

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Сухинин Александр Александрович

Должность: Проректор по учебно-воспитательной работе

Дата подписания: 24.11.2025 10:25:21

Уникальный программный ключ:

e0eb125161f4cea9ef898b5dc88f5c7dcdfdc28a

1

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
А.А. Сухинин
27 июня 2025 г.

Кафедра микробиологии, вирусологии и иммунологии

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

«САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Уровень высшего образования БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01. Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная, очно-заочная, заочная форма обучения

Год начала подготовки - 2025

Рассмотрена и принята
на заседании кафедры
«24» июня 2025г.
Протокол № 14

Зав. кафедрой микробиологии,
вирусологии и иммунологии
д.б.н., профессор
А.А Сухинин.

Санкт-Петербург,
2025 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины «Санитарная микробиология» - овладение студентами теоретическими и практическими знаниями по системе санитарно-микробиологического контроля объектов внешней среды, в том числе оборудования и средств производства, а также сырья, пищевых продуктов и кормов, позволяющими правильно организовать и эффективно проводить мероприятия, направленные на предупреждение распространения зооантропонозных и зоонозных болезней, пищевых отравлений, а также на предотвращение экономического ущерба, обусловленного микробной порчей пищевых продуктов.

Для достижения поставленной цели необходимо решить следующие задачи:

Задачи дисциплины «Санитарная микробиология»:

- Изучение биологических свойств и методик выявления санитарно-показательных микроорганизмов – индикаторов фекального, воздушно-капельного, гнилостного загрязнения объектов внешней среды, пищевых продуктов, сырья и кормов.
- Изучение биологических свойств возбудителей инфекционных болезней, токсикоинфекций и токсикозов, передающихся человеку через пищевые продукты и сырьё животного происхождения.
- Изучение микрофлоры и микробиологических процессов, происходящих при производстве различных пищевых продуктов животного происхождения.
- Изучение основных принципов и методов индикации и идентификации патогенных, условно-патогенных микроорганизмов и микроорганизмов – показателей микробиологической стабильности в объектах внешней среды и в пищевых продуктах и сырье;
- Приобретение навыков при использовании методик по микробиологическому контролю качества сырья, готовой продукции;
- Умение правильно и своевременно осуществлять мероприятия, направленные на исключение отрицательного влияния микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности на организм человека и животного.

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

В результате освоения дисциплины **Б1.В.07** «Санитарная микробиология» обучающийся готовится к следующим видам деятельности, в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Область профессиональной деятельности:

13. Сельское хозяйство

Типы задач профессиональной деятельности:

- Производственный
- Технологический

Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины
Изучение дисциплины должно сформировать следующие компетенции:

а) Общепрофессиональные компетенции выпускников и индикаторы их

достижения

(ОПК)

1. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач **(ОПК-4)**

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии **(ОПК-6).**

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

б) профессиональные компетенции (ПК)

ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.

ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности

ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.

ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.

ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

в) Профессиональные компетенции обязательные (ПКО)

1.Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **ПКО-1.**

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (**ПКО-2.**)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (**ПКО-3.**)

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина **Б1.В.07 «Санитарная микробиология»** относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, **Блока 1** учебного плана по направлению подготовки 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Осваивается в **7** семестре для очной, в **9** семестре для очно-заочной и на **5** курсе заочной формы обучения.

При изучении дисциплины «Санитарная микробиология» используются знания и навыки, полученные студентами при освоении дисциплин в первую очередь, ветеринарной микробиологии, ветеринарной вирусологии, а также неорганической, аналитической и физколлоидной химии, органической химии, биохимии, молекулярной биологии, биотехнологии, генетики, физиологии и анатомии животных, патологической физиологии и патологической анатомии.

Дисциплина «Санитарная микробиология» является базовой, на которой строится последующие дисциплины, такие как:

- 1) Ветеринарная санитария;
- 2) Биотехнология пищевых продуктов;
- 3) Ветеринарно-санитарная экспертиза;
- 4) Судебная ветеринарная экспертиза;
- 5) Ветеринарная санитария;
- 6) Производственный ветеринарно-санитарный контроль;
- 7) Технология мяса и мясных продуктов Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы;
- 8) Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

4.1. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ» ДЛЯ ОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр 7
Аудиторные занятия (всего)	85	85
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	34	34
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них	51	51
практическая подготовка (ПП)	10	10
Самостоятельная работа (всего)	95	95
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость: часы/зачётные единицы	180/5	180/5

4.2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ «САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ» ДЛЯ ОЧНО-ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	ВСЕГО ЧАСОВ	СЕМЕСТР 9
Аудиторные занятия (всего)	70	70
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	28	28

Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы, из них	42	42
практическая подготовка (ПП)	10	10
Самостоятельная работа (всего)	110	110
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	Экзамен	Экзамен
Общая трудоёмкость: часы/зачётные единицы	180/5	180/5

4.3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ “САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ” ДЛЯ ЗАОЧНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ

ВИД УЧЕБНОЙ РАБОТЫ	ВСЕГО ЧАСОВ	5 КУРС
Аудиторные занятия (всего)	18	18
В том числе:		
Лекции, в том числе интерактивные формы	8	8
Практические занятия (ПЗ), в том числе интерактивные формы	10	10
практическая подготовка (ПП)		
Самостоятельная работа, из них:	162	162
Контроль	9	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен
Общая трудоёмкость: часы/зачётные единицы	180/5	180/5

5.СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ “САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ”
5.1. Содержание дисциплины “Санитарная микробиология ” для очной формы обучения

№ п/ п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Введение		7	2	-		5
2	Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4) ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий. 2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (ОПК-6) . ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней	7	6	9		18
3	Микробиология объектов внешней среды		7	4	9	2	14
4	Возбудители пищевых заболеваний		7	6	7	2	15
5	Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов		7	4	4	2	16
6	Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья и кишечных продуктов		7	6	7	2	14
7	Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла		7	6	7	2	18

		<p>животных</p> <p>ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зооигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных</p> <p>ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов</p> <p>ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.</p> <p>ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.</p> <p>ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.</p> <p>ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>1.Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1.</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (ПКО-2.)</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p> <p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).</p> <p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов</p> <p>ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;</p>					
	ИТОГО ПО 7 СЕМЕСТРУ			34	41	10	95

5.2. Содержание дисциплины “Санитарная микробиология ” для очно - заочной формы обучения

№ п/ п	Наименование	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Введение	1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4) ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий. 2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (ОПК-6) . ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и	9	2	-		2
2	Учение о санитарно-показательных микроорганизмах		9	4	6		20
3	Микробиология объектов внешней среды		9	4	6	2	20
4	Возбудители пищевых заболеваний		9	4	6	2	16
5	Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов		9	4	6	2	14
6	Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья и кишечных продуктов		9	4	6	2	18
7	Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла		9	6	4	2	20

		<p>утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов</p> <p>ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.</p> <p>ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.</p> <p>ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.</p> <p>ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>1.Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1.</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p> <p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу</p>					
--	--	---	--	--	--	--	--

		<p>меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (ПКО-2.)</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p> <p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).</p> <p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов</p> <p>ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;</p>					
	ИТОГО ПО 9 СЕМЕСТРУ			28	32	10	110

5.3. Содержание дисциплины “Санитарная микробиология ” для заочной формы обучения

№ п/ п	Наименование	Формируемые компетенции	Курс	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоёмкость (в часах)			
				Л	ПЗ	ПП	СР
1	Введение	1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4) ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий. 2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (ОПК-6) . ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления,	5	-	-		1
2	Учение о санитарно-показательных микроорганизмах		5	2	2		34
3	Микробиология объектов внешней среды		5	2	2		23
4	Возбудители пищевых заболеваний		5	2	1		30
5	Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов		5		1		23
6	Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья и кишечных продуктов		5	2			28
7	Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла		5		0		23

		<p>ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных</p> <p>ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов</p> <p>ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.</p> <p>ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.</p> <p>ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.</p> <p>ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности</p> <p>ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.</p> <p>ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.</p> <p>ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.</p> <p>1.Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1.</p> <p>ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--

		<p>ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (ПКО-2.)</p> <p>ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;</p> <p>ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3.)</p> <p>ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов</p> <p>ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;</p>					
	ИТОГО ПО 5 КУРСУ			8	10		162

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

6.1. Методические указания для самостоятельной работы

1. Практикум по общей ветеринарной микробиологии и микологии / А.А.Сухинин, Л.И.Смирнова, И.В.Белкина, Е.И.приходько, С.А.Макавчик, В.О.виноходов; МСХ РФ СПбГУВМ.- Санкт-Петербург: Изд-во ФГБОУ ВО СПбГУВМ, 2023.-111 с.

6.2. Литература для самостоятельной работы

1. Сбойчаков, В.Б. Санитарная микробиология. Учебное пособие/ В.Б.Сбойчаков.- М. «ГЭОТАР-Медиа», 2007. – 191 с. (30 экз)

2. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов: Учеб. пособие по сан. микробиологии/ Л. И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е. И. Приходько; СПбГАВМ. – СПб.: Изд-во ВВМ, 2013 г. – 455 с. (30 экз.)

3. Смирнова Л.И. Санитарно-микробиологический контроль объектов внешней среды, сырья и пищевых продуктов: учебник для ВУЗов/ Л.И.Смирнова, А.А.Сухинин, Е.И.Приходько; МСХ РФ, СПбГУВМ, Квадро, 2025, - 494 с., ил (80 экз)

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

А) Основная литература:

1. Сбойчаков, В.Б. Санитарная микробиология. Учебное пособие/ В.Б.Сбойчаков.- М. «ГЭОТАР-Медиа», 2007. – 191 с. (30 экз)

2. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность объектов внешней среды и пищевых продуктов: Учеб. пособие по сан. микробиологии/ Л. И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е. И. Приходько; СПбГАВМ. – СПб.: Изд-во ВВМ, 2013 г. – 455 с. (30 экз.)

