную занавеску, гортань, миндалины.
- b) Разрубают носовые перегородки для осмотра слизистых, вскрывают лимфоузлы.
- c) Осматривают слизистые ротовой полости, очищают от кормовых масс, ощупывают и осматривают язык.
- d) Осматривают слизистые оболочки гортани, глотки, надгортанного хряща и миндалин.
- e) Разрезают наружные и внутренние массетеры, осматривают лимфоузлы, разрубают носовую перегородку.

28. Методы обезвреживания мяса при цистицеркозе.

- a) Измельчение.
- b) Увеличение срока хранения.
- c) Промораживание, проварка и посол.
- d) Ультрафиолетовое облучение.
- e) Утилизация.

29. Какие животные поражаются цистицеркозом?

- a) Свиньи, собаки, лошади, овцы и домашняя птица.
- b) Свиньи, собаки, лошади и кролики.
- c) Свиньи, собаки, олени, овцы, КРС.
- d) Собаки, олени и домашняя птица.
- e) Лошади, олени, собаки.

30. Какие инвазионные болезни передаются человеку через мясо?

- a) Цистицеркоз, дифилоботриоз.
- b) Трихинеллез, цистицеркоз, лейкоз, аскаридоз.
- c) Трихинеллез, цистицеркоз КРС, цистицеркоз свиней.
- d) Цистицеркоз, аскаридоз, описторхоз.
- e) Цистицеркоз, гемонхоз, саркоцистоз.

31. При каких заболеваниях запрещен убой животных на мясо?

- a) Сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур
- b) Лептоспироз, оспа, туляремия, трихинеллез
- c) Браздот, туляремия, туберкулез
- d) Сап, сибирская язва, браздот, столбняк
- e) Сибирская язва, рожа свиней, описторхоз

32. По истечении какого срока разрешается убой животных, привитых против ящура, сибирской язвы?

- a) 14 суток.
- b) 3 суток
- c) 30 суток.
- d) 21 суток
- e) 6 месяцев

33. Какие лимфоузлы осматривают при предубойном осмотре?

- a) Поверхностный шейный, подчелюстной, околоушной, коленной складки.
- b) Брыжеечный, средостенный, околоушной.
- c) Бронхиальный верхний, бронхиальный правый и левый, подчелюстной.
- d) Подколенный, подчелюстной, ренальный, околоушной.
- e) Поверхностный и глубокий шейный, глубокий паховый, подчелюстной.

34. Место локализации цистицерков в организме:

- a) Задняя часть туши и внутренние органы.
- b) Конечности, массеторы, хрящевая ткань, сухожилия.
- c) Миокард, легкие, почки, печень.
- d) Массеторы, миокард, мышцы языка.
- e) Печень, мышцы языка, ножки диафрагмы.

35. Кто болеет трихинеллезом?

- a) Свиньи, собаки, кошки, медведи, морские животные, грызуны.
- b) Только плотоядные.
- c) Только грызуны.
- d) Только дикие животные.
- e) Свиньи, собаки, кошки, медведи, лошади, грызуны, овцы.

36. Ферменты молока, определяющие эффективность пастеризации:

- a) Амилаза, сахароза.
- b) Диастаза фосфатаза.
- c) Пироксидаза, фосфатаза.
- d) Редуктаза, гиалаза.
- e) Уронидаза, амилаза.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:

Отметка	Критерии оценивания
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)

Вопросы к зачету для оценки компетенции (УК-8, ОПК-1, ОПК-2; ОПК-6):

1. Особенности уничтожения и утилизации трупов животных и ветеринарных конфискатов.
2. Особенности топографии лимфатической системы у свиней, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
3. Ветеринарно-санитарные требования при вынужденном убое животных.
4. Организация перевозок скоропортящихся продуктов.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при инфекционных заболеваниях (болезнь Ньюкасла, болезнь Марека, орнитоз, оспа).
6. Дифференциальный диагноз классической и африканской чумы свиней при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
7. Особенности топографии лимфатической системы у КРС, порядок ветеринарно-санитарного осмотра туш и внутренних органов.
8. Предубойная и послеубойная диагностика цистицеркозов у МРС. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов.
9. Дифференциальный диагноз бешенства, листериоза, болезни Ауески при проведении ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов. Ветеринарно-санитарная оценка при данных заболеваниях.
10. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.
11. Основы технологии производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов (творог, сыр, сливочное масло).
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя при отравлениях.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при болезнях незаразной этиологии.
14. Химический состав мяса убойных животных.
15. Товароведение мяса, классификация мяса по виду, по возрасту, по упитанности животного и по термическому состоянию.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов птиц при заболеваниях незаразной этиологии (истощение, травмы, абсцессы, желточный перитонит).
17. Методы определения степени обескровливания мяса.
18. Основы технологии и гигиена убойных животных.
19. Классификация мяса.
20. Значение лимфатической системы для организма животных.
21. Методы контроля и режимы пастеризации молока.
22. Определение упитанности животных.
23. Чему равно рН мяса и в чем заключается механизм рН?
24. Факторы, влияющие на молочную продуктивность, химический состав и свойства молока
25. Органолептические методы определения видовой принадлежности мяса.
26. Охарактеризовать этапы созревания мяса.

27. Обескровливание животных.
28. Сортной разруб туш.
29. ВСО при оспе и гриппе птиц.
30. ВСО туш и органов при незаразных болезнях.
31. Порядок послеубойной экспертизы туш и органов.
32. Метод группового исследования мяса свинины на трихинеллез.
33. ВСО мяса птиц при пуллорозе, сальмонеллезе.
34. Что такое гипостазы, экссудаты, трансудаты?
35. Режимы пастеризация молока.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш, мяса и других продуктов при сибирской язве.
37. Какими методами определяют мясо больных и павших животных?
38. Что относится к органолептическим методам при определении мяса больных и павших животных?
39. Назовите биохимические методы определения мяса больных и павших животных?
40. По каким органолептическим показателям можно определить видовую принадлежность мяса?
41. Сколько точек осмотра имеется при осмотре туш крупного рогатого скота, свиней?
42. В каком порядке исследуют внутренние органы убойных животных?
43. Каковы особенности послеубойного осмотра различных видов убойных животных?
44. На какие категории подразделяют патологические процессы, наблюдаемые в эндокринных железах?
45. Схема ветеринарно-санитарной экспертизы молока.

Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах»

Специальность: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Форма обучения: очная / очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры паразитологии и ветеринарно-санитарной экспертизы
Протокол заседания № ____ от «____» _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

(должность)

Ф.И.Василевич

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения