

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 31.10.2024 10:55:08

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cee9ef896154a98ff5c11eefds286

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной
медицины»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор
по учебно-воспитательной
работе и молодежной политике,
профессор
А.А. Сухинин
28.06. 2023 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2023

Рассмотрена и принята

на заседании кафедры


«26» июня 2023 г.

Протокол № 7

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы

д. вет. н., доцент

А.Н. Токарев



Санкт-Петербург

2023

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель настоящего курса состоит в формировании у обучающихся теоретических основ и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного происхождения по показателям биологической безопасности в отношении инфекционных и инвазионных болезней, передающихся человеку через продукты убоя, молоко, рыбу и др., способности давать обоснованную санитарную оценку, выбирать наиболее эффективные экономически целесообразные методы обезвреживания условно-годных сырья и готовых продуктов, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции.

В задачи дисциплины входит изучение:

- инфекционных и инвазионных болезней, передающихся человеку через необезвреженные продукты;
- основных методов предубойной и послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы;
- способов обезвреживания пищевых продуктов и профилактических мероприятий при этих болезнях;
- выпуск доброкачественных и безопасных продуктов.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство (13.012 Ветеринарный врач); 01 Образование и наука (01.004 Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования).

Типы задач профессиональной деятельности: научно-образовательный, производственно-технологический, организационно-управленческий

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

- универсальные компетенции (УК):

✓ способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

✓ способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции (ОПК-1);

✓ способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

- профессиональные компетенции (ПК):

✓ способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2);

✓ способность решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-6);

✓ способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7);

- обязательные профессиональные компетенции

✓ Способность организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПКО-1);

✓ Способность проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПКО-2).

**Планируемые результаты освоения компетенций
с учетом профессиональных стандартов**

Компетенции	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
	Знать	Уметь	Владеть	
УК-6	Особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности.	определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать и контролировать, оценивать и исследовать компоненты профессиональной деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.	навыками определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности.	-
ОПК-1	нормативные показатели и использовать знания в своей профессиональной деятельности	использовать свои знания решения задач на высоком профессиональном уровне	способностью использовать свои знания в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач	-
ОПК-6	Номенклатуру дел в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, где проходит экспертиза продукции животного и растительного происхождения.	Принимать решения в области использования нормативно-правовой документации в зависимости от результатов экспертизы продукции животного и растительного происхождения.	Методикой оформления акта отбора проб, направления проб в лабораторию, заключения-предписания.	-
ПК-2	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и	Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля,	Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих	ПС 13.012

ПК-6	<p>обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p>	<p>ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности.</p>	
	<p>государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для</p>	<p>проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы</p>	<p>методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а</p>	<p>ПС 13.012</p>

	<p>человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>	
ПК-7	<p>основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.</p>	<p>осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p>	<p>навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</p>	ПС 13.012
ПКО-1	<p>Возбудителей инфекционных и инвазионных болезней; характер течения, пути передачи и меры профилактики инфекционных и инвазионных болезней, опасных для людей; основные способы и режимы обеззараживания условно-годного сырья и готовых изделий.</p>	<p>Использовать современное лабораторное оборудование при проведении микробиологических исследований.</p>	<p>Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности сырья и пищевой продукции.</p>	ПС 13.012
ПКО-2	<p>Правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по</p>	<p>Проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных</p>	<p>Методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и</p>	ПС 13.012

	<p>организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, производства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>	<p>животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы техномического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения. ПКО-2.3. Владеть:</p>	<p>транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.</p>	
--	---	--	--	--

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина Б1.О.07 «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части блока Б1 учебного плана по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза». Осваивается во 2 семестре.

При обучении дисциплины «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» используются знания и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин: «Экспресс-методы диагностики ветеринарно-санитарной экспертизы», «Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы», «Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов», «Иностранный язык».

Дисциплина «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения» связана с такими дисциплинами, как, «Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых добавок», «Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов» и «Пищевые токсикоинфекции».

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Аудиторные занятия	64	64
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	16	16
Практические занятия, в том числе интерактивные формы	48	48
Самостоятельная работа	89	89
Контроль	27	27
Вид промежуточной аттестации	Экзамен – 1	Экзамен
Общая трудоемкость дисциплины	180 / 5	180 / 5

**5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
«БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

№ п/п	Содержание	Формируемые компетенции	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах)			
			Л	ПЗ	СР	Контроль
1.	<p>Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья. Биологическая безопасность, факторы ее обуславливающие. Условно-годная продукция, порядок использования и режимы обезвреживания продуктов убоя.</p>	<p>УК-6 ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7</p>	2		10	2
2.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при: - сибирской язве; клостридиозах; туберкулезе; псевдотуберкулезе и паратуберкулез; бруцеллезе; лихорадке Ку; лептоспирозе и листериозе; ящуре; оспе и некробактериозе; сальмонеллезе; лейкозе КРС и бешенстве.</p>	<p>ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2</p>	14		10	2
3.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при: - инфекционном атрофическом рините, инфекционном ринотрахеите, парагриппе-3; вирусной диарее и аденовирусной инфекции, пастереллезе, актиномикозе; классической и африканской чуме свиней и роже; болезни Ауески, вирусном (трансмиссивный) гастроэнтерите свиней, энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней везикулярной болезнью свиней; сапе, эпизоотическом лимфангите; мыте, инфекционной анемии лошадей; диплококковой септицемии, колибактериозе,</p>	<p>ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2</p>		12	10	2

	<p>стрептококкозе; сальмонеллезе, дизентерии ягнят и свиней, энзоотической бронхопневмонии; пастереллез, пуллороз, туберкулез, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, сальмонеллез, колибактериоз, аспергиллез; лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла, ботулизм, орнитоз, листериоз, некробактериоз, чесотка ног, микоплазмоз, рожистая септицемия парша, стафилококкоз, спирохетоз, энтерогепаатит, стрептококкоз.</p> <p>Методы выявления в продуктах. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении:</p> <p>ерсений; <i>V. Parahaemolyticus</i>; сульфидредуцирующих клостридий; <i>Pseudomonas aeruginosa</i>; энтерококков; энтеробактерий; дрожжей и плесней.</p>						
4.		<p>ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1</p>	14	10	3		
5.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при:</p> <p>трихинеллезе; цистицеркозе, эхинококкозе, метастронгилезе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктиокаулезе, лингватулезе, альфортиозе, онхоцеркозе, аскаридозе, параскаридозе, личинки овода, ценурозе, саркоцистозе.</p>	<p>ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1</p>	6	10	3		
6.	<p>Инвазионные болезни рыб, опасные для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов.</p>	<p>ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2</p>	2	10	3		
7.	<p>Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при медленных прионных инфекциях животных.</p>	<p>ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2</p>	2	10	3		

8.	Микококциозы, афлатоксины, трихотецены. Зеараленон, паулин, эрготоксины, микотоксины <i>Alternaria</i> .	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	4	10	3
9.	Биологическая безопасность продуктов растительного происхождения, пораженных амбарными вредителями. Токсины грибов. Токсины марикультуры.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1	6	5	3
10.	Государственный ветеринарный надзор в обеспечении биологической безопасности продовольственного сырья. Основные нормативные документы. Оформление акта отбора проб, направления проб в лабораторию, заключения-предписания.	ОПК-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2	2	4	3
ИТОГО:			16	48	27

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Учебно-методическое пособие по организации самостоятельной работы студентов по направлениям подготовки, реализуемым в СПбГАВМ [Электронный ресурс] / А.А. Сухинин [и др.]; СПбГАВМ – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2018. – 67 с. – Режим доступа: <https://ebs.spbgavm.ru/MarcWeb2/Default.asp> (дата обращения: 26.06.2023)

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Орлова Д.А., Смирнов А.В., Токарев А.Н., Урбан В.Г., Смолькина А.С. Учебно-методическое пособие по освоению дисциплины «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения». Направление подготовки – 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», уровень высшего образования – магистратура. – СПб. Издательство СПбГАВМ, 2017. – 26 с.

7. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

а) основная литература:

1. 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.А. Солянская. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365> (дата обращения: 26.06.2023).
2. Резниченко, Л.В. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л.В. Резниченко, С.Н. Водяницкая, С.Б. Носков, Н.А. Денисова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588> (дата обращения: 26.06.2023).
3. Смирнова Л.И. Методы определения показателей микробиологической безопасности пищевых продуктов: учебно-метод. пособие к лаб.-практ. занятиям по сан. микробиологии. Ч.3 / Л.И. Смирнова, Е.И. Приходько, А.А. Сухинин, И.В. Белкина. – СПб.: СПбГАВМ, 2012. – 94 с.
4. Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: доп. МСХ РФ / А.В.Смирнов. – 2-е изд., перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2015. – 320 с.
5. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов: учеб. пособие по сан. микробиологии; доп. МСХ РФ / Л.И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е.И. Приходько. – СПб.: Изд-во ВВМ, 2013. – 453 с.
6. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2010. — 384 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/395> (дата обращения: 26.06.2023).

Нормативные документы:

1. ГОСТ 21237-75. Мясо. Методы бактериологического анализа. Введен 01.01.1977. – М.: Стандартиформ, 2006.– 28 с.
2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: СанПиН 2.3.2. 1078-01. – М., 2002.
3. Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище: СанПиН 2.3.2. 1290-03. – М., 2003.

4. Гигиенические требования по применению пищевых добавок: СанПиН 2.3.2.1293-03. – М.: Минздрав России, 2003.
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
7. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
8. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02 января 2000 № 29 – ФЗ — М.: в редакции 2012.
9. Федеральный закон «О государственном регулировании в области генно-инженерной деятельности» от 05.06.96 № 86-ФЗ – М.: в редакции 2012.

б) дополнительная литература:

1. Галынкин В.А. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов: учеб. пособие ; рек. УМО / В.А. Галынкин и др.- СПб.: Проспект Науки, 2007.- 288 с.
2. Смирнова Л.И. Методы идентификации и биологические свойства возбудителей болезней, передающихся с пищевыми продуктами. Возбудители порчи пищевых продуктов: метод. указания к лаб.-практ. занятиям по санитарной микробиологии / Л.И. Смирнова, Е.И. Приходько, А.А. Сухинин, И.В. Белкина, У.А. Фопонова. – СПб.: СПбГАВМ, 2009.- 83 с.
3. Смирнова Л.И. Методы определения показателей микробиологической безопасности пищевых продуктов: учебно-метод. пособие к лаб.-практ. Занятиям по сан. Микробиологии. Ч.3/ Л.И. Смирнова, Е.И. Приходько, А.А. Сухинин, И.В. Белкина; СПбГАВМ.- СПб.: СПбГАВМ, 2012.- 94 с.
4. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инвазионных и незаразных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. – 15 с.
5. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная оценка мяса и продуктов убоя при инфекционных болезнях / А.В. Смирнов, В.Г. Урбан В.Г., А.С. Смолькина и др. – СПб.: Издательство ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, 2015. - 23 с.
6. \Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Беспанев. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/5857> (дата обращения 26.06.2023).

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Для подготовки к лабораторным занятиям и выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут использовать следующие Интернет-ресурсы:

1. <http://fsvps.ru> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <http://www.mcsx.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <https://vetexpert.pro/> Портал «Ветеринарная экспертиза».
4. <http://www.gost.ru> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
5. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
6. <https://standartgost.ru/> Открытая база ГОСТов и других нормативных документов.

7. <https://znaytovar.ru/> Портал «Товароведение и экспертиза товаров».
8. <http://www.allvet.ru> Портал «Ветеринарная медицина».