3. Смирнова Л.И. Санитарно-микробиологический контроль объектов внешней среды, сырья и пищевых продуктов: учебник для ВУЗов/ Л.И.Смирнова, А.А.Сухинин, Е.И.Приходько; МСХ РФ, СПбГУВМ, Квадро, 2025, - 494 с., ил (80 экз)

4. Санитарно-микробиологический контроль объектов внешней среды: учебное пособие к практическим занятиям по ветеринарной и санитарной микробиологии / Л.И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е.И. Приходько [и др.]; СПбГАВМ. – СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2016 г.- 84

5. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность продукции морского нерыбного промысла. Учебное-методическое пособие./ Л.И.Смирнова, А.А.Сухинин, С.А.Макавчик. СПб, Издательство ВВМ, 2022, -56 с. (7 экз)

6. Смирнова Л.И. Микробиологический мониторинг, оценка качества и безопасности морской рыбы. Учебно-методическое пособие./Л.И.Смирнова, А.А.Сухинин, С.А.Макавчик. –СПб, Издательство ВВМ, 2022.- 60 с. (7 экз)

7. Смирнова Л.И. Микробиологическая безопасность и санитарно-микробиологический контроль сырокопченых и сыровяленых изделий из мяса птицы. Учебно-методическое пособие. /Л.И.Смирнова, А.А.Сухинин, С.А.Макавчик. – СПб, Издательство ВВМ, 2022, - 50 с. (7 экз)

Б) Дополнительная литература

1. Биологический материал для бактериологического и вирусологического исследований в ветеринарной практике: способы его отбора, обработки и транспортировки: учебно-методическое пособие / Л.И. Смирнова, Е.И. Приходько, С.А. Макавчик [и др.];

СПбГАВМ.– СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2016 г. – 48 с.

2. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов из переработки : справочник / С.А. Артемьева, Т.Н. Артемьева, А.И. Дмитриев, В.В. Дорутина – Москва : Колос, 2002. – 288 с.

3. Смирнова Л.И. Микробиологическая диагностика стрептококковой инфекции в ветеринарной лабораторной практике: учебно-методическое пособие / Л.И. Смирнова, А.А. Сухинин, Е.И. Приходько [и др.]; СПбГАВМ. - СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2016 г. – 48 с.

4. Смирнова Л.И. Микробиологическая диагностика стафилококкозов в ветеринарной лабораторной практике: учебно-методическое пособие/ Л.И. Смирнова, Е.И. Приходько; СПбГАВМ.- СПб.: Изд-во СПбГАВМ, 2016 г. – 41 с.

5. Смирнова Л.И. Санитарно-микробиологический контроль при добыче и реализации мяса лоса. Учебно-методическое пособие./Л.И.Смирнова. СПб, Издательство ВВМ, 2022 г.-64 с. (7 экз).

6. Рабочая тетрадь по санитарной микробиологии. Одобрена и рекомендована к изданию методическим советом ФГБОУ ВПО СПбГАВМ, протокол № 1 от 12.01.12 г. СПб, издательство СПбГАВМ, 2012.- 92 с

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

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

1. <https://meduniver.com> – Медицинский информационный сайт.
2. <http://vanat.cvm.umn.edu> – Анатомия животных университет Миннесота
3. Virtual Bacterial ID Lab - Бактериологическая виртуальная лаборатория.- Лаборатория ПЦР.
4. wikipedia.org/wiki – Википедия – поисковая система.
5. www.medmicrob.ru – база данных по общей микробиологии
6. biomicro.ru – проблемы современной микробиологии
7. micro-biologi.ru – ресурс о микробиологии для студентов
8. www.medliter.ru – медицинская электронная библиотека
9. www.4medic.ru – информационный портал для врачей и студентов
10. Интерактивное электронное издание «Атлас по микробиологии»
11. Интерактивное электронное издание «Инфекционные болезни»
12. microbiologu.ru – поисковая система по микробиологии
13. smikro.ru – поисковая система по санитарной микробиологии

Электронно-библиотечные системы:

1. [ЭБ «СПбГУВМ»](#)
2. [ЭБС «Консультант студента»](#)
3. [Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»](#)
4. [Университетская информационная система «РОССИЯ»](#)
5. [Полнотекстовая база данных POLPRED.COM](#)
6. [Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU](#)
7. [Российская научная Сеть](#)
8. [Электронно-библиотечная система IQlib](#)

9. [База данных международных индексов научного цитирования Web of Science](#)
10. Полнотекстовая междисциплинарная база данных по сельскохозяйственным и экологическим наукам [ProQuest AGRICULTURAL AND ENVIRONMENTAL SCIENCE DATABASE](#)
11. Электронные книги издательства «Проспект Науки» <http://prospektnauki.ru/ebooks/>
12. Коллекция «Сельское хозяйство. Ветеринария» издательства «Квадро» <http://www.iprbookshop.ru/586.html>

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации для студентов – это комплекс рекомендаций и разъяснений, позволяющих студенту 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 студента, 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 студент 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 студентов. Основная цель проведения практических (семинарских) занятий - формирование у студентов 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 студентов необходимо изучить или повторить теоретический материал по заданной теме.

При подготовке к практическому занятию студенту 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 студентов - 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 студентов.

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 студентов. Они направлены на экспериментальное подтверждение теоретических положений и формирование учебных и профессиональных практических умений.

Выполнение студентами 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 к оформлению 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 студентов 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 студентов.

Лабораторная работа как вид учебного занятия должна проводиться в специально оборудованных учебных лабораториях. Необходимыми структурными элементами лабораторной работы, помимо самостоятельной деятельности студентов, являются инструктаж, проводимый преподавателем, а также организация обсуждения итогов выполнения лабораторной работы.

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

- Рекомендации по работе с литературой.

Работа с литературой важный этап самостоятельной работы студента 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, представленным в списке методических указаний.

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	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Б1.В.07 «Санитарная микробиология»	412 (196084, г. Санкт-Петербург, Черниговская ул, д. 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Специализированная мебель: столы, стулья, доска, иллюстративный материал в форме компьютерных презентаций, плакаты, демонстрационный материал по темам. Технические средства обучения: ноутбук, проектор, экран, электрический разъем для входа в интернет. Лабораторные столы шкаф медицинский лабораторный металлический,	MS PowerPoint, лицензия 67580828; LibreOffice, свободное ПО; ОС Альт Образование 8, свободное ПО; АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155; MS Windows 10, лицензия 67580828; Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ; Android ОС, свободное ПО

		гомогенизатор, Ph–метр универсальный, компаратор (аппарат Михаэлиса), магнитная мешалка, лампа УФЛ, предметные и покровные стекла, спиртовые горелки, бак петли, пинцеты, красящие растворы, иммерсионное масло полоскательницы с мостиками, емкости с дезрастворами, лабораторное перемешивающее устройство, биотермостат., аппарат Кротова, эксикатор, микроанаэрозат, стерилизаторы горяч-евооздушные двух разных типов, шкаф вытяжной, баня водяная.	
Б1.В.07 «Санитарная микробиология»	416 (термостатная) помещение для хранения оборудования и профилактического обслуживания.	Баня серологическая, шкаф вытяжной, весы ВЛКТ-200, сухожаровой шкаф, стол лабораторный, термостат ТЭС-1, шкаф деревянный для хранения расходного материала (наконечников), парта деревянная.	
Б1.В.07 «Санитарная микробиология»	418 (мочная) помещение для профилактического обслуживания оборудования.	Плита электрическая бытовая, электрический водонагреватель, столы лабораторные, подставки для сушки пробирок, стенд для сушки посуды, шкаф для хранения мочных средств и дезрастворов, стерилизаторы металлические, мусорный бак.	
Б1.В.07 «Санитарная микробиология»	419 автоклавная	Стерилизаторы паровые ВК-75ПТ – 2 шт., стол лабораторный для хранения биксов и подставок.	
Б1.В.07 «Санитарная микробиология»	420 помещение для хранения оборудования и профилактического обслуживания.	Стол для аналитических весов, столы лабораторные, шкафы железные лабораторные – 5 шт., холодильник комбинированный лабораторный «Парацельс», машинка для изготовления пробок, микроскопы – 10 шт.,	

		<p>аквадистиллятор медицинский, магнитная мешалка – 2 шт., лабораторная посуда (колбы, пробирки, цилиндры, воронки, пипетки, ступки, пестики, чашки Петри), микроцентрифуга, весы квандратные ВЛКТ, иономер И-500, шкаф книжный.</p>	
<p>Б1.В.07 «Санитарная микробиология»</p>	<p>413 (196084, г. Санкт-Петербург, Черниговская ул, д. 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Компьютер-системный блок AMD, Компьютер P-911, многофункциональное устройство XEROX WC-PE 120i, принтер XEROX PHASER, Системный блок Mini Tower Foxconn, монитор LCD Samsung, монитор Samtran 56 E 15, микроскоп медицинский Микмед-6 с цифровой видеокамерой М-5 с видеоадаптером и системным блоком LG, цифровая камера Levenhu C510, парты с ламинарным покрытием, шкаф книжный, шкафы платинные – 2 шт., доска, табуретки, клавиатура, мышка, удлинитель, электрический разъем для входа в интернет, микроскоп Микмед -1.</p>	<p>MS PowerPoint, лицензия 67580828; LibreOffice, свободное ПО; ОС Альт Образование 8, свободное ПО; АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155; MSWindows 10, лицензия 67580828; Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ; Android ОС, свободное ПО</p>
<p>Б1.В.07 «Санитарная микробиология»</p>	<p>423 (196084, г. Санкт-Петербург, Черниговская ул, д. 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.</p>	<p>Специализированная мебель: столы, стулья, доска, иллюстративный материал в форме компьютерных презентаций, плакаты, демонстрационный материал по темам. Технические средства обучения: ноутбук, проектор. Лабораторные столы, шкаф медицинский лабораторный металлический, стерилизатор суховоздушный, микроскопы, аппарат Коха, водяная баня, термостат предметные и покровные стекла, спиртовые горелки,</p>	<p>MS PowerPoint, лицензия 67580828; LibreOffice, свободное ПО; ОС Альт Образование 8, свободное ПО; АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155; MSWindows 10, лицензия 67580828; Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ; Android ОС, свободное ПО</p>

