

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Сухинин Александр Александрович
Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе
Дата подписания: 11.05.2022 00:24:12
Уникальный программный ключ:
e0eb125161f4cee9ef898b5de88f5c7dcefdc28a

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора
по учебно-воспитательной работе
А.А. Сухинин
28.06.2021 г.



Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОИНФЕКЦИИ»

Уровень высшего образования

МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрена и принята

на заседании кафедры

«21» июня 2021 г.

Протокол № 12

Зав. кафедрой
ветеринарно-санитарной экспертизы

д.вет.н., доцент

А.Н.Токарев



Санкт-Петербург

2021 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

«Пищевые токсикоинфекции»

Цель настоящего курса состоит в формировании у будущих магистров ветеринарно-санитарной экспертизы представлений теоретических основ и практических навыков проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения по показателям качества и безопасности, способности давать обоснованное заключение об их качестве, 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:

- многообразия возбудителей пищевых токсикоинфекций;
- их роль в возникновении болезней людей;
- лабораторный контроль при обеспечении продовольственной безопасности в отношении возбудителей пищевых токсикоинфекций;
- меры профилактики пищевых токсикоинфекций.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся готовится к следующим типам задач профессиональной деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза: научно-образовательный.

Области профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство.

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

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины.

а) Общепрофессиональные компетенции.

ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

б) Профессиональные компетенции.

ПК-2 Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.

ПК-6 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы.

ПК-7 Способен 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

ПКО-1 Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок.

ПКО-2 Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Планируемые результаты освоения компетенций с учетом профессиональных стандартов

Компетенция	Категория компетенций	Категории			Основание (ПС, анализ опыта)
		Знать	Уметь	Владеть	
ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.	Анализ рисков здоровью человека и животных	существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, примененные систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	-
ПК-2 Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	Профессиональные навыки	Методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.	Использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.	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.	ПС 13.012
ПК-6 Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы	Профессиональные навыки	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 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.	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 теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	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 также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения.	ПС 13.012

<p>ПК-7 Способен 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</p>	<p>Наука, обучение и переподготовка</p>	<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>	<p>ПС 13.012</p>
<p>ПКО-1 Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок</p>	<p>Профессиональные навыки</p>	<p>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>давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья.</p>	<p>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>ПС 13.012</p>
<p>ПКО-2 Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>Профессиональные навыки</p>	<p>возбудителей пищевых токсикозов и 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, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.</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 животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</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.</p>	<p>ПС 13.012</p>

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Пищевые токсикоинфекции» (Б1.В.ДВ.03.01) является дисциплиной по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений, федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза. Дисциплина осваивается в 3 семестре.

Дисциплина «Пищевые токсикоинфекции» связана со следующими дисциплинами:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности.
2. Математическое моделирование биологических процессов.
3. Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора.
4. Ветеринарная санитария на предприятиях.
5. Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
6. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
7. Ветеринарная иммунология.
8. Государственный ветеринарный надзор на ведомственных объектах.
9. Ветеринарно-санитарная оценка и идентификация сырья и пищевых продуктов.
10. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов.
11. Нормативно-правовое регулирование ветеринарно-санитарной экспертизы.
12. Современные проблемы, методы и методики ветеринарно-санитарной экспертизы.
13. Экспресс-методы диагностики ВСЭ.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых добавок.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза гидробионтов.
16. Ветеринарно-санитарные требования на перерабатывающих предприятиях.
17. Техническое регулирование, стандартизация и управление качеством.
18. Пищевая токсикология.

4. ОБЪЁМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 144 академических часа - 4 зачетные единицы. Дисциплина осваивается в 3 семестре. Форма промежуточной аттестации – зачет.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Аудиторные занятия:	30	30
в том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	10	10
Практические занятия, в том числе интерактивные формы, из них	20	20
практическая подготовка	6	6
Самостоятельная работа:	114	114
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет	Зачет
Общая трудоемкость часы / зачетные единицы	144/4	144/4

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Тема занятия и содержание	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу магистрантов и трудоемкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1.	Общая характеристика санитарно-показательных микроорганизмов, предъявляемые к ним требования.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3	2			8
2.	Микробиология пищевых продуктов.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3	2			12
3.	Классификация и характеристика пищевых токсикоинфекций.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3	2			10
4.	Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3	2			8
5.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений общественного питания.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3	2			8
5.	Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		1	1	8
6.	Методы выявления и определения количества бактерий группы кишечных палочек (колиформных бактерий).	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		1	1	6
7.	Метод выявления бактерий родов <i>Proteus</i> , <i>Morganella</i> , <i>Providencia</i> .	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		1	1	8
8.	Метод определения клостридий в пищевых продуктах.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		2		6
9.	Методы выявления и определения количества коагулазоположительных стафилококков и <i>Staphylococcus aureus</i> .	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		2		6
10.	Методы выявления и определения количества бактерий вида <i>Pseudomonas aeruginosa</i> и <i>Bacillus cereus</i> в пищевых продуктах.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		2		8
11.	Метод выявления бактерий рода <i>Salmonella</i> в пищевых продуктах.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		1	1	6
12.	Метод выявления <i>Listeria Monocytogenes</i> в пищевых продуктах.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		1	1	6
13.	Методы обнаружение бактерий <i>Vibrio parahaemolyticus</i> , <i>Vibrio cholerae</i> , бактерий рода <i>Shigella</i> .	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		2		8
14.	Методы выявления и подсчета количества дрожжей и плесневых грибов.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-01; ПКО-2	3		1	1	1
ИТОГО:				10	14	6	114

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: 16.06.2021).

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Госманов, Р.Г. Микология и микотоксикология : монография / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, Ф.М. Нургалиев. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3820-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116372> (дата обращения: 16.06.2021).

2. Госманов, Р.Г. Микробиология и иммунология : учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.И. Ибрагимова, А.К. Галиуллин. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1440-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/12976> (дата обращения: 16.06.2021).

3. Иванова, Е.П. Управление качеством сельскохозяйственной продукции. Практикум : учебное пособие / Е.П. Иванова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3555-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116376> (дата обращения: 21.06.2021).

4. Сафонова, Э.Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-3087-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/104856> (дата обращения: 16.06.2021).

5. Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства : учебное пособие / Г.С. Шарафутдинов, Ф.С. Сибагатуллин, Н.А. Балакирев [и др.]. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-3954-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113611> (дата обращения: 21.06.2021).

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

7.1. Основная литература.

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-0733-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5703> (дата обращения: 16.06.2021).

2. Долганова, Н.В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н.В. Долганова, Е.В. Першина, З.К. Хасанова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1371-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4226> (дата обращения: 16.06.2021).

3. Заболотных, М.В. Ветеринарная санитария на предприятиях пищевой промышленности : учебное пособие / М.В. Заболотных, Е.В. Шмат. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 73 с. — ISBN 978-5-89764-643-2. — Текст : электронный // Лань :

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113351> (дата обращения: 16.06.2021).

4. Рябцева, С.А. Микробиология молока и молочных продуктов : учебное пособие / С.А. Рябцева, В.И. Ганина, Н.М. Панова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 192 с. — ISBN 978-5-8114-4502-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121456> (дата обращения: 16.06.2021).

5. Санитарная микробиология пищевых продуктов : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, Г.Ф. Кабиров, А.К. Галиуллин. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1737-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/58164> (дата обращения: 16.06.2021).

6. Стрельчик, Н.В. Пищевая микробиология / Н.В. Стрельчик. — Омск : Омский ГАУ, 2014. — 128 с. — ISBN 978-5-89764-382-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/60690> (дата обращения: 16.06.2021).

7. Шмат, Е.В. Ветеринарно-санитарный контроль качества сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие / Е.В. Шмат, М.В. Заболотных, А.В. Семочкин. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 104 с. — ISBN 978-5-89764-508-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90739> (дата обращения: 16.06.2021).

7.2. Дополнительная литература.

1. Колычев, Н.М. Ветеринарная микробиология и микология : учебник / Н.М. Колычев, Р.Г. Госманов. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 624 с. — ISBN 978-5-8114-1540-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/109627> (дата обращения: 16.06.2021).