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «СПБГУВМ»
2. ЭБС «Издательство «Лань»
3. ЭБС «Консультант студента»
4. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»
5. Университетская информационная система «РОССИЯ»
6. Полнотекстовая база данных POLPRED.COM
7. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU
8. Российская научная Сеть
9. Электронно-библиотечная система IQlib
10. База данных международных индексов научного цитирования WebofScience
11. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE
12. Электронные книги издательства «Проспект Науки» <http://prospektnauki.ru/ebooks/>
13. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро» <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для обучающихся – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих обучающемуся оптимальным образом организовать процесс изучения данной дисциплины.

Содержание методических рекомендаций, как правило, может включать:

- Советы по планированию и организации времени, необходимого на изучение дисциплины. Описание последовательности действий обучающегося, или «сценарий изучения дисциплины».

Утреннее время является самым плодотворным для учебной работы (с 8-14 часов), затем послеобеденное время (с 16-19 часов) и вечернее время (с 20-24 часов). Самый трудный материал рекомендуется к изучению в начале каждого временного интервала после отдыха. Через 1.5 часа работы необходим перерыв (10-15 минут), через 4 часа работы перерыв должен составлять 1 час. Частью научной организации труда является овладение техникой умственного труда. В норме обучающийся должен уделять учению около 10 часов в день (6 часов в вузе, 4 часа – дома).

- Рекомендации по работе над лекционным материалом

При подготовке к лекции обучающемуся рекомендуется:

- 1) просмотреть записи предшествующей лекции и восстановить в памяти ранее изученный материал;
- 2) полезно просмотреть и предстоящий материал будущей лекции;
- 3) если задана самостоятельная проработка отдельных фрагментов темы прошлой лекции, то ее надо выполнить не откладывая;
- 4) психологически настроиться на лекцию.

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников.

Конспектируя письменные источники, обучающийся имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая же лекцию, обучающийся большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции обучающемуся необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

Для каждой лекции, практического занятия и лабораторной работы приводятся номер, тема, перечень рассматриваемых вопросов, объем в часах и ссылки на рекомендуемую литературу. Для занятий, проводимых в интерактивных формах, должна указываться их организационная форма: компьютерная симуляция, деловая или ролевая игра, разбор конкретной ситуации и т.д.

- Рекомендации по подготовке к практическим занятиям

Практические (семинарские) занятия составляют важную часть профессиональной подготовки обучающихся. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у обучающихся аналитического, творческого мышления путем приобретения практических навыков. Так же практические занятия проводятся с целью углубления и закрепления знаний, полученных на лекциях и в процессе самостоятельной работы над нормативными документами, учебной и научной литературой. При подготовке к практическому занятию для обучающихся необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию обучающемуся рекомендуется придерживаться следующего алгоритма:

- 1) ознакомиться с планом предстоящего занятия;
- 2) проработать литературные источники, которые были рекомендованы и ознакомиться с вводными замечаниями к соответствующим разделам.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине наряду с рабочей программой и графиком учебного процесса относятся к методическим документам, определяющим уровень организации и качества образовательного процесса.

Содержание практических (семинарских) занятий фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделах «Перечень тем практических (семинарских) занятий».

Важнейшей составляющей любой формы практических занятий являются задания. Основа в задании - пример, который разбирается с позиций теории, развитой в лекции. Как правило, основное внимание уделяется формированию конкретных умений, навыков, что и определяет содержание деятельности обучающихся – решение задач, лабораторные работы, уточнение категорий и понятий науки, являющихся предпосылкой правильного мышления и речи.

Практические (семинарские) занятия выполняют следующие задачи:

- стимулируют регулярное изучение рекомендуемой литературы, а также внимательное отношение к лекционному курсу;
- закрепляют знания, полученные в процессе лекционного обучения и самостоятельной работы над литературой;
- расширяют объём профессионально значимых знаний, умений, навыков;
- позволяют проверить правильность ранее полученных знаний;
- прививают навыки самостоятельного мышления, устного выступления;
- способствуют свободному оперированию терминологией;
- предоставляют преподавателю возможность систематически контролировать уровень самостоятельной работы обучающихся.

Методические указания к практическим (семинарским) занятиям по дисциплине должны быть ориентированы на современные условия хозяйствования, действующие нормативные документы, передовые технологии, на последние достижения науки, техники и практики, на современные представления о тех или иных явлениях, изучаемой действительности.

Лабораторные работы составляют важную часть профессиональной подготовки обучающихся. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение обучающимися лабораторных работ направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплин;
- формирование необходимых профессиональных умений и навыков;

Дисциплины, по которым планируются лабораторные работы и их объемы, определяются рабочими учебными планами.

Методические указания по проведению лабораторных работ разрабатываются на срок действия рабочей учебной программы и включают:

- заглавие, в котором указывается вид работы (лабораторная), ее порядковый номер, объем в часах и наименование;
- цель работы;
- предмет и содержание работы;
- оборудование, технические средства, инструмент;
- порядок (последовательность) выполнения работы;
- правила техники безопасности и охраны труда по данной работе (по необходимости);
- общие правила оформления работы;
- контрольные вопросы;
- задания;
- список литературы (по необходимости).

Содержание лабораторных работ фиксируется в рабочих учебных программах дисциплин в разделе «Перечень тем лабораторных работ».

При планировании лабораторных работ следует учитывать, что наряду с ведущей целью - подтверждением теоретических положений - в ходе выполнения заданий у обучающихся формируются практические умения и навыки обращения с лабораторным оборудованием, аппаратурой и пр., которые могут составлять часть профессиональной практической подготовки, а также исследовательские умения (наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты).