		бак петли, пинцеты, красящие растворы, иммерсионное масло полоскательницы с мостиками, емкости с дезрастворами, гомогенизатор, термостат.	
Б1.В.07 «Санитарная микробиология»	424 (196084, г. Санкт-Петербург, Черниговская ул, д. 5) Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	<p>Специализированная мебель: столы, стулья, доска, иллюстративный материал в форме компьютерных презентаций, плакаты, демонстрационный материал по темам. Технические средства обучения: ноутбук, проектор.</p> <p>Лабораторные столы, весы, центрифуга, гомогенизатор, Ph – метр, магнитная мешалка, термостат электрический суховоздушный, ламинарный бокс, колбонагреватель, переносная лампа УФЛ, микроскоп люминесцентный, шкаф медицинский лабораторный металлический, стерилизатор суховоздушный, микроскопы, предметные и покровные стекла, спиртовые горелки, бак петли, пинцеты, красящие растворы, иммерсионное масло полоскательницы с мостиками, емкости с дезрастворами, гомогенизатор, термостат.</p>	<p>MS PowerPoint, лицензия 67580828; LibreOffice, свободное ПО; ОС Альт Образование 8, свободное ПО; АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155; MSWindows 10, лицензия 67580828; Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ; Android ОС, свободное ПО</p>

	206 Большой читальный зал (196084, г. Санкт-Петербург	<p>Петербург, ул. Черниговская, дом 5)</p> <p>Помещение для самостоятельной работы.</p> <p>Специализированная мебель: столы, стулья</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно</p>	<p>MS PowerPoint, лицензия 67580828;</p> <p>LibreOffice, свободное ПО;</p> <p>ОС Альт Образование 8, свободное ПО;</p> <p>АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155;</p> <p>MSWindows 10, лицензия 67580828;</p> <p>Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ;</p> <p>Android ОС, свободное ПО</p>
	214 Малый читальный зал (196084, г. Санкт - Петербург	<p>Петербург, ул. Черниговская, дом 5)</p> <p>Помещение для самостоятельной работы.</p> <p>Специализированная мебель: столы, стулья</p> <p>Технические средства обучения:</p> <p>компьютеры с подключением к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно</p>	<p>MS PowerPoint, лицензия 67580828;</p> <p>LibreOffice, свободное ПО;</p> <p>ОС Альт Образование 8, свободное ПО;</p> <p>АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155;</p> <p>MSWindows 10, лицензия 67580828;</p> <p>Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ;</p> <p>Android ОС, свободное ПО</p>
	324 Отдел информационных технологий (196084, г. Санкт- Петербург	<p>Петербург, ул. Черниговская, дом 5)</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>Специализированная мебель: столы, стулья, специальный инвентарь, материалы и запасные части для профилактического обслуживания технических средств обучения.</p>	<p>MS PowerPoint, лицензия 67580828;</p> <p>LibreOffice, свободное ПО;</p> <p>ОС Альт Образование 8, свободное ПО;</p> <p>АБИС "МАРК-SQL", лицензия 02102014155;</p> <p>MSWindows 10, лицензия 67580828;</p> <p>Система КонсультантПлюс, лицензия 503/КЛ;</p> <p>Android ОС, свободное ПО</p>
	Бокс № 3 Столярная	Петербург, ул.	

Рабочую программу составил
кандидат. вет. наук, доцент

A handwritten signature in blue ink, consisting of a stylized 'С' followed by a horizontal line and a small loop.

Смирнова Л.И

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

Кафедра микробиологии, вирусологии и иммунологии

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
Текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся
При освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО
по дисциплине

«САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ»

Уровень высшего образования

БАКАЛАВРИАТ

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Очная, очно-заочная, заочная форма обучения

Год начала подготовки - 2025

Санкт-Петербург
2025 г.

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1

№	Формируемые компетенции	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Оценочное средство
1	1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (ОПК-4)	Раздел 1.Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
2.	ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач	Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты
3.	ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия	Раздел 3.Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
4.	ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
5.	2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (ОПК-6).	Раздел 5. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья	Коллоквиум, тесты
1	ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений	Раздел 6. Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла	Коллоквиум, тесты
2	ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных	Раздел 1.Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
3	ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных	Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты
4	ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных	Раздел 3.Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
5	ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов	Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
6	ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических	Раздел 5. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья	Коллоквиум, тесты
1		Раздел 6. Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла	Коллоквиум, тесты
2		Раздел 1.Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
		Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты

3	отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	Раздел 3. Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
4	ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
5	ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.	Раздел 5. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья	Коллоквиум, тесты
6	ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности	Раздел 6. Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла	Коллоквиум, тесты
1.	ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.	Раздел 1. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
2.		Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты
3		Раздел 3. Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
4	ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.	Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
5	ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.	Раздел 5. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья	Коллоквиум, тесты
6	1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1.	Раздел 6. Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла	Коллоквиум, тесты
1	ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов;	Раздел 1. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
2	правил проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты
3	ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 3. Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
4	2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (ПКО-2.)	Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
5	ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области	Раздел 5. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья	Коллоквиум, тесты

1	ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Раздел 1. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
2		Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты
3	ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных	Раздел 3. Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
4	продуктов, яиц домашней птицы	Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
5	3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).	Раздел 6. Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла	Коллоквиум, тесты
	ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	Раздел 1. Учение о санитарно-показательных микроорганизмах	Коллоквиум, тесты
1	ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска	Раздел 2. Микробиология объектов внешней среды	Коллоквиум, тесты
2	продукции аквакультуры и водного промысла;	Раздел 3. Возбудители пищевых заболеваний	Коллоквиум, тесты
3		Раздел 4. Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов	Коллоквиум, тесты
4		Раздел 5. Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья	Коллоквиум, тесты
5			

Примерный перечень оценочных средств

Таблица 2

№	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде
1.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2.	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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач ОПК-4;					
ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат
ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Продemonстрированы навыки при решении нестандартных задач без ошибок и недочетов	Коллоквиум, тесты, реферат
Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии ОПК-6					
ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений	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	Коллоквиум, тесты, реферат
ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных	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	Коллоквиум, тесты, реферат

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат
Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов ПК-2					
ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат
ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки,	Коллоквиум, тесты, реферат

				без ошибок	
ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат
Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности ПК-5					
ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат
ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат

			несколько негрубых ошибок		
ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ПКО-1					
ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Уровень знаний в объёме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	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	Коллоквиум, тесты, реферат
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц ПКО-2					
ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов 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	Коллоквиум, тесты, реферат
ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки,	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, без ошибок	Коллоквиум, тесты, реферат

			допущено несколько негрубых ошибок		
Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ПКО-3.					
ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов	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	Коллоквиум, тесты, реферат
ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;	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	Коллоквиум, тесты, реферат

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

1.1. Типовые задания для текущего контроля успеваемости

3.1.1 Вопросы для коллоквиума

1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач **(ОПК-4)**

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

По разделу Учение о санитарно-показательных микроорганизмах

1. Какие микроорганизмы выбраны в качестве санитарно-показательных?
2. Какие требования предъявляются к санитарно-показательным микроорганизмам?
3. Какие микроорганизмы являются индикаторами органического (гнилостного) загрязнения объектов окружающей среды?
4. Какие микроорганизмы являются индикаторами промышленного загрязнения объектов окружающей среды?
5. Какие микроорганизмы являются индикаторами процессов самоочищения объектов окружающей среды?

По разделу Микробиология объектов внешней среды

1. Назовите санитарно-показательные микроорганизмы, определяемые при исследовании воздуха помещений?
2. Назовите санитарно-показательные микроорганизмы, определяемые при исследовании воды централизованного водоснабжения?
3. Назовите санитарно-показательные микроорганизмы, определяемые при исследовании питьевой воды децентрализованных водоисточников?
4. Каковы нормативы содержания микроорганизмов в воздухе жилых и учебных помещений?
5. Каковы нормативы содержания микроорганизмов в питьевой воде централизованного и децентрализованного водоснабжения?
6. Каковы нормативы содержания микроорганизмов в почве.

По разделу: Возбудители пищевых заболеваний

1. Какие микроорганизмы являются индикаторами фекального загрязнения объектов окружающей среды?
2. Какие микроорганизмы являются индикаторами воздушно-капельного загрязнения объектов окружающей среды?
3. Какие микроорганизмы могут явиться возбудителями пищевых инфекций, токсикоинфекций, токсикозов?
4. Содержание каких микроорганизмов – возбудителей пищевых инфекций – определяют при санитарно-микробиологическом исследовании пищевых продуктов?

По разделу Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов

1. Каково строение плесневых грибов-микромикетов?
2. Что такое конидии и конидиеносцы?
3. Что такое спорангиеспоры, спорангии, спорангиеносцы?

4. Что такое метулы?
5. Что такое фиалиды?
6. Чем отличаются совершенные и несовершенные грибы?
7. Чем отличаются высшие и низшие микроскопические грибы?
8. Чем отличаются плесневые и дрожжевые грибы?

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья

1. Как организовать санитарно-микробиологического контроль при производстве яйцепродуктов (показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования).
2. Каковы источники микрофлоры яиц и яйцепродуктов?
3. Перечислите виды и возбудителей порчи яиц.
4. Каковы источники микрофлоры мясных баночных консервов?
5. Что собой представляет остаточная микрофлора баночных консервов?
6. Перечислите дефекты и причины порчи мясных баночных консервов.
7. По какой схеме проводится санитарно-микробиологическое исследование мясных баночных консервов при установлении причин их порчи?
8. Как проводится санитарно-микробиологический контроль мясных баночных консервов до стерилизации?
9. Каковы основные представители микрофлоры мяса? Источники бактериального обсеменения и порчи мяса? Каковы особенности санитарно-микробиологического контроля мяса?
10. Микрофлора рыбы. Источники бактериального обсеменения и порчи. Особенности санитарно-микробиологического контроля рыбы.
11. Микрофлора мяса птицы. Источники бактериального обсеменения и порчи. Особенности санитарно-микробиологического контроля мяса птицы.

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Перечислите основных представителей микрофлоры сырого молока.
2. Источники загрязнения молока при его получении..
3. Как изменяется микрофлора молока при его хранении и порче.
4. Назовите наиболее распространенные микроорганизмы порчи молока и патогенные микроорганизмы, распространяющиеся через молоко.
5. Как проводится оценка эффективности пастеризации молока по микробиологическим показателям.