2. Краткий словарь микробиологических, вирусологических, иммунологических и эпизоотологических терминов : словарь / Р.Г. Госманов, Н.М. Колычев, А.А. Новицкий, Р.Х. Равилов. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-2413-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/89929> (дата обращения: 16.06.2021).

3. Литвина, Л.А. Микробиология молока : учебно-методическое пособие / Л.А. Литвина, В.Г. Горских, И.Ю. Анфилофьева. — Новосибирск : НГАУ, 2011. — 96 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/4569> (дата обращения: 16.06.2021).

4. Литвина, Л.А. Общая санитарная микробиология : учебное пособие / Л.А. Литвина. — Новосибирск : НГАУ, [б. г.]. — Часть 1 — 2011. — 111 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/63075> (дата обращения: 16.06.2021).

5. Микробиология : учебное пособие / Р.Г. Госманов, А.К. Галиуллин, А.Х. Волков, А.И. Ибрагимова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-1180-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/112044> (дата обращения: 16.06.2021).

6. Сахарова, О.В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие / О.В. Сахарова, Т.Г. Сахарова. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-3798-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/123667> (дата обращения: 16.06.2021).

7. Сон, К.Н. Ветеринарная санитария на предприятиях по производству и переработке сырья животного происхождения : учебное пособие / К.Н. Сон, В.И. Родин, Э.В. Бесланев. — Санкт-Петербург : Лань, 2013. — 416 с. — ISBN 978-5-8114-1433-8. —

Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/5857> (дата обращения: 16.06.2021).

8. Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р.Г. Госманов, Р.Х. Равилов, А.К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/116373> (дата обращения: 16.06.2021).

9. Шмат, Е.В. Организация производственного ветеринарно-санитарного контроля на предприятиях мясной, молочной и рыбной промышленности : учебное пособие / Е.В. Шмат, Е.В. Корниенко, А.К. Бердова. — Омск : Омский ГАУ, 2017. — 45 с. — ISBN 978-5-89764-642-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113356> (дата обращения: 16.06.2021).

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

Для подготовки к практическим занятиям и выполнения самостоятельной работы студенты могут использовать следующие **Интернет-ресурсы**:

1. <https://www.fsvps.ru/> Официальный сайт федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору.
2. <https://mcx.gov.ru/> Официальный сайт Министерства сельского хозяйства
3. <https://www.rst.gov.ru/portal/gost/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
4. <http://www.kodeks.ru> Электронный фонд нормативных документов «Кодекс».
5. <http://docs.cntd.ru> Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации.

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБ «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. [База данных международных индексов научного цитирования WebofScience](#)
10. [База данных международных индексов научного цитирования Scopus](#)
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 магистрантов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих магистранту 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 магистранта, 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 магистрант 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 студенту 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, студент 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, студент 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 студенту 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 магистрантов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у магистрантов 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 магистрантов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию магистранту рекомендуется придерживаться следующего алгоритма;

- 1) ознакомится 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 магистрантов - 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 магистрантов.

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.

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы магистранта 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.

10. ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА

В рамках реализации дисциплины проводится воспитательная работа для формирования современного научного мировоззрения и системы базовых ценностей, формирования и развития духовно-нравственных, гражданско-патриотических ценностей, системы эстетических и этических знаний и ценностей, установок толерантного сознания в обществе, формирования у студентов потребности к труду как первой жизненной необходимости, высшей ценности и главному способу достижения жизненного успеха, для осознания социальной значимости своей будущей профессии.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

11.1. Информационные технологии

В учебном процессе по дисциплине предусмотрено использование информационных технологий:

- ✓ ведение практических занятий 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 СПбГУВМ: <https://spbguvvm.ru/academy/eios/>

11.2. 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

12. 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
Пищевые токсикоинфекции	411 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	<i>Специализированная мебель:</i> парты, стулья <i>Технические средства обучения:</i> видеопроектор, слайд-презентации по разделам дисциплины
	406 (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Учебная лаборатория кафедры	<i>Специализированная мебель:</i> лабораторные столы, стулья, аквадистиллятор ДЭ-4, весы лабораторные, аналитические регистрационные весы, вакуумная сушка СПТ-200, проекционный трихинеллоскоп, центрифуга лабораторная 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, люминескоп «Филин», стерилизатор ВК-75, плакаты и наглядный материал: нормативы ТР, ГОСТ Р, СанПиН
	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для самостоятельной работы	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья <i>Технические средства обучения:</i> компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического	<i>Специализированная мебель:</i> столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения

	обслуживания учебного оборудования	
	Бокс № 3 Столярная мастерская (196084, г. Санкт-Петербург, ул. Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Специализированная мебель: столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания специализированной мебели

Приложение 1 на 14 л.