Состав заданий для лабораторной работы должен быть спланирован с таким расчетом, чтобы за отведенное время они могли быть качественно выполнены большинством обучающихся.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности обучающихся, являются

инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

Выполнению лабораторных работ предшествует проверка знаний обучающихся - их теоретической готовности к выполнению задания.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой – важный этап самостоятельной работы обучающегося по освоению предмета, способствующий не только закреплению знаний, но и расширению кругозора, умственных способностей, памяти, умению мыслить, излагать и подтверждать свои гипотезы и идеи. Кроме того, развиваются навыки научно-исследовательской работы, необходимые в дальнейшей профессиональной деятельности.

Приступая к изучению литературы по теме, необходимо составлять конспекты, выписки, заметки. Конспектировать в обязательном порядке следует труды теоретиков, которые позволяют осмыслить теоретический базис исследования. В остальном можно ограничиться выписками из изученных источников. Все выписки, цитаты обязательно должны иметь точный «обратный адрес» (автор, название работы, год издания, страница и т.д.). Желательно написать сокращенное название вопроса, к которому относится выписка или цитата. Кроме того, необходимо научиться сразу же составлять картотеку специальной литературы и публикаций источников, как предложенных преподавателем, так и выявленных самостоятельно, а также обратиться к библиографическим справочникам, летописи журнальных статей, книжной летописи, реферативным журналам. При этом публикации источников (статей, названия книг и т.д.) писать на отдельных карточках, заполнять которые необходимо согласно правилам библиографического описания (фамилия, инициалы автора, название работы. Место издания, издательство, год издания, количество страниц, а для журнальных статей – название журнала, год издания, номера страниц). На каждой карточке целесообразно фиксировать мысль автора книги или факт из этой книги лишь по одному конкретному вопросу. Если в работе, даже в том же абзаце или фразе, содержатся еще суждения или факты по другому вопросу, то их следует выписывать на отдельную карточку. Изложение должно быть сжатым, точным, без субъективных оценок. На оборотной стороне карточки можно делать собственные заметки о данной книге или статье, ее содержании, структуре, о том, на каких источниках она написана и пр.

- Разъяснения по поводу работы с контрольно-тестовыми материалами по курсу, рекомендации по выполнению домашних заданий.

Тестирование – это проверка, которая позволяет определить: соответствует ли реальное поведение программы ожидаемому, выполнив специально подобранный набор тестов. Тест – это выполнение определенных условий и действий, необходимых для проверки работы тестируемой функции или её части. На каждый вопрос по дисциплине необходимо правильно ответить, выбрав один вариант.

- Рекомендации по выполнению курсовой работы (если она предполагается учебным планом), определяющие их тематическую направленность, цели и задачи выполнения, требования к содержанию, объему, оформлению и организации руководства их подготовкой со стороны кафедр и преподавателей согласно методическим указаниям, представленных в списке методических указаний.

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

10.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ведение практических занятий и лекций с использованием мультимедиа;
- интерактивные технологии (проведение диалогов, коллективное обсуждение

- различных подходов к решению той или иной учебно-профессиональной задачи);
- взаимодействие с обучающимися посредством электронной почты;
- совместная работа в Электронной информационно-образовательной среде СПбГАВМ: <https://lk.spbgavm.ru/login/index.php>

10.2. Программное обеспечение

Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства

№ п/п	Название рекомендуемых по разделам и темам программы технических и компьютерных средств обучения	Лицензия
1	MS PowerPoint	67580828
2	LibreOffice	свободное ПО
3	ОС Альт Образование 8	ААО.0022.00
4	АБИС "МАРК-SQL"	02102014155
5	MS Windows 10	67580828
6	Система КонсультантПлюс	503/КЛ
7	Android ОС	свободное ПО

11. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	403 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья, табуреты, учебная доска, мультимедийный проектор, ноутбук. <i>Наглядные пособия и учебные материалы:</i> плакаты и наглядные пособия (нормативы ТР, ГОСТ, СанПин) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты.
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, табуреты. Технические средства обучения: аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная

		<p>молочная «ОКА», центрифуги Гербера, микроскопы «Биолам», баня водяная, колориметр фотоэлектр. концентрац., «Гастрос», лабораторный рН-метр «Статус», электронные анализаторы качества молока – «Клевер», «Лактан 1-4»; рефрактометры, вискозиметр, анализатор соматических клеток в молоке «Соматос Мини», овоскоп, люминоскоп «Филин», стерилизатор ВК-75</p> <p>Наглядные пособия и учебные материалы: плакаты и наглядные пособия (нормативы ТР,ГОСТ, СанПин) по разделам дисциплины, муляжи пищевой продукции и образцы ее маркировки, музейные экспонаты</p>
206	<p>Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>
214	<p>Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья</p> <p><i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду</p>
324	<p>Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения</p>
	<p>Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического</p>	<p><i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели</p>

	обслуживания оборудования	учебного	
--	------------------------------	----------	--

Программу составил:

Заведующий кафедрой ветеринарно-санитарной
экспертизы, д.вет.н., доцент



А.Н. Токарев

Рецензенты:

Заведующий кафедрой микробиологии,
вирусологии и иммунологии, д.б.н.,
профессор



А.А. Сухинин

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной
медицины»

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

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

**«БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ СЫРЬЯ
И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО
И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**
Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2023

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«26» июня 2023 г.
Протокол № 7