2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии **(ОПК-6)**.

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

По разделу Учение о санитарно-показательных микроорганизмах

1. Чем отличаются понятия ОМЧ и КМАФАНМ?
2. Как сделать серийные десятичные разведения пищевых продуктов?
3. Как сделать глубинный посев пробы пищевого продукта на КМАФАНМ?
4. Какие среды накопления используются для обнаружения золотистого стафилококка в пробе пищевых продуктов?
5. Какие среды накопления используются для обнаружения в пробе пищевых продуктов бактерий группы кишечной палочки?

По разделу Микробиология объектов внешней среды

1. Опишите способ отбора проб воздуха по Коху для микробиологического исследования?
2. Опишите устройство аппарата Кротова для отбора проб воздуха?
3. Опишите принцип фильтрационного метода отбора проб воздуха для бактериологического исследования
4. Как определить коли-титр воды фильтрационным методом?
5. Как определить коли-индекс?
6. Что такое ТКБ и ОКБ?
7. Что такое перфрингенс-титр?

По разделу: Возбудители пищевых заболеваний

1. Дайте микроскопическую характеристику возбудителя листериоза
2. Дайте морфологическую характеристику возбудителя сальмонеллёза?
3. Дайте морфологическую характеристику возбудителя ботулизма?
4. Как определить биохимический профиль культуры сальмонелл?
5. Как выявить ботулинистический токсин с помощью биопробы?

По разделу Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов

1. Каковы способы размножения низших и высших грибов-микровицетов?
2. Каково строение конидиального аппарата высших грибов-микровицетов на примере *Aspergillus*?
3. Каково строение конидиального аппарата высших грибов-микровицетов на примере *Penicillium*?

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья

1. Как подготовить пробу мяса для бактериологического исследования?
2. Как подготовить пробу варёной колбасы для бактериологического исследования?
3. Каковы особенности методики бактериологического исследования пищевых яиц?
4. Как определить ОМЧ содержимого пищевых яиц?

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Как проводится санитарно-микробиологического контроль при производстве молока?
2. Нормируемые показатели и отбор проб молока для бактериологического исследования?
3. Как определяют КМАФАнМ молока прямым и косвенным методом (редуктазная и резазуриновая проба)?
4. Как определяют коли-титр молока?
5. Как провести санитарно-микробиологическое исследование молока при установлении причин его порчи?
6. Каковы виды порчи молока микробного характера? Как провести количественный

учет микроорганизмов порчи?

7. Какова классификация и биологические свойства микроорганизмов, используемых для производства заквасок для кисломолочных продуктов?
8. Как провести микробиологический контроль качества заквасок для кисломолочных продуктов?
9. Приведите методику проверки бактериальной чистоты, наличия БГКП, бактериофага и других показателей.

ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.

По разделу Учение о санитарно-показательных микроорганизмах

1. Как определить органическое загрязнение рабочих поверхностей на предприятии пищевой промышленности?
2. Как определить гнилостное загрязнение почвы?

По разделу: микробиология объектов внешней среды.

1. Как провести исследование почвы на присутствие гнилостной микрофлоры, развивающейся в присутствии разлагающихся трупов?
2. Как провести исследование воды поверхностных источников на присутствие гнилостной микрофлоры, развивающейся в присутствии разлагающихся трупов?

По разделу Возбудители пищевых заболеваний

1. Каковы основные правила взятия биологического материала при исследовании на сибирскую язву?
2. Каковы основные правила взятия биологического материала при исследовании на бруцеллёз?
3. Каковы основные правила взятия биологического материала при исследовании на пищевые токсикоинфекции?

ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности

ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.

ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.

ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

По разделу Учение о санитарно-показательных микроорганизмах

3. В чем заключается метод окраски мазков по Граму. Методика и сущность
4. В чем заключается метод окраски мазков по Цилю-Нильсену. Методика и сущность
5. В чём заключается метод окраски мазков на бруцеллы по Козловскому. Методика и сущность?
6. Как определить наличие воздушно-капельного загрязнения воздуха помещений?
7. Как определить опосредованное фекальное загрязнение рук работников пищевого производства?

По разделу Микробиология объектов внешней среды

1. Что такое биологический способ получения чистых культур?
2. В чём сущность посева по Шукевичу при выявлении *Proteus* sp?
3. Опишите методику и сущность посева «газоном»
4. Опишите методику и сущность глубинного посева по Коху при определении КМАФАнМ?
5. Опишите методику и сущность поверхностного посева по Дригальскому при выявлении БГКП?
6. Опишите методику и сущность посева по Перетцу при выявлении почвенных сульфитредуцирующих клостридий?

По разделу Возбудители пищевых заболеваний

1. Как определить гемолитическую и плазмокоагулирующую активность стафилококков?
2. Как определить сахаролитические свойства энтеробактерий и определить их биохимический профиль?
3. Как определить протеолитические свойства клостридий?
4. Как определить окислительно-восстановительные свойства бактерий при дифференциации энтеробактерий и псевдомонад?

По разделу Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов

1. Что такое микотоксикозы и как их диагностировать?
2. Что такое дрожжевые грибы? Каково их строение и практическое значение?
3. Что такое актиномицеты? Каково их строение и особенности культивирования?
4. В чем сходство и отличие актиномицетов и плесневых грибов? Роль в природе. Практическое значение?

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья

1. Какова остаточная микрофлора колбасных изделий?
2. Как осуществляют санитарно-микробиологический контроль при производстве вареных и полукопченых колбас? (показания для направления на исследование, методика отбора и подготовки проб, определяемые показатели, схема исследования).
3. Как осуществляют санитарно-микробиологический контроль при производстве сырокопченых колбас? (показания для направления на исследование, методика отбора и подготовки проб, определяемые показатели, схема исследования).
4. Опишите организацию санитарно-микробиологического контроля при производстве яиц. (показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования).

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Каковы биологические свойства бифидобактерий. Закваски с бифидобактериями. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов с бифидобактериями.
2. Каковы биологические свойства ацидофильных молочнокислых бактерий? Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов с ацидофильными бактериями.
3. Каковы пороки заквасок для кисломолочных продуктов и их предупреждение?
4. Каковы причины нарушения процесса сквашивания молока при производстве

кисломолочных продуктов?

5. Что такое кефирные грибки? Их состав, особенности получения, культивирования и санитарно-микробиологического контроля производства.
6. Как проводится санитарно-микробиологический контроль производства кисломолочных продуктов? Каковы допустимые уровни содержания микроорганизмов в кисломолочных продуктах при выпуске их в обращение?

1.Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **ПКО-1.**

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Как определить вирулентность стафилококков?
2. Как определить вирулентные свойства энтеробактерий?
3. Как определить способность токсинообразования клостридий?
4. Как определить протеолитические свойства бактерий при дифференциации энтеробактерий

По разделу Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов

5. Что такое аспергиллотоксикозы и фузариотоксикозы, и как их диагностировать?
6. Как происходит порча пищевых продуктов под влиянием дрожжевых грибов?
7. В каких условиях происходит порча пищевых продуктов под влиянием актиномицетов?

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья

8. Как осуществляют санитарно-микробиологический контроль при производстве безоболочечных колбасных изделий и студней? Показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования, нормативы.
9. Назовите наиболее распространённые виды порчи колбас микробного характера. Какова методика определения микроорганизмов порчи?

2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (**ПКО-2.**)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Критерии оценки качества сырого молока?
2. Фазы развития микроорганизмов в молоке?
3. Какова типичная микрофлора пастеризованного молока?
4. Как проводится стерилизация молока?
5. Каковы условия развития микроорганизмов в стерилизованном молоке?
6. Каковы принципы выделения чистых культур молочнокислых микроорганизмов для производства заквасок?

7. Каковы принципы подбора культур в состав заквасок для кисломолочных продуктов?
8. Требования к молоку, используемому для производства заквасок.
9. Требования к молоку, используемому для производства сыра
10. Каковы критерии микробиологической безопасности пищевых яиц?
11. Каковы критерии микробиологической безопасности растительных продуктов?
12. Как определить наличие сальмонелл в молоке?
13. Как определить наличие бактерий группы кишечной палочки в сыре и масле?

3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (**ПКО-3**).

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья

1. Критерии оценки качества живой и охлажденной пресноводной рыбы?
2. Критерии оценки качества охлажденной и мороженой морской рыбы?
3. Фазы развития микроорганизмов в мясе рыбы?
4. Какова типичная микрофлора тела живой и охлажденной рыбы?
5. Наиболее распространенные возбудители порчи рыбы?
6. Микрофлора солёной, сушёной и копчёной рыбы?
7. Какова микрофлора доброкачественной икры?
8. Как изменяется микрофлора икры при посоле?
9. Каковы критерии микробиологической безопасности пищевых продуктов нерыбного промысла?
10. Каковы критерии микробиологической безопасности растительных продуктов?
11. Как определить наличие сальмонелл в рыбе?
12. Как определить наличие галофильных вибрионов в рыбе и продуктах нерыбного промысла?