Разработчики:

Доцент кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы,
кандидат ветеринарных наук, доцент



Д.А.Орлова

Рецензент:

Заведующий кафедрой паразитологии им. В.Л.Якимова,
доктор биологических наук, профессор



Л.М.Белова

Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев

Рецензии представлены в деканат факультета.

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

по дисциплине

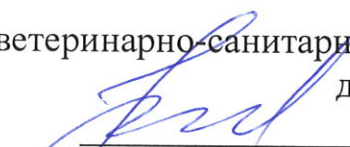
«ПИЩЕВЫЕ ТОКСИКОИНФЕЦИИ»

Уровень высшего образования
МАГИСТРАТУРА

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Очная форма обучения

Год начала подготовки - 2021

Рассмотрен и принят
на заседании кафедры
«21» июня 2021 г.
Протокол № 12

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

А.Н. Токарев

Санкт-Петербург
2021 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1.	ОПК-6; ПК-02; ПК-06; ПК-07; ПКО-1; ПКО-2	Общая характеристика санитарно-показательных микроорганизмов, предъявляемые к ним требования.	Тест
2.		Микробиология пищевых продуктов.	Тест
3.		Классификация и характеристика пищевых токсикоинфекций.	Тест
4.		Санитарные требования к предприятиям общественного питания.	Тест
5.		Методы выявления и определения количества сапрофитных, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов в пищевых продуктах	Тест

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

Таблица 3

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
ОПК-6. Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.					
Знать существующие программы профилактики и контроля зоонозов, контагиозных заболеваний, эмерджентных или вновь возникающих инфекций, применение систем идентификации животных, трассировки и контроля со стороны соответствующих ветеринарных служб.	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.	Тест
Уметь: проводить оценку риска возникновения болезней животных, включая импорт животных и продуктов животного происхождения и прочих мероприятий ветеринарных служб, осуществлять контроль запрещенных веществ в организме животных, продуктах животного происхождения и кормах.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
Владеть: навыками проведения процедур идентификации, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	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	Тест
ПК-2. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии					
Знать: методы ветеринарно-санитарной экспертизы пищевого сырья и готовых продуктов, требования нормативно-технических документов к пищевым продуктам, условиям их производства и обращения, предприятиям перерабатывающей промышленности, ветеринарным лабораториям, холодильным и другим объектам государственного ветеринарного надзора.	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	Тест

<p>Уметь: использовать современное лабораторное оборудование при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</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>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>Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>
<p>ПК-6. Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы</p>					
<p>Знать: 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 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>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>Тест</p>
<p>Уметь: 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 теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</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 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>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>Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>
<p>ПК-7. Способен 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</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>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>Тест</p>
<p>Уметь: осуществлять выбор современных технических средств и информационных технологий для обработки и анализа данных, а также для решения исследовательских задач.</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки</p>	<p>Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными незначительными недочетами, выполнены все задания в полном объеме</p>	<p>Тест</p>
<p>Владеть: навыками применения современных технических средств информационных технологий для решения аналитических и исследовательских задач.</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>Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами</p>	<p>Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов</p>	<p>Тест</p>
<p>ПКО-1. Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок</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>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>Тест</p>
<p>Уметь: давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья</p>	<p>При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения,</p>	<p>Продemonстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми</p>	<p>Продemonстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными</p>	<p>Тест</p>

	имели место грубые ошибки	ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	
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.	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	Тест
ПКО-2. Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения					
Знать: возбудителей пищевых токсикозов и 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, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество.	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	Тест
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 теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения.	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с отдельными несущественными недочетами, выполнены все задания в полном объеме	Тест
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 радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения.	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	Тест

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

3.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

3.1.1. Тест-вопросы

Тесты для оценки компетенции: ОПК-6 «Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии».