Зав. кафедрой ветеринарно-санитарной экспертизы
д. вет. н., доцент
А.Н. Токарев



Санкт-Петербург
2023 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	УК-6 ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7	Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья. Биологическая безопасность, факторы ее обуславливающие. Условно-годная продукция, порядок использования и режимы обезвреживания продуктов убоя.	Опрос
2.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при: - сибирской язве; клостридиозах; туберкулезе; псевдотуберкулезе и паратуберкулез; бруцеллезе; лихорадке Ку; лептоспирозе и листериозе; ящуре; оспе и некробактериозе; сальмонеллезе; лейкозе КРС и бешенстве.	Опрос, тесты
3.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при: - инфекционном атрофическом рините, инфекционном ринотрахеите, парагриппе-3; вирусной диарее и аденовирусной инфекции, пастереллезе, актиномикозе; классической и африканской чуме свиней и роже; болезни Ауески, вирусном (трансмиссивный) гастроэнтерите свиней, энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней везикулярной болезни свиней; сапе, эпизоотическом лимфангоите; мыте, инфекционной анемии лошадей; диплококковой септицемии, колибактериозе, стрептококкозе; сальмонеллезе, дизентерии ягнят и свиней, энзоотической бронхопневмонии; пастереллез, пуллороз, туберкулез, инфекционный ларинготрахеит, инфекционный бронхит, оспа, сальмонеллез, колибактериоз, аспергиллез; лейкоз, болезнь Марека, грипп, болезнь Ньюкасла, ботулизм, орнитоз, листериоз, некробактериоз, чесотка ног, микоплазмоз, рожистая септицемия парша, стафилококкоз, спирохетоз, энтерогепатит, стрептококкоз.	Опрос, тесты
4.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1	Методы выявления в продуктах. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении: ерсений; V. Parahaemolyticus; сульфидредуцирующих клостридий; Pseudomonas aeruginosa; энтерококков; энтеробактерий; дрожжей и плесеней.	Опрос, тесты
5.	ОПК-1 ОПК-6	Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя при:	Опрос, тесты

	ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1	трихинеллезе; цистицеркозе, эхинококкоз, метастронгилезе, фасциолезе, дикроцелиозе, диктиокаулезе, лингватулезе, альфортиозе, онхоцеркозе, аскаридозе, параскаридозе, личинки овода, ценурозе, саркоцистозе.	
6.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2	Инвазионные болезни рыб, опасные для человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов.	Опрос, тесты
7.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при медленных прионных инфекциях животных.	Опрос, тесты
8.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1 ПКО-2	Микотоксикозы, афлатоксины, трихотецены. Зеараленон, патулин, эрготоксины, микотоксины Alternaria.	Опрос, тесты
9.	ОПК-1 ОПК-6 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-1	Биологическая безопасность продуктов растительного происхождения, пораженных амбарными вредителями. Токсины грибов. Токсины мариокультуры.	Опрос, тесты
10.	ОПК-1 ПК-2 ПК-6 ПК-7 ПКО-2	Государственный ветеринарный надзор в обеспечении биологической безопасности продовольственного сырья. Основные нормативные документы. Оформление акта отбора проб, направления проб в лабораторию, заключения-предписания.	Опрос, тесты

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося	Фонд тестовых заданий
2.	Опрос	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины, представленные в привязке к компетенциям, предусмотренным РПД

2. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения			Оценочное средство	
	неудовлетворител ьно	удовлетворител ьно	хорошо		
- способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6)					
Знать: особенности принятия и реализации организационных, в том числе управленческих решений; теоретико-методологические основы саморазвития, самореализации, использования творческого потенциала собственной деятельности.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без допущено негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.	Опрос, тесты
Уметь: определять приоритеты профессиональной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки; разрабатывать, контролировать, оценивать и исследовать компоненты деятельности; планировать самостоятельную деятельность в решении профессиональных задач.	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	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отделенными несущественными недочетами, выполнены все	Опрос, тесты

<p>Владеть: навыками определения эффективного направления действий в области профессиональной деятельности; принятием решений на уровне собственной профессиональной деятельности; навыками планирования собственной профессиональной деятельности.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>здания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>- способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции (ОПК-1)</p>					
<p>Знать: нормативные показатели и использовать знания в своей профессиональной деятельности</p>	<p>Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки</p>	<p>Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок</p>	<p>Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>Уметь: использовать свои знания решения задач на высоком профессиональном уровне</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками,</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные</p>	<p>Опрос, тесты</p>

	умения, имели место грубые ошибки	выполнены все задания, но не в полном объеме	с грубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
Владеть: способностью использовать свои знания в профессиональной деятельности для решения профессиональных задач	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	Опрос, тесты
- способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезни различной этиологии (ОПК-6)					
Знать: номенклатуру дел в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы, где проходит экспертиза животного и растительного происхождения.	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.	Опрос, тесты

<p>Уметь: принимать решения в области использования нормативно-правовой документации в зависимости от результатов экспертизы продукции животного и растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>Владеть: методикой оформления акта отбора проб, направления проб в лабораторию, заключения-предписания</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки</p>	<p>Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продемонстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>- способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарной экспертизы, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2);</p>					
<p>Знать: Методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и</p>					
<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не</p>	<p>ответ правильно менее половины, допущены</p>	<p>дан не чем</p>	<p>ответ дан правильно с учетом мелких погрешностей</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>обращения, предприятия, перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.</p>	<p>может исправить даже требования преподавателя.</p>	<p>погрешности одна ошибка.</p>	<p>или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>Уметь: Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>дан не чем наполовину, допущены погрешности одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>Владеть: Навыками ветеринарно-санитарной оценки качества и безопасности животноводческого сырья, готовой пищевой продукции, кормовых средств а также условий и режимов рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья в соответствии с основными требованиями системы ХАССП в пищевой промышленности</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан не чем наполовину, допущены погрешности одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>- способность решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-6);</p>					
<p>Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе</p>	<p>ответ дан не чем</p>	<p>ответ дан с учетом 1-2</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p> <p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш</p>	<p>ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>наполовину, допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>мелких погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>выполняет анализ ошибок.</p>	
	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые</p>	<p>ответ правильно менее чем наполовину,</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технико-химического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>обучающийся не может исправить даже требования преподавателя.</p>	<p>допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>анализ ошибок.</p>	
<p>Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ правильно менее наполовину, допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом мелких погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.</p>					
<p>- способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать в участии и внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7);</p> <p>Знать: основы математического анализа, математической статистики, необходимые для решения аналитических и исследовательских задач, технические средства и информационные технологии для обработки данных.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ правильно менее наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>дан с правильно 1-2 учетом мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>Уметь: осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по</p>	<p>ответ правильно менее наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая</p>	<p>дан с правильно 1-2 учетом мелких погрешностей или 2-3 недочетов,</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>