3.1.2. Перечень тем для самостоятельной работы студентов

Темы рефератов для оценки компетенции ОПК-4. 1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (**ОПК-4**)

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

По разделу Микробиология объектов внешней среды

1. Резидентная микрофлора воздуха городов
2. Санитарно-показательные микроорганизмы – индикаторы процессов самоочищения воды
3. Санитарно-микробиологическое исследование воды бассейнов
4. Санитарно-микробиологическое исследование бутилированной воды
5. Санитарно-микробиологическое исследование морской воды
6. Биологические свойства и применение бделловибрионов
7. Микроорганизмы – индикаторы промышленного загрязнения воздуха
8. Способы очистки воздуха от микробиологической загрязненности

По разделу: Возбудители пищевых заболеваний

1. Санитарно-микробиологическое значение *Serratia marcescens*
2. Санитарно-микробиологическое значение *Citrobacter*
3. Санитарно-микробиологическое значение шигелл
4. Шигеллы как возбудители пищевых заболеваний
5. Парагемолитические вибрионы как возбудители пищевых заболеваний

По разделу Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов

1. Микрококки
2. Маммококки
3. Микрококки
4. Дрожжевые грибы как возбудители порчи пищевых продуктов
5. Психрофильные неспорообразующие палочки как возбудители порчи пищевых продуктов
6. Почвенные бациллы как возбудители порчи пищевых продуктов
7. Кatenулярия (шоколадная плесень) и её санитарно-микробиологическое значение
8. Влияние на микроорганизмы – возбудители порчи пищевых продуктов - высоких и низких температур
9. Влияние на микроорганизмы электромагнитных колебаний и ультразвука
10. Влияние на микроорганизмы – возбудители порчи - влажности
11. Влияние на микроорганизмы порчи концентрации водородных ионов
12. Влияние на микроорганизмы порчи пищевых продуктов окислительно-восстановительных условий среды
13. Влияние на микроорганизмы порчи химических веществ.
14. Влияние на микроорганизмы порчи осмотического давления

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, коженого и мехового сыра

1. Санитарно-микробиологический контроль производства мясного фарша
2. Санитарно-микробиологический контроль производства варёных колбас
3. Санитарно-микробиологический контроль производства безоболочечных колбасных изделий
4. Санитарно-микробиологический контроль производства печёночных паштетов

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Санитарно-микробиологический контроль производства кефира
2. Санитарно-микробиологический контроль производства кумыса
3. Санитарно-микробиологический контроль производства сметаны
4. Санитарно-микробиологический контроль производства йогурта

Темы рефератов для оценки компетенции ОПК-6

2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (**ОПК-6**).
- ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений
- ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных
- ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных
- ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за

животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

По разделу Учение о санитарно-показательных микроорганизмах
Фазово-контрастные микроскопы и принципы работы с ними

1. Темнопольная микроскопия
2. Поляризационная микроскопия. Аппаратура и принципы работы
3. История развития электронной микроскопии
4. Люминесцентная микроскопия и метод флюорохромирования

По разделу Микробиология объектов внешней среды

1. Микробиологическое исследование воды природных источников
2. Микробиологическое исследование воды бассейнов
3. Микробиологическое исследование почвы
4. Микробиологическое исследование воздуха помещений
5. Микробиологическое исследование рабочих поверхностей на пищевом и биотехнологическом производстве
6. Экологические методы микробиологического исследования почвы

По разделу: Возбудители пищевых заболеваний

1. Болезни, вызванные энтерогеморрагическим серовариантом E.coli 0157. Источники обсеменения пищевых продуктов, общая характеристика возбудителей.
2. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике энтерогеморрагического эшерихиоза
3. Классификация пищевых отравлений.
4. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений бактериальной природы.

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Микрофлора сыров. Микробиологические процессы при производстве сыров.
2. Бактериальные закваски для сыров. Пороки и виды порчи сыра микроб. происхождения.
3. С/м контроль поступающего молока в сыродельном производстве. Оценка сыропригодности молока.
4. Санитарно-микробиологическое исследование сыра: определение бродильного титра, количества маслянокислых бактерий, дрожжей, маммококков. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в сырах.

Темы рефератов для оценки компетенции ПК-2.

ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятий на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.

1. Методы отбора и транспортировки биологического материала при бактериологическом исследовании на туберкулёз
2. Методы отбора и транспортировки биологического материала при

- бактериологическом исследовании на микозы и микотоксикозы
3. Санитарно-микробиологическое исследование при подозрении на листериоз
 4. Санитарно-микробиологическое исследование при подозрении на кишечные иерсиниозы

Темы рефератов для оценки компетенции ПК-5.

ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности

ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.

ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.

ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

По разделу Учение о санитарно-показательных микроорганизмах

1. Санитарно-показательные микроорганизмы – показатели промышленного загрязнения объектов внешней среды
2. Санитарно-показательные микроорганизмы – показатели процессов самоочищения воды и почвы
3. Принципы очистки сточных вод
4. Бделловибрионы как показатели процессов самоочищения воды

По разделу Микробиология объектов внешней среды

1. Санитарно-микробиологическое исследование почвы, загрязненной стоками сельскохозяйственных производств
2. Санитарно-микробиологическое исследование почвы, загрязненной стоками биотехнологических производств
3. Санитарно-микробиологическое исследование почвы пастбищ
4. Санитарно-микробиологическое исследование оборудования пищевой промышленности

По разделу Возбудители пищевых заболеваний

1. Автоматические диагностические системы в микробиологии
2. Метод MALDI в диагностике возбудителей пищевых заболеваний
3. Метод ПЦР в диагностике пищевых заболеваний

По разделу Возбудители микробной порчи сырья, кормов и пищевых продуктов

1. Экспресс- методы диагностики микробной порчи пищевых продуктов
2. Диагностика микотоксикозов в кормах
3. Сравнительная характеристика биомоделей, используемых при диагностике микотоксикозов

По разделу Микробиология мяса, колбас, консервов, яиц и яйцепродуктов, кожевенного и мехового сырья

1. Организация санитарно-микробиологического контроля при производстве яйцепродуктов (показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования).
2. Источники микрофлоры яиц и яйцепродуктов. Виды и возбудители порчи яиц.
3. Источники микрофлоры мясных баночных консервов. Остаточная микрофлора баночных консервов. Дефекты и причины порчи мясных баночных консервов. Сан.-микр. исследование мясных баночных консервов при установлении причин их порчи.
4. Санитарно-микробиологический контроль мясных баночных консервов до

стерилизации).

5. Организация с/м контроля при производстве мясных баночных консервов (этапы микробиологического контроля, показания для направления готовых мясных баночных консервов для бактериологического исследования, определяемые показатели).

По разделу Микробиология сырого и питьевого молока, заквасок, кисломолочных продуктов, сыра, масла

1. Микрофлора кефира. Диетические и лечебные свойства, пороки и причины порчи. Допустимый уровень содержания микроорганизмов. Санитарно-микробиологический контроль производства кефира.
2. Микрофлора кумыса. Диетические и лечебные свойства, закваска, пороки и причины порчи, с/м контроль производства кумыса.
3. Микрофлора, закваска, пороки и причины порчи, допустимые уровни содержания микроорганизмов и с/м контроль производства творога, сметаны, ряженки и варенца, йогуртов

Темы рефератов для оценки компетенции **ПКО-1**

1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **ПКО-1**.

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Санитарно-микробиологическое исследование пельменей
2. Санитарно-микробиологическое исследование шпига
3. Санитарно-микробиологическое исследование мясных полуфабрикатов – котлет и зраз
4. Санитарно-микробиологическое исследование солонины
5. Санитарно-микробиологическое исследование сушёного мяса для сухих супов
6. Санитарно-микробиологическое исследование кровяных колбас
7. Санитарно-микробиологическое исследование ливерных колбас

Темы рефератов для оценки компетенции **ПКО-2**.

2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (**ПКО-2**.)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

1. Санитарно-микробиологическая оценка страусиных яиц
2. Санитарно-микробиологическая оценка утиных яиц
3. Санитарно-микробиологическая оценка яиц цесарок
4. Санитарно-микробиологическая оценка яиц индейки
5. Санитарно-микробиологическая оценка яиц кур-бентамок.
6. Санитарно-микробиологическая оценка сушёных лесных грибов
7. Санитарно-микробиологическая оценка овощей
8. Санитарно-микробиологическая оценка и причины микробиологической порчи мёда

Темы рефератов для оценки компетенции **ПКО-3**.

3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (**ПКО-3**).

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

1. Оценка качества и микробиологической безопасности живой и охлажденной пресноводной рыбы
2. Критерии оценки качества охлажденной и мороженой морской рыбы
3. Микрофлора речной пресноводной рыбы
4. Микрофлора морской рыбы
5. Микрофлора и критерии микробиологической безопасности раков.
6. Микрофлора и критерии микробиологической безопасности мидий
7. Наиболее распространенные возбудители порчи рыбы
8. Микрофлора солёной, сушёной и копчёной рыбы
9. Микрофлора и показатели микробиологической безопасности лососевой икры
10. Микрофлора и показатели микробиологической безопасности осетровой икры.

3.1.3. Тесты

Освоение дисциплины Б1.В.07 «Санитарная микробиология» в соответствии с образовательным стандартом ФГОС ВО 36.03.01. «Ветеринарно-санитарная экспертиза». должно сформировать у обучающихся следующие компетенции

ОПК-4. Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач

Задания закрытого типа

Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора

1. Наибольшее санитарно-микробиологическое значение имеют виды листерии:

1. *Listeria monocytogenes*
2. *Listeria grei*
3. *Listeria innocua*
4. *Listeria sangria*

Ключ: 1, потому что листерии этого вида патогенны для человека и вызывают болезнь листериоз

2. Назовите оптимальные условия для культивирования листерий

1. Растут при повышенной температуре 40-50°C
2. Растут только в строго анаэробных условиях, в анаэроstate
3. Растут только при создании атмосферы с повышенным содержанием CO₂
4. Активно растут в условиях холодильника при 4-5°C, образуют мелкие прозрачные, круглые, блестящие колонии

Ключ: 4, потому что листерии – психрофильные бактерии

3. При каких условиях на универсальной плотной питательной среде МПА растут сальмонеллы

1. Растут только в строго анаэробных условиях, в анаэроstate
2. Растут при обычных условиях (18-24 ч при 37-38°C)
3. Растут только при создании атмосферы с повышенным содержанием CO₂

4. Активно растут только в условиях холодильника при 4-5°C, образуют мелкие прозрачные, круглые, блестящие колонии

Ключ: 2, так как сальмонеллы мезофильные, факультативно-анаэробные бактерии, они неприхотливы к условиям культивирования

4. На селективном висмут-сульфит агаре колонии сальмонелл, образующих сероводород:

1. тёмно-зеленые, блестящие, с углубленным центром, окруженные чёрным ореолом

2. чёрные с графитовым блеском

3. вишнево-красные и малиновые средней величины, часто с металлическим блеском

4. мелкие и средние, нежные, прозрачные, бледно-розовые

Ключ: 2. Колонии сальмонелл, образующих сероводород, на висмут-сульфит-агаре чёрные с графитовым блеском, так как при образовании сероводорода сульфит висмута превращается в сульфид чёрного цвета.