1. Пищевые токсикозы это:
 - a. отравление пищевыми продуктами;
 - b. отравление растительными продуктами;
 - c. отравление лекарственными препаратами;
 - d. отравление пестицидами.
2. Пищевые заболевания не бактериальной природы:
 - a. отравление пищевыми продуктами растительного происхождения;
 - b. отравление пищевыми медикаментами;
 - c. отравление химическими препаратами;
 - d. отравление пищевыми продуктами животного происхождения.
3. Пищевые заболевания бактериального происхождения:
 - a. отравление биопрепаратами;
 - b. пищевые токсикозы;
 - c. микотоксикозы;
 - d. сальмонеллезы.
4. Сальмонеллезные инфекции это:
 - a. кишечные инфекции;
 - b. инфекции дыхательных путей;
 - c. инфекции мочеполовых путей;
 - d. раневые инфекции.
5. Типизация сальмонелл:
 - a. серологический метод;
 - b. биохимический;
 - c. бактериологический;
 - d. аллергический.

Тесты для оценки компетенции: ПК-2 «Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии».

1. Пищевые токсикозы это отравления, где накопился:
 - a. эндотоксин;
 - b. экзотоксин;
 - c. энтеротоксин;
 - d. нейротоксин.
2. Пищевые токсикоинфекции это отравления, где накопился:
 - a. эндотоксин;
 - b. экзотоксин;
 - c. энтеротоксин;

- d. гемотоксин.
- 3. Пищевые токсикозы вызывают:
 - a. стафилококки;
 - b. листерии;
 - c. энтерококки;
 - d. бациллы.
- 4. При диагностике токсикозов исследуют:
 - a. пищевые продукты;
 - b. содержимое желудка;
 - c. фекалии;
 - d. истечения из носа и глаз.
- 5. Сальмонеллез вызывает:
 - a. гастроэнтериты;
 - b. тонзилиты;
 - c. бронхиты;
 - d. пиелонефриты.

Тесты для оценки компетенции: ПК-6 «Способен решать производственные задачи с использованием современных методов ветеринарно-санитарной экспертизы».

- 1. Формы сальмонеллезов:
 - a. дизентериеподобная;
 - b. холероподобная;
 - c. нозапаразитическая;
 - d. гриппоподобная.
- 2. При предубойном осмотре КРС на сальмонеллез обращают внимание на:
 - a. сонливость животных;
 - b. повышение температуры тела;
 - c. истечения из глаз и носа;
 - d. профузный понос.
- 3. При предубойном осмотре свиней на сальмонеллез обращают внимание на:
 - a. конъюнктивит;
 - b. затрудненное дыхание;
 - c. угнетение животных;
 - d. частое мочеиспускание.
- 4. При послеубойном исследовании туш при сальмонеллезе наблюдают:
 - a. некрозы в желудке;
 - b. увеличение лимфатических узлов;
 - c. фибринозные разрастания в сердечной мышце;
 - d. воспаление пищевода.
- 5. Сальмонеллез птиц это:
 - a. паратиф;
 - b. парагрипп;
 - c. гастроэнтерит;
 - d. гастроэнтероколит.

Тесты для оценки компетенции: ПК-7 «Способен 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».

- 1. Методы бактериологических исследований на выявление возбудителей пищевых токсикоинфекций регламентируются:

- a. Методическими указаниями
 - b. Техническими регламентами
 - c. Государственными стандартами
 - d. Федеральными законами
2. Кишечная палочка на среде Смирнова дает:
- a. Розовые колонии
 - b. Желтые колонии
 - c. Не образует колоний
 - d. Бесцветные колонии
3. Сероводород может выделять:
- a. Сальмонелла;
 - b. Кишечная палочка;
 - c. Листерия;
 - d. Шигелла.
4. Какой серотип сальмонелл не обладает подвижностью?
- a. S. dublin;
 - b. S. enteritidis;
 - c. S. pullorum;
 - d. S. suis.
5. Который из возбудителей располагается в мазках параллельно друг другу или под углом?:
- a. сальмонелла;
 - b. протей;
 - c. ерсения;
 - d. листерия.