	<p>требованию преподавателя.</p>	ошибка.	исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.	
<p>Владеть: навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>
<p>- способность организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПКО-1)</p>				
<p>Знать: государственные стандарты и иные нормативно-правовые акты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>
<p>Уметь: давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований,</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые</p>	<p>ответ дан правильно не менее чем наполовину,</p>	<p>ответ дан с учетом 1-2 мелких</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет</p>

<p>контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.</p>	<p>обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>допущены одна грубая ошибка.</p>	<p>допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>анализ ошибок.</p>
<p>Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения кормов и кормовых добавок.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан правильно не менее наполовину, допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>- способность проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПКО-2).</p>					
<p>Знать: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных,</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ правильно не менее наполовину, допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов уоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</p>					
<p>Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ правильно менее половины, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>ответ дан правильно с 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.</p>	<p>Опрос, тесты</p>
<p>Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра</p>	<p>допущены две (и более) грубые</p>	<p>ответ правильно не</p>	<p>ответ дан правильно с</p>	<p>ответ дан в полном объеме;</p>	<p>Опрос, тесты</p>

<p>животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.</p>	<p>ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.</p>	<p>менее наполовину, допущены погрешности или одна грубая ошибка.</p>	<p>чем 1-2 погрешности или грубая ошибка.</p>	<p>учетом мелких погрешностей или недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.</p>	<p>правильно выполняет анализ ошибок.</p>
--	---	---	---	---	---

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОНТРОЛЬНЫХ ЗАДАНИЙ И ИНЫХ МАТЕРИАЛОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

3.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1. Вопросы для проведения опроса

Формируемая компетенция: способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6);

1. Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья.
2. Биологическая безопасность, факторы ее обуславливающие.
3. Нормативно-правовое регулирование и документооборот в области обеспечения биологической безопасности пищевых продуктов.

Формируемая компетенция: способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции (ОПК-1);

4. Условно-годная мясная продукция, порядок использования и режимы обезвреживания продуктов убоя
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при столбняке.

Формируемая компетенция: способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при злокачественном отеке.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при браздоте овец.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при анаэробной энтеротоксемии овец.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2);

12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при листериозе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.

15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при оспе.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при некробактериозе.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сальмонеллезе.

Формируемая компетенция: способность решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-6);

18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при парагриппе-3.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при вирусной диарее.
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при аденовирусной инфекции.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при актиномикозе.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при классической чуме свиней.

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7);

24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески.
26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при вирусном (трансмиссивный) гастроэнтерите свиней.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при везикулярной болезни свиней.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сапе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при эпизоотическом лимфангите.

Формируемая компетенция: способность организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПКО-1)

31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сальмонеллезе птиц.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при колибактериозе птиц.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при аспергиллезе птиц.

34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе птиц.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Марека.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при грипп,

Формируемая компетенция: способность проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПКО-2).

37. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
38. Цистицеркоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, опасных для человека.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при дифиллоботриозе.
41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при описторхозе.
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при клонорхозе и метагонимозе.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при анизакидозе.

3.1.2. Тесты

Формируемая компетенция: способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6)

1. Какие инфекционные болезни передаются человеку с мясом и другими продуктами убоя?
 - a. паратуберкулез, туберкулез, ящур;
 - b. сибирская язва, туберкулез, болезнь Ньюкасла;
 - c. сибирская язва, туберкулез, ящур;
 - d. болезнь Ньюкасла, туберкулез, ящур.

Формируемая компетенция: способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции (ОПК-1)

2. Санитарная оценка мяса при брандзоте овец:
 - a. без ограничений;
 - b. проварка;
 - c. вареные колбасы;
 - d. сжигание.
3. Санитарная оценка мяса при туберкулезе вымени КРС при сохранении упитанности туши и отсутствии истощения:
 - a. без ограничений;
 - b. проварка;
 - c. вареные колбасы;
 - d. сжигание.

4. Санитарная оценка мяса при ящуре при сохранении упитанности туши и отсутствии истощения:

- a. техническая утилизация;
- b. проварка;
- c. вареные колбасы;
- d. сжигание.

Формируемая компетенция: способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

5. Санитарная оценка мяса при африканской чуме свиней при сохранении упитанности туши и отсутствии истощения:

- a. без ограничений;
- b. проварка;
- c. вареные колбасы;
- d. сжигание.

6. Санитарная оценка мяса при пастереллэзе:

- a. без ограничений;
- b. решение принимают после бактериологического исследования на наличие сальмонелл; в случае их отсутствия, мясо направляют на проварку;
- c. решение принимают после бактериологического исследования на наличие сальмонелл; в случае их отсутствия, мясо направляют на варено-копченые колбасы;
- d. при наличии истощения в техническую утилизацию.

7. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе:

- a. при отсутствии желтушности в мясе без ограничений;
- b. при отсутствии желтушности в мясе на проварку;
- c. при отсутствии желтушности в мясе на вареные колбасы;
- d. при отсутствии желтушности в мясе в техническую утилизацию.

8. При каких инфекционных болезнях животных запрещен их убой на мясо?

- a. сибирская язва, сап, бешенство;
- b. сибирская язва, сап, туберкулез;
- c. сибирская язва, бешенство, лейкоз;
- d. сибирская язва, туберкулез, африканская чума свиней.

9. Пищевые заболевания бактериального происхождения:

- a. отравление биопрепаратами;
- b. пищевые токсикозы;
- c. микотоксикозы;
- d. сальмонеллезы.

10. Сальмонеллез вызывает:

- a. гастроэнтериты;
- b. тонзиллиты;
- c. бронхиты;
- d. пиелонефриты.