5. Наибольшее санитарно-микробиологическое значение имеют сальмонеллы серогрупп:

1. S. Enteritidis

2. S. Banana

3. S. Moscow

4. S. Dublin

Ключ. 1;4; так как сальмонеллы этих серовариантов встречаются при санитарно-микробиологических исследованиях чаще всего

Задание закрытого типа на установление соответствия

6. Выберите соответствие: среды для накопления бактерий и их названия

1. Среда Бонде	1. Среда накопления для листерий
2. Щелочная полимиксиновая среда	2. среда накопления для энтерококков
3. Среда Фразера	3. среда накопления для эшерихий
4. Среда Кесслер	4. среда накопления для синегнойной палочки
5. Солевой бульон	5. среда накопления для стафилококков

Ключ: 1-4; 2-2; 3-1; 4-3; 5-5.

7. Выберите соответствие: Плотные среды для выделения санитарно-показательных микроорганизмов:

1. Среда Эндо	1. Для стрептококков
2. Глюкозо-кровяной агар	2. Для энтерококков
3. Оксфордский агар	3. Для листерий
4. Железо-сульфитная среда	4. Для клостридий
5. Канамицин-азидно эскулиновый агар	5. Для бактерий группы кишечной палочки

Ключ: 1-5; 2-1; 3-3; 4-4; 5-2;

8. Выберите соответствие: определение болезни и её название

1. острый пищевой (кормовой) токсикоз, вызываемый токсином возбудителя этой болезни 2. острая инфекционная болезнь (чаще всего раневая инфекция), вызываемая токсином возбудителя и характеризующаяся судорожными сокращениями мускулатуры 3. остро протекающая болезнь овец, сопровождающаяся отеками подкожной клетчатки и геморрагическим воспалением сычуга и двенадцатиперстной кишки 4. острая инфекционная болезнь (чаще всего раневая инфекция) характеризующаяся быстрым появлением газовых отеков, распадом тканей и сепсисом;	1. столбняк 2. газовая гангрена 3. ботулизм 4. браздот овец
---	--

Ключ: 1-3; 2-1; 3-4; 4-2.

9. Выберите соответствие бактерий и их морфологических свойств:

1. Грам – мелкие палочки с закруглёнными концами, подвижные, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно, беспорядочно 2. Грам+ кокки, неподвижные, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке скоплениями в виде «виноградной грозди» 3. Грам- длинные тонкие полиморфные палочки, неподвижные, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно, цепочками по 2-3 или нитями 4. Грам+ толстые короткие полиморфные палочки подвижные при 20°C и неподвижные при 37°C, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно или в виде римской «V».	1. Сальмонеллы 2. Листерии 3. Стафилококки 4. Фузобактерии
---	---

Ключ. 1-1; 2-3; 3-4; 4-2.

10. Выберите соответствие: питательная среда и её предназначение

В качестве жидкой среды накопления возбудителей пищевых токсикоинфекций применяются среды:

1. Улучшенная клостридиальная среда 2. Мюллера-Кауфмана тетраэтилатный бульон (МКТ-бульон) 3. КОДА 4. Концентрированный бульон Фразера	1. для листерий 2. для сальмонелл 3. для бактерий группы кишечной палочки 4. для сульфитредуцирующих клостридий
---	--

Ключ: 1-4; 2-2; 3-3; 4-1.

Задание закрытого типа на установление последовательности

11. Этапы бактериологического исследования, позволяющие выявить в пробе корма или сырья патогенные листерии

1. Пересев на плотные дифференциальные элективные среды ПАЛ и АЛОА-агар
2. Определение каталазной активности и подвижности листерий при температуре 20°C и 37°C
3. Пересев с плотной среды для получения чистой культуры
4. Первичные посевы проб корма или сырья в полуконцентрированные и концентрированные среды накопления ПБЛ или Фразера
5. Микроскопия мазков, окрашенных по Граму, из характерных колоний

Ключ: 4, 1, 3, 5, 2

12. Последовательность этапов выделения чистой культуры листерий:

1. Пересев на плотную среду Оттавиани-Агости и среду PALCAM

2. Посев 25 г пищевого продукта в 225 мл полуконцентрированной среды Фразера

3. Определение биохимических свойств изолята, в том числе каталазной активности и гемолитической активности 4. Пересев 0,1 см в концентрированную среду Фразера или ПБЛ2

5. Изучение культуральных свойств выделенных листерий на элективной плотной среде

Ключ: 2, 4, 1, 5, 3.

13. Этапы бактериологического исследования, позволяющие выявить в пробе корма или сырья сальмонеллы

1. Пересев на плотные дифференциальные элективные среды XLD и Эндо

2. Определение сероварианта сальмонелл в реакциях агглютинации

3. Пересев с плотной среды на 3-хсахарный агар или среду Клигlera, определение биохимического профиля

4. Первичные посевы проб пищевого продукта в среду накопления Раппопорта-Вассилиадиса с соей (RVS)

5. Микроскопия мазков, окрашенных по Граму, из характерных колоний, полученных на плотной элективной среде

Ключ: 4, 1, 5, 3, 2

14. Для постановки биопробы при определении ботулинистического токсина используют следующую методику. Установите последовательность действий.

1. вводят полученную жидкость подкожно двум белым мышам;

2. Отбирают навеску пробы подозрительного пищевого продукта или корма

3. Часть надосадочной жидкости прогревают на кипящей водяной бане для инактивации ботулинистического токсина

4. Готовят суспензию пробы пищевого продукта в физиологическом растворе

5. Центрифугируют суспензию для получения надосадочной жидкости

Ключ: 2, 4, 5, 3, 1.

15. Последовательность действий в бактериологической лаборатории при необходимости выявления и получения чистой культуры *Clostridium botulinum*

1. Посев суспензии пробы в глубину жидкой среды Китта-Тароцци

2. Отбор проб подозрительного пищевого продукта или корма, предположительно вызвавшего пищевой токсикоз

3. Пересев на сахарно-кровяной агар Цейслера и культивирование в строго анаэробных условиях

4. Получение характерных колоний на плотной среде, пересев на специальную жидкую среду для получения чистой культуры, заражение лабораторных животных.

Ключ: 2, 1, 3, 4

Задание открытого типа с развёрнутым ответом

16. Какое латинское название у микроорганизма, который является возбудителем ботулизма

Ключ: Возбудителем ботулизма является *Clostridium botulinum*

17. Какова морфологическая характеристика листерий при микроскопии?

Ключ: Листерии – это Грам+ палочки, подвижные при 20°C и неподвижные при 37°C, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно или в виде римской «V».

18. Характеристика колоний листерий на питательном селективном PALCAM-агаре

Ключ: Мелкие и средние по величине колонии, тёмно-зеленые, блестящие, с углубленным центром, окруженные чёрным ореолом

19. Тестом на выявление какой биохимической активности бактерий является САМР-тест?

Ключ: САМР-тест – это тест на выявление скрытой гемолитической активности бактерий

20. Какая питательная среда при санитарно-микробиологических исследованиях служит НЕСЕЛЕКТИВНОЙ первичной жидкой средой накопления сальмонелл?

Ключ: Забуференная пептонная вода

ОПК-6. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора

1. Характерное культуральное свойство стафилококков - это способность расти:

1. в присутствии раствора бриллиантового зелёного
2. в присутствии 40% желчи
3. в присутствии 6,5% NaCl
4. только в анаэробных условиях, в анаэроостате.

Ключ: 3, так как стафилококки – галофильные микроорганизмы

2. При росте стафилококков на плотной питательной среде наблюдается образование:

1. мелких, полупрозрачных, бесцветных круглых колоний, похожих на капельки росы;
2. вуалеподобной тонкой прозрачной пленки, покрывающей всю поверхность среды;
3. круглых, выпуклых, блестящих, гладких колоний, часто окрашенных в желтый, белый, золотистый цвет;
4. средней величины серых плоских матовых колоний с неровными краями, врастающих в агар;

Ключ: 3, так как это характерные культуральные свойства стафилококков

3. Способность патогенных стафилококков вызывать лецитовителлазную реакцию проверяют на среде:

1. мясо-пептонный агар
2. желточно-солевой агар Чистовича;
3. кровяной агар;
4. среда Эндо;
5. среда Байрда-Паркера

Ключ: 2,5, так как в эти питательные среды добавляют желток куриного яйца, содержащий лецитин, а лецитовителлазная реакция – это реакция на расщепление бактериями лецитина

4. На среде Байрда-Паркера патогенные стафилококки вида *Staph.aureus* образуют:

1. Чёрные блестящие колонии, окружённые серой зоной лецитиназной активности
2. Белые или жёлтые блестящие колонии, окружённые мутной, радужной зоной лецитиназной активности

3. Белые или жёлтые колонии, окружённые прозрачной зоной β -гемолиза
4. Тёмно-малиновые колонии; среда краснеет
5. Белые или жёлтые колонии, окружённые зелёной зоной α -гемолиза.

Ключ: 1. Так как такой рост характерен для стафилококков на данной среде и описан в нормативных документах

5. Патогенные стафилококки *Staph. aureus* обладают способностью:

1. коагулировать цитратную плазму крови кролика;
2. вырабатывать зелёный пигмент пиоцианин;
3. давать феномен "роения" при посеве в конденсационную воду скошенного агара;
4. проявлять лецитиназную активность на средах с желтком куриного яйца

Ключ: 1, 4, так как другие свойства характерны не для стафилококка, а для других бактерий

Для дифференциации стафилококков от стрептококков проводят тест для определения:

1. Выделения индола
2. Выделения сероводорода
3. Выделения аммиака
4. Оксидазной активности
5. Кatalазной активности

Ключ. 5, так как этот тест положительный для стафилококка и отрицательный для стрептококков

Задание закрытого типа на установление соответствия

6. Санитарно-показательные микроорганизмы – это индикаторы:

1. Загрязнения разлагающимися органическими веществами (гнилостного)	1. Термофильные стрептококки
2. Воздушно-капельного загрязнения	2. Свободноживущие аммонификаторы
3. Свежего фекального загрязнения	3. Фекальные энтерококки
4. Процессов самоочищения	4. Гемолитические стрептококки

Ключ: 1-1; 2-4; 3-3; 4-2.