Тесты для оценки компетенции: ПКО-1 «Способен организовывать и планировать эксперименты по ветеринарно-санитарным мероприятиям для повышения качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения, кормов и кормовых добавок».

1. Посев по Шукевичу- это посев:
- a. в жидкую среду;
 - b. каплю конденсата;
 - c. в полужидкий агар;
 - d. в глицерин.
2. На какой питательной среде протей образует отдельные колонии?
- a. Плоскирева;
 - b. Висмут-сульфит агар;
 - c. Эндо;
 - d. Раппапора-Василиадиса.
3. Нормирование по безопасности продуктов в отношении сальмонелл обозначается следующим образом:
- a. Допускается в 0,01 г;
 - b. Допускается в 0,1 г;
 - c. Не допускается;
 - d. Не допускается в 25 г.
4. В основе серологической типизации микроорганизмов лежит:
- a. Реакция преципитации;
 - b. Реакция агглютинации;
 - c. ПЦР метод;
 - d. Хроматографический метод.

5. Подвижность микроорганизмов определяют методом:

- a. Хоттингера;
- b. Висячей капли;
- c. Жидкостной микроскопии;
- d. Лемарка.

Тесты для оценки компетенции: ПКО-2 «Способен проводить анализ и исследования по разработке методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения».

1. Наиболее надежный метод обезвреживания мяса при выявлении возбудителей пищевых токсикоинфекций:

- a. сжигание;
- b. техническая утилизация;
- c. изготовление вареных колбас;
- d. изготовление мясных консервов.

2. 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.

3. 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.

4. При обнаружении в колбасных изделиях кишечной палочки продукция может быть направлена на:

- a. реализацию без ограничений;
- b. техническую утилизацию;
- c. переработку на второсортные колбасы;
- d. сжигание.

5. При обнаружении в мясе бактерий рода *Proteus* продукция может быть направлена на:

- a. реализацию без ограничений;
- b. проварку при отсутствии гнилостного запаха;
- c. проварку;
- d. переработку на второсортные колбасы.

3.2. Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к зачету

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

1. Понятие о пищевых болезнях. На какие группы их подразделяют. Какие микроорганизмы являются возбудителями пищевых болезней людей.
2. Пищевая токсикоинфекция сальмонеллезной этиологии.
3. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода сальмонелл, устойчивость, их типизация.

4. Факторы передачи инфекционного агента сальмонеллеза. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
5. Механизм патогенеза действия сальмонеллезного токсина.
6. Вопросы профилактики и диагностики при сальмонеллезной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

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

7. Пищевая токсикоинфекция эширихиозной этиологии.
8. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода эширихий, устойчивость, их типизация.
9. Факторы передачи инфекционного агента эширихиоза. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
10. Механизм патогенеза действия эширихиозного токсина.
11. Вопросы профилактики и диагностики при эширихиозной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
12. Пищевая токсикоинфекция протейной этиологии.
13. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода протей, устойчивость, их типизация.
14. Факторы передачи инфекционного агента протей. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.

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

15. Механизм патогенеза действия протейного токсина.
16. Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
17. Пищевая токсикоинфекция иерсиниозной этиологии.
18. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода иерсиний, устойчивость, их типизация.
19. Факторы передачи инфекционного агента иерсиний. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
20. Механизм патогенеза действия иерсиниозного токсина.
21. Вопросы профилактики и диагностики при иерсиниозной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

Формируемая компетенция: Способен 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).

22. Пищевая токсикоинфекция кампилобактериозной этиологии.
23. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода кампилобактерий, устойчивость, их типизация.
24. Факторы передачи инфекционного агента кампилобактерий. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
25. Механизм патогенеза действия кампилобактериозного токсина.
26. Вопросы профилактики и диагностики при кампилобактериозной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

27. Пищевой токсикоз - ботулизм.
28. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода клостридиум, устойчивость, их типизация.