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2);

11. Формы сальмонеллезов:
 - a. дизентериеподобная;
 - b. холероподобная;
 - c. нозопаразитическая;
 - d. гриппоподобная.

12. При послеубойном исследовании туш при сальмонеллезе наблюдают:
 - a. некрозы в желудке;
 - b. увеличение лимфатических узлов;
 - c. фибринозные разрастания в сердечной мышце;
 - d. воспаление пищевода.

13. Сальмонеллез птиц – это:
 - a. паратиф;
 - b. парагрипп;
 - c. гастроэнтерит;
 - d. гастроэнтероколит.

14. Инвазионная личинка трихинеллы локализуется:
 - a. в тонком кишечнике;
 - b. в толстом кишечнике;
 - c. в подкожной клетчатке;
 - d. в скелетных мышцах.

15. Для выявления цистицерков при осмотре говяжьих и свиных туш делают разрезы:
 - a. межреберных мышц, массетеров, печени;
 - b. языка, сердца, кишечника;
 - c. языка, сердца, массетеров;
 - d. межреберных мышц, сердца, кишечника.

Формируемая компетенция: способность решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-6);

16. При каких инфекционных болезнях запрещен убой птицы на мясо?
 - a. грипп, болезнь Ньюкасла;
 - b. грипп, пуллороз;
 - c. болезнь Ньюкасла, оспа;
 - d. грипп, паратиф.

17. При обезвреживании мяса проваркой температура в толще куска должна быть:
 - a. не менее 100°C;
 - b. не менее 80°C;
 - c. не более 100°C;
 - d. не более 80°C

18. Обязательно проведение трихинеллоскопии мяса:
 - a. свиней, КРС, барсуков, медведей, нутрий;

- b. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей, нутрий;
- c. свиней, кабанов, медведей, нутрий;
- d. свиней, кроме попросят до 3-х недельного возраста, кабанов, барсуков, медведей.

19. Какой прибор используют при биохимическом исследовании мяса на трихинеллез?

- a. Филлин.
- b. Стейк.
- c. Клевер.
- d. Гастрос.

20. Какие инвазионные болезни рыб опасны для человека?

- a. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
- b. саркоцистоз, описторхоз, клонорхоз, метагонимоз;
- c. дифиллоботриоз, описторхоз, сангвиниколез, метагонимоз;
- d. дифиллоботриоз, описторхоз, клонорхоз, тетракодилез.

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7);

21. Каким методом в рыбе выявляют личинки описторхисов?

- a. Методом патологоанатомического вскрытия
- b. Методом патологоанатомического вскрытия и параллельных разрезов.
- c. Методом параллельных разрезов.
- d. Компрессорным методом.

22. Что такое микотоксины?

- a. вторичные метаболиты плесневых грибов, обладающие выраженными токсичными свойствами;
- b. токсины мухомора;
- c. токсины патогенных микроорганизмов.

23. Для уничтожения сальмонелл в сыром мясе необходимо подвергнуть его температурной обработке не ниже:

- a. 60°C;
- b. 65°C;
- c. 70°C;
- d. 75°C.

Формируемая компетенция: способность организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПКО-1)

24. При обнаружении в сыром мясе листерии сырье может быть направлено на:

- a. изготовление вареных колбас;
- b. изготовление консервов;
- c. реализацию без ограничений;
- d. техническую утилизацию.

25. Нормирование по безопасности продуктов в отношении сальмонелл обозначается следующим образом:
- Допускается в 0,01 г;
 - Допускается в 0,1 г;
 - Не допускается;
 - Не допускается в 25 г.
26. Пищевые токсикозы вызывают:
- стафилококки;
 - листерии;
 - энтерококки;
 - бациллы.
- Формируемая компетенция:** способность проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПКО-2).
27. Каковы особенности ветсанэкспертизы туш и органов мелкого рогатого скота?
- Не осматриваются подчелюстные лимфатические узлы на сибирскую язву;
 - Не исследуются ножки диафрагмы на трихинеллез;
 - Не осматриваются головы;
 - Не осматриваются мышцы головы и сердце на финноз.
28. Каков срок выдержки животных перед убоем на санбойне?
- 2-4 часа;
 - 4-6 часов;
 - 6-8 часов;
 - без выдержки.
29. Разрешается ли уничтожать мясо животных, если сибирская язва подтвердилась только при бактериологическом исследовании?
- нет;
 - да;
 - мясо надо изолировать и получить дополнительное подтверждение бактериологическим исследованием;
 - да, если есть патологические изменения в органах и лимфоузлах.
30. Какой должна быть продолжительность проварки (при 100°C) тушки птицы при туберкулезе?
- 1 час;
 - 1,5 часа;
 - 2,5 часа;
 - 3 часа.
31. В случае выявления сапа тушу
- тушу со всеми органами и шкурой отправляют на техническую утилизацию;
 - тушу со всеми органами и шкурой уничтожают;
 - внутренние органы уничтожают, а тушу со всеми органами и шкурой отправляют на техническую утилизацию;
 - решение принимают после бактериологического исследования на наличие сальмонелл

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция: способность определять и реализовывать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки (УК-6)

1. Основы государственной политики в области обеспечения безопасности продовольственного сырья.
2. Биологическая безопасность, факторы ее обуславливающие.
3. Условно-годная мясная продукция, порядок использования и режимы обезвреживания продуктов убоя.

Формируемая компетенция: способность использовать данные о биологическом статусе и нормативные общеклинические показатели для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции (ОПК-1)

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сибирской язве.
5. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при эмфизематозном карбункуле.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при столбняке.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ботулизме.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при злокачественном отеке.
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при браздоте овец.
10. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при анаэробной энтеротоксемии овец.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при псевдотуберкулезе.

Формируемая компетенция: способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при паратуберкулезе.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при бруцеллезе.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лихорадке-Ку.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лептоспирозе.
17. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при листериозе.
18. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при ящуре.
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при оспе.

20. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при некробактериозе.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сальмонеллезе.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе КРС.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при бешенстве.
24. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционном атрофическом рините.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционном ринотрахеите.

Формируемая компетенция: способность усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии (ПК-2);

26. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при парагриппе-3.
27. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при вирусной диарее.
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при аденовирусной инфекции.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе.
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при актиномикозе.
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при классической чуме свиней.
32. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при африканской чуме свиней.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при роже свиней.
34. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ауески.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при вирусном (трансмиссивный) гастроэнтерите свиней.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при энзоотическом энцефаломиелите (болезни Тешена) свиней.
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при везикулярной болезни свиней.
38. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сапе.
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при эпизоотическом лимфангоите.
40. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционной анемии лошадей.

Формируемая компетенция: способность решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы (ПК-6);

41. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при мыте.

42. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при диплококковой септицемии.
43. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при колибактериозе.
44. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при стрептококкозе.
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сальмонеллезе молодняка.
46. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при дизентерии ягнят и свиней.
47. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при энзоотической бронхопневмонии.
48. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе птиц.
49. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при пуллорозе птиц.
50. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при туберкулезе птиц.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционном ларинготрахеите птиц.
52. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при инфекционном бронхите птиц.
53. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при оспе птиц.
54. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при сальмонеллезе птиц.
55. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при колибактериозе птиц.
56. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при аспергиллезе птиц.
57. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при лейкозе птиц.
58. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Марека.
59. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при гриппе,
60. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при болезни Ньюкасла,

Формируемая компетенция: способность собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и составлять отчеты и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок (ПК-7);

61. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка продуктов убоя при орнитозе,
62. Методы выявления ерсений в продуктах.
63. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении ерсений.
64. Методы выявления вибрионов в продуктах.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении *V. parahaemolyticus*.
66. Методы выявления сульфидредуцирующих клостридий в продуктах.

67. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении клостридий.
68. Методы выявления синегнойной палочки в продуктах.
69. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении *Pseudomonas aeruginosa*.
70. Методы выявления энтерококков в продуктах.
71. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении энтерококков.

Формируемая компетенция: способность организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок (ПКО-1)

72. Методы выявления энтеробактерий в продуктах.
73. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении энтеробактерий.
74. Методы выявления дрожжей и плесеней в продуктах.
75. Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка пищевых продуктов при выявлении дрожжей и плесеней.
76. Трихинеллез. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
77. Цистицеркоз. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя.
78. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при инвазионных болезнях, неопасных для человека.
79. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при дифиллоботриозе.
80. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при описторхозе.
81. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при клонорхозе и метагонимозе.
82. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка рыбы и морепродуктов при анизакидозе.

Формируемая компетенция: способность проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ПКО-2).

83. Прионные болезни животных. Характеристика, методы ветеринарно-санитарной экспертизы и оценка продуктов убоя.
84. Микотоксикозы. Афлатоксины. Характеристика токсина, источники. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов.
85. Микотоксикозы. Трихотецены. Характеристика токсина, источники. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов.
86. Микотоксикозы. Зеараленон. Характеристика токсина, источники. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов.
87. Микотоксикозы. Патулин. Характеристика токсина, источники. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов.
88. Микотоксикозы. Эрготоксины. Характеристика токсина, источники. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов.
89. Микотоксикозы. Микотоксины *Alternaria*. Характеристика токсина, источники. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка пищевых продуктов.

90. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения, пораженных амбарными вредителями.
91. Токсины грибов.
92. Токсины мариокультуры.
93. Нормативно-правовое регулирование и документооборот в области обеспечения биологической безопасности пищевых продуктов.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении опроса:

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении тестирования:

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки. Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий из 25 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 25-22 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 21-18 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 17-13 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 13 правильных ответов

Критерии знаний при проведении экзамена:

- **Отметка «отлично»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в ситуациях повышенной сложности. При этом могут быть допущены неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «хорошо»** – выполнены все виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. Обучающийся демонстрирует соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, оперирует приобретенными знаниями, умениями, навыками, применяет их в стандартных ситуациях. При этом могут быть допущены незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
- **Отметка «удовлетворительно»** – не выполнен один или более видов учебной работы, предусмотренных учебным планом. Обучающийся демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателям, допускаются значительные ошибки, проявляется частичное отсутствие знаний, умений, навыков по ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации. –

- **Отметка «неудовлетворительно»** – не выполнены виды учебной работы, предусмотренные учебным планом. демонстрирует неполное соответствие знаний, умений, навыков приведенным в таблицах показателей, допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие знаний, умений, навыков по большому ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

Рецензия
на рабочую программу учебной дисциплины
Б1.О.07 «Биологическая безопасность сырья и продуктов
животного и растительного происхождения»
Уровень высшего образования МАГИСТРАТУРА
Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработчик: доктор ветеринарных наук, доцент Токарев А.Н.

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО «Санкт-Петербургский государственный университет ветеринарной медицины»

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, уровень высшего образования - магистратура.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотнесенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.
3. Место дисциплины в структуре ОПОП.
4. Объём дисциплины и виды учебной работы в зачетных единицах и часах.
5. Содержание дисциплины и виды занятий.
6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации включает в себя:
 - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
 - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания;
 - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;
 - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.
8. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины включает в себя основную литературу, перечень нормативных документов и дополнительную литературу, согласованные с библиотечным фондом СПбГУВМ.
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-исследовательский вид деятельности, на который

ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.

Заключение:

На основании вышеизложенного, рассматриваемая рабочая программа может быть использована для обеспечения основной профессиональной образовательной программы высшего образования по направлению подготовки магистрантов 36.04.01 - Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Рецензент,
Заведующий кафедрой микробиологии,
вирусологии и иммунологии, д.б.н.,
профессор



А.А. Сушин