7. Плотные питательные среды для выделения санитарно-показательных и патогенных микроорганизмов:

1. Среда Плоскирева	4. Для выделения энтеробактерий
2. Глюкозо-кровяной агар	5. Для выделения энтерококков
3. Молочно-ингибиторная среда (МИС)	6. Для выделения стрептококков

Ключ: 1-1; 2-3; 3-2.

8. Культуральные свойства энтерококков на элективных средах:

1. Мелкие, точечные, красно-розовые или карминовые с коричневым оттенком	1. МИС (молочно-ингибиторная среда)
2. Точечные, антрацитово-чёрные	2. Энтерококк-агар (среда Сланетца и Бертли)
3. вишнево-красные и малиновые, точечные часто с металлическим блеском	3. Среда Эндо

Ключ: 1-3; 2-1; 3-3

9. Санитарно-показательные микроорганизмы – это индикаторы:

1. гнилостного загрязнения	1. <i>Proteus</i> sp.
2. воздушно-капельного и контактного органического загрязнения	2. Продуценты биотехнологической промышленности
3. промышленного загрязнения	3. Сульфитредуцирующие клостридии
4. давнего фекального загрязнения	4. Коагулазоположительные стафилококки

Ключ: 1-1; 2-4; 3-2; 4-4

10. Установите соответствие. Какие среды накопления используются для выявления данных микроорганизмов

1. 40% желчный бульон	1. среда накопления для энтерококков
2. Среда Кесслера с генцианвиолетом	2. среда накопления для эшерихий
3. Солевой МПБ с 6,5% NaCl	3. среда накопления для синегнойной палочки
4. Жидкая среда Бонде	4. среда накопления для стафилококков

Ключ: 1-1; 2-2; 3-4; 4-3.

Задание закрытого типа на установление последовательности

11. Установите последовательность действий при выявлении в пищевых продуктах и сырье животного и растительного происхождения патогенных стафилококков:

1. Микроскопия чистой культуры и определение морфологических свойств стафилококков
2. Биохимическое тестирование для дифференциации от сходных микроорганизмов патогенных и непатогенных стафилококков, в том числе реакцию плазмокоагуляции
3. Пересев на плотные элективные среды Бэрда – Паркера или Желточно-солевой агар для получения чистой культуры с характерными колониями
4. Мерный посев исследуемого пищевого продукта или сырья в среду накопления для стафилококков солевой бульон

Ключ: 4-3-1-2. 16

12. Установите последовательность действий при выявлении в пищевых продуктах и сырье животного и растительного происхождения патогенных энтерококков:

1. Микроскопия чистой культуры и определение морфологических свойств энтерококков
2. Биохимическое тестирование для дифференциации от сходных с энтерококками стрептококков и пневмококков
3. Пересев на плотные элективные среды Молочно-ингибиторная среда или энтерококк-агар для получения чистой культуры с характерными колониями
4. Мерный посев исследуемого пищевого продукта или сырья в среду накопления для энтерококков азидно-глюкозный бульон или щелочная полимиксиновая среда

Ключ: 4-3-1-2.

13. Установите последовательность действий при выявлении в пищевых продуктах и сырье животного и растительного происхождения бактерий групп кишечной палочки

1. Микроскопия чистой культуры и определение морфологических свойств бактерий группы кишечной палочки
2. Биохимическое тестирование для дифференциации от сходных микроорганизмов в реакции на оксидазу
3. Пересев на плотные элективные среды Эндо, Мак-Конки или лаурил-сульфат-триптозный агар для получения чистой культуры с характерными колониями

4. Мерный посев исследуемого пищевого продукта и его десятичных разведений в среду накопления для бактерий группы кишечной палочки – Кесслера, Кода, Бриллиантовый-зелный бульон

Ключ: 4-3-1-2.

14. Установите последовательность действий при выявлении в пищевых продуктах и сырье животного и растительного происхождения возбудителя пищевой инфекции - сальмонелл

1. Постановка реакции агглютинации на стекле с О- и Н-агглютинирующими сыворотками для определения серогруппы и сероварианта сальмонелл
2. Мерный посев исследуемого пищевого продукта или сырья в среду накопления для сальмонелл RVS, селенитовый бульон и т.п.
3. Биохимическое тестирование для дифференциации от сходных микроорганизмов на среде 3-х сахарный агар Олькеницкого, среде Симмонса, среде Кларка и среде Гисса
4. Пересев на плотные элективные среды XLD, SS-агар, среду Эндо, висмут сульфит-агар для получения чистой культуры с характерными колониями

Ключ: 2-4-3-1

15. Установите последовательность действий при выявлении в пищевых продуктах и сырье животного и растительного происхождения микроорганизмов рода *Proteus*

1. Определение вида *Proteus* биохимическим тестированием с учетом выделения индола и изменения сред цветного ряда
2. Дифференциации от сходных микроорганизмов при пересеве на фенилаланин агар и постановке реакции с хлорным железом
3. Пересев на среду трёхсахарный агар Олькеницкого для получения характерного роста
4. Посев исследуемого пищевого продукта или сырья в конденсационную воду скошенного агара по Шукевичу

Ключ: 4-3-2-1.

Задание открытого типа с развёрнутым ответом

16. Гемолитические стрептококки являются санитарно-показательными микроорганизмами. Индикатором какого загрязнения они являются?

Ключ: индикатором свежего фекального загрязнения

17. Какую морфологическую характеристику стрептококков наблюдают при микроскопическом исследовании?:

Ключ: Гр+ кокки, спор не образуют, иногда образуют капсулы, в мазке располагаются одиночно, парно и в виде цепочек

18. Какой средой накопления при первичном посеве из исследуемого материала с целью обнаружения стафилококков пользуются при выявлении их в пищевых продуктах?

Ключ: Солевой МПБ с 6,5% NaCl

19. При каких условиях культивирования стрептококки дают более активный рост?

Ключ: на обогащенных средах надо поместить в атмосферу, содержащую 10% CO₂

20. Зону гемолиза какого цвета образуют на кровяном агаре β-гемолитические стрептококки?

Ключ: прозрачную зону гемолиза

ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.

Задания закрытого типа

Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующих распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

1. Какие виды листерий имеют наибольшее санитарно-микробиологическое значение?

- 5. *Listeria monocytogenes*
- 6. *Listeria grei*
- 7. *Listeria innocua*
- 8. *Listeria sangria*

Ключ: 1, потому что листерии этого вида патогенны для человека и вызывают болезнь листериоз с высокой летальностью – до 40% у человека и до 100% у животных

2. Назовите оптимальные условия для культивирования листерий в питательных средах и в трупном материале, доставленном для бактериологического исследования

- 1. Растут при повышенной температуре 40-50°C
- 2. Растут только в строго анаэробных условиях, в анаэроостате
- 3. Растут только при создании атмосферы с повышенным содержанием CO₂
- 4. Активно растут в условиях холодильника при 4-5°C, образуют мелкие прозрачные, круглые, блестящие колонии

Ключ: 4, потому что листерии – психрофильные бактерии и активно размножаются в головном мозге трупов животных и людей.

3. При каких условиях на универсальной плотной питательной среде МПА растут сальмонеллы, выделенные из трупного материала и конфискатов

5. Растут только в строго анаэробных условиях, в анаэроостате

6. Растут при обычных условиях (18-24 ч при 37-38°C)

7. Растут только при создании атмосферы с повышенным содержанием CO₂

8. Активно растут только в условиях холодильника при 4-5°C, образуют мелкие прозрачные, круглые, блестящие колонии

Ключ: 2, так как сальмонеллы мезофильные, факультативно-анаэробные бактерии, они неприхотливы к условиям культивирования

4. На селективном висмут-сульфит агаре колонии сальмонелл, выделенных из трупного материала и конфискатов и образующих сероводород:

1.тёмно-зеленые, блестящие, с углубленным центром, окруженные чёрным ореолом

2.чёрные с графитовым блеском

3. вишнево-красные и малиновые средней величины, часто с металлическим блеском

4. мелкие и средние, нежные, прозрачные, бледно-розовые

Ключ: 2. Колонии сальмонелл, образующих сероводород, на висмут-сульфит-агаре чёрные с графитовым блеском, так как при образовании сероводорода сульфит висмута превращается в сульфид чёрного цвета.

5. Наибольшее санитарно-микробиологическое значение имеют сальмонеллы серогрупп:

1.S. Enteritidis

2.S. Banana

3.S. Moscow

4. S. Dublin

Ключ. 1;4; так как сальмонеллы этих серовариантов встречаются при санитарно-микробиологических исследованиях, в том числе трупов животных и птиц, чаще всего

Задание закрытого типа на установление последовательности

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

11. Этапы бактериологического исследования, позволяющие выявить в пробе биологических отходов, корма или сырья патогенные листерии

1. Пересев на плотные дифференциальные селективные среды ПАЛ и АЛОА-агар

2. Определение каталазной активности и подвижности листерий при температуре 20°C и 37°C

3. Пересев с плотной среды для получения чистой культуры

4. Первичные посевы проб корма или сырья в полуконцентрированные и концентрированные среды накопления ПБЛ или Фразера

5. Микроскопия мазков, окрашенных по Граму, из характерных колоний

Ключ: 4, 1, 3, 5, 2

12. Последовательность этапов выделения чистой культуры листерий из трупного материала или конфискатов

1. Пересев на плотную среду Оттавиани-Агости и среду PALCAM
2. Посев 25 г пищевого продукта в 225 мл полуконцентрированной среды Фразера
3. Определение биохимических свойств изолята, в том числе каталазной активности и гемолитической активности
4. Пересев 0,1 см в концентрированную среду Фразера или ПБЛ2
5. Изучение культуральных свойств выделенных листерий на элективной плотной среде

Ключ: 2, 4, 1, 5, 3.