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

29. Факторы передачи инфекционного агента клостридий. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
30. Механизм патогенеза действия токсина ботулизма.
31. Вопросы профилактики и диагностики при ботулизме. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
32. Пищевой токсикоз - кокковой этиологии.
33. Морфологические и культуральные свойства кокков, устойчивость, их типизация.
34. Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.

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

35. Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.
36. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.
37. Пищевой токсикоз - бациллярной этиологии.
38. Морфологические и культуральные свойства бацилл, устойчивость, их типизация.
39. Факторы передачи инфекционного агента бациллярной этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.
40. Механизм патогенеза действия токсина бациллярной этиологии.
41. Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе бациллярной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.

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

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 зачета.

Оценка «зачтено» должна соответствовать параметрам любой из положительных оценок («отлично», «хорошо», «удовлетворительно»).

Оценка «не зачтено» должна соответствовать параметрам оценки «неудовлетворительно».

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 большему ряду показателей, обучающийся испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.

4. ДОСТУПНОСТЬ И КАЧЕСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ДЛЯ ЛИЦ С ОВЗ

При необходимости инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на зачете.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья могут использоваться собственные технические средства.

Процедура оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине предусматривает предоставление информации в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:	– в печатной форме увеличенным шрифтом, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями слуха:	– в печатной форме, – в форме электронного документа.
Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата	– в печатной форме, аппарата: – в форме электронного документа.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по дисциплине обеспечивает выполнение

следующих дополнительных требований в зависимости от индивидуальных особенностей, обучающихся:

а) инструкция по порядку проведения процедуры оценивания предоставляется в доступной форме (устно, в письменной форме);

б) доступная форма предоставления заданий оценочных средств (в печатной форме, в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме электронного документа, задания зачитываются преподавателем);

в) доступная форма предоставления ответов на задания (письменно на бумаге, набор ответов на компьютере, устно).

При необходимости для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов процедура оценивания результатов обучения по дисциплине может проводиться в несколько этапов.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.03.01
«Пищевые токсикоинфекции»
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования – магистратура

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных 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. 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.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Воспитательная работа.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств представлен приложением к рабочей программе и включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рекомендуемая литература к программе достаточна, современна и в полной мере отражает материал, направленный на формирование указанных компетенций. Материально-техническое обеспечение дисциплины имеет средства обучения, обеспечивающие проведение всех видов учебной работы. Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-образовательный, производственно-технологический, организационно-управленческий типы задач, регламентированные профессиональным стандартом №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Заключение:

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

Рецензент профессор, доктор биологических наук,
заведующий кафедрой паразитологии им. В.Л. Якимова



Белова Л.М.

18.06.2021 г.

РЕЦЕНЗИЯ
на рабочую программу дисциплины Б1.В.ДВ.03.01
«Пищевые токсикоинфекции»
по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
уровень высшего образования – магистратура

Кафедра: ветеринарно-санитарной экспертизы ФГБОУ ВО СПбГУВМ
Автор: кандидат ветеринарных наук, доцент Орлова Д.А.

В программе отражены:

1. Цели и задачи дисциплины, соотношенные с общими целями ОПОП ВО.
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотношенных 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. 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.
8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимые для освоения дисциплины.
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
10. Воспитательная работа.
11. Перечень информационных технологий и программного обеспечения, используемых при осуществлении образовательного процесса.
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине.

Фонд оценочных средств представлен приложением к рабочей программе и включает в себя:

- паспорт фонда оценочных средств;
- показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- перечень контрольных заданий и иных материалов, необходимых для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рекомендуемая литература к программе достаточна, современна и в полной мере отражает материал, направленный на формирование указанных компетенций. Материально-техническое обеспечение дисциплины имеет средства обучения, обеспечивающие проведение всех видов учебной работы. Рабочая программа предусматривает формирование профессиональных компетенций, направленных на научно-образовательный, производственно-технологический, организационно-управленческий типы задач, регламентированные профессиональным стандартом №141 «Ветеринарный врач» - 13.012, на которые ориентирована образовательная программа, в том числе для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидностью.

Заключение:

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

Рецензент
Начальник Управления ветеринарии Санкт-Петербурга



Ю.А. Андреев

18.06.2021 г.