13. Этапы бактериологического исследования, позволяющие выявить в пробе корма или сырья сальмонеллы, потенциально способные вызвать гибель животных и человека

1. Пересев на плотные дифференциальные элективные среды XLD и Эндо
2. Определение сероварианта сальмонелл в реакциях агглютинации
3. Пересев с плотной среды на 3-х сахарный агар или среду Клиглера, определение биохимического профиля
4. Первичные посевы проб пищевого продукта в среду накопления Раппопорта-Вассилиадиса с соей (RVS)
5. Микроскопия мазков, окрашенных по Граму, из характерных колоний, полученных на плотной элективной среде

Ключ: 4, 1, 5, 3, 2

14. Для постановки биопробы при определении смертельно опасного для животных и человека ботулинистического токсина используют следующую методику. Установите последовательность действий.

1. вводят полученную жидкость подкожно двум белым мышам;
2. Отбирают навеску пробы подозрительного пищевого продукта или корма
3. Часть надосадочной жидкости прогревают на кипящей водяной бане для инактивации ботулинистического токсина
4. Готовят суспензию пробы пищевого продукта в физиологическом растворе
5. Центрифугируют суспензию для получения надосадочной жидкости

Ключ: 2, 4, 5, 3, 1.

15. Последовательность действий в бактериологической лаборатории при необходимости выявления и получения культуры особо опасного возбудителя - чистой культуры *Clostridium botulinum*, продуцирующей сильнейший из органических ядов - ботулинистический токсин

1. Посев суспензии пробы в глубину жидкой среды Китта-Тароцци
2. Отбор проб подозрительного пищевого продукта или корма, предположительно вызвавшего пищевой токсикоз
3. Пересев на сахарно-крово́й агар Цейслера и культивирование в строго анаэробных условиях

4. Получение характерных колоний на плотной среде, пересев на специальную жидкую среду для получения чистой культуры, заражение лабораторных животных.
Ключ: 2,1, 3, 4

Задание открытого типа с развёрнутым ответом

16. Какое латинское название у микроорганизма, который является возбудителем ботулизма

Ключ: Возбудителем ботулизма является *Clostridium botulinum*

17. Какова морфологическая характеристика листерий при микроскопии?

Ключ: Листерии – это Грам⁺ палочки, подвижные при 20°C и неподвижные при 37°C, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно или в виде римской «V».

18. Характеристика колоний листерий на питательном селективном PALCAM-агаре

Ключ: Мелкие и средние по величине колонии, тёмно-зеленые, блестящие, с углубленным центром, окруженные чёрным ореолом

19. Тестом на выявление какой биохимической активности бактерий является CAMP-тест?

Ключ: CAMP-тест – это тест на выявление скрытой гемолитической активности бактерий

20. Какая питательная среда при санитарно-микробиологических исследованиях служит НЕСЕЛЕКТИВНОЙ первичной жидкой средой накопления сальмонелл?

Ключ: Забуференная пептонная вода

Задание закрытого типа на установление соответствия

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.

6. Выберите соответствие: среды для накопления бактерий, наиболее часто выделяемых из трупного материала, и их названия

1. Среда Бонде	1.Среда накопления для листерий
2. Щелочная полимиксиновая среда	2. среда накопления для энтерококков
3. Среда Фразера	3. среда накопления для эшерихий
4. Среда Кесслер	4. среда накопления для синегнойной палочки
5. Солевой бульон	5. среда накопления для стафилококков

Ключ: 1-4; 2-2; 3-1; 4-3; 5-5.

7. Выберите соответствие: Плотные среды для выделения санитарно-показательных микроорганизмов, выделяемых из биологических отходов и конфискатов

1. Среда Эндо	1. Для стрептококков
2. Глюкозо-кровяной агар	2. Для энтерококков
3. Оксфордский агар	3. Для листерий
4. Железо-сульфитная среда	4. Для клостридий
5. Канамицин-азидно эскулиновый агар	5. Для бактерий группы кишечной палочки

Ключ: 1-5; 2-1; 3-3; 4-4; 5-2;

8. Выберите соответствие: определение болезней, сопровождающихся высокой летальностью, и их названия

1. острый пищевой (кормовой) токсикоз, вызываемый токсином возбудителя этой болезни	1. столбняк
2. острая инфекционная болезнь (чаще всего раневая инфекция), вызываемая токсином возбудителя и характеризующаяся судорожными сокращениями мускулатуры	2. газовая гангрена
3. остро протекающая болезнь овец, сопровождающаяся отеками подкожной клетчатки и геморрагическим воспалением сычуга и двенадцатиперстной кишки	3. ботулизм
4. острая инфекционная болезнь (чаще всего раневая инфекция) характеризующаяся быстрым появлением газовых отеков, распадом тканей и сепсисом;	4. брандзот овец

Ключ: 1-3; 2-1; 3-4; 4-2.

9. Выберите соответствие бактерий, наиболее часто выделяемых из конфискатов и биологических отходов, и их морфологических свойств:

1. Грам – мелкие палочки с закруглёнными концами, подвижные, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно, беспорядочно	1. Сальмонеллы
2. Грам+ кокки, неподвижные, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке скоплениями в виде «виноградной грозди»	2. Листерии
3. Грам- длинные тонкие полиморфные палочки, неподвижные, не образующие спор и капсул, располагающиеся в мазке одиночно, цепочками по 2-3 или нитями	3. Стафилококки
4. Грам+ толстые короткие полиморфные палочки подвижные при 20°C и неподвижные при 37°C, не образующие спор и капсул,	4. Фузобактерии

располагающиеся в мазке одиночно или в виде римской «V».	
--	--

Ключ. 1-1; 2-3; 3-4; 4-2.

10. Выберите соответствие: питательная среда и её предназначение

В качестве жидкой среды накопления наиболее опасных возбудителей пищевых токсикоинфекций применяются среды:

1. Улучшенная клостридиальная среда	1. для листерий
2. Мюллера-Кауфмана тетратионатный бульон (МКТ-бульон)	2. для сальмонелл
3. КОДА	3. для бактерий группы кишечной палочки
4. Концентрированный бульон Фразера	4. для сульфитредуцирующих клостридий

Ключ: 1-4; 2-2; 3-3; 4-1.

ПК-5.1. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности

Задания закрытого типа

Задание комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора

1. Воздушно-капельным и воздушно-пылевым путём может происходить заражение человека и животных возбудителями таких бактериальных и вирусных болезней, как

- 1.стафилококкозы
- 2.туберкулёз
- 3.СПИД
- 4.сифилис

Ключ: 1 и 2, так как возбудители этих болезней хорошо сохраняются в воздухе помещений

2. Совокупность условий, способствующих проникновению, сохранению, размножению в накоплению производственных, животноводческих и иных помещениях сложившегося микробиоценоза, часто с участием патогенных микроорганизмов, называют

1. Местный микробизм
2. Общее микробное число
3. Санитарно-микробиологический контроль
4. КМАФАнМ

Ключ. 1. Это санитарно-гигиеническое понятие для оценки состояния воздушной среды

3. Минимальное количество жидкости (в см³), в котором обнаружены бактерии группы кишечной палочки, при санитарно-микробиологических исследованиях называют:

1. Коли-индекс
2. Перфрингенс-титр
3. Коли-титр
4. КМАФАнМ

Ключ: 3. Это определение понятия коли-титр в санитарной микробиологии

4. Количество БГКП (бактерий группы кишечной палочки), содержащихся в 1 литре исследуемой воды, называют:

1. Коли-индекс

2. Перфрингенс-титр
3. Коли-титр
4. КМАФАнМ

Ключ: 1. Это определение понятия коли-индекс в санитарной микробиологии

5. Минимальное количество исследуемой пробы в см³, в котором обнаружены сульфитредуцирующие клостридии, называют:

1. Коли-индекс
2. Перфрингенс-титр
3. Коли-титр
4. КМАФАнМ

Ключ: 2. Это определение понятия «перфрингенс-титр» при санитарно-микробиологических исследованиях

Задания закрытого типа на установления соответствия

ПК-5.2. Проводит эпизоотологическое и эпидемиологическое обследование объекта в различных эпизоотических ситуациях с анализом, постановкой диагноза, разработкой противоэпизоотических и ветеринарно-санитарных мероприятий

6. Определите соответствия: Нормативы при бактериологическом исследовании питьевой воды при производстве пищевых продуктов

1. ОМЧ воды централизованного водоснабжения	1. не более 50 КОЕ на см ³
2. ОМЧ воды децентрализованного водоснабжения	2. не более 100 КОЕ на см ³
3. ОМЧ воды открытых водоёмов	3. не более 1000 КОЕ на см ³

Ключ: 1-1; 2-2; 3-3.

7. Определите соответствия: Температура культивирования при определении санитарно значимых микроорганизмов воды в пищевой промышленности

1. Обобщенные (ОБЩИЕ) колиформные бактерии	1. 44°C
2. Термотолерантные колиформные бактерии (E.coli)	2. 37°C
3. Термофильные стрептококки – показатели процессов гниения	3. 58-63°C

Ключ: 1-2; 2-1; 3-3.

8. Определите соответствия: при определении колиформных бактерий в воде используется

1. Метод мембранной фильтрации	Вакуумный насос
2. Бродильный метод	Пробирки со средой Кесслер
3. Элективные питательные среды	Среда Эндо, среда Мак-Конки

Ключ: 1-1; 2-2; 3-3.

9. Определите соответствия при определении нормируемых показателей питьевой воды при бактериологическом исследовании

1. Бляшки (негативные колонии)	1. колиформные бактерии
2. Газообразование и помутнение в пробирках со средой Кесслер	2. коли-фаги
3. Чёрные пятна в глубине железо-сульфитной среды	3. сульфитредуцирующие клостридии

Ключ: 1-2; 2-1; 3-3.

10. Определите соответствия при отборе проб для санитарно-микробиологического мониторинга объектов внешней среды в пищевой промышленности

1. Батометр	1. исследование воздуха
2. Бур Некрасова	2. исследование воды поверхностных источников
3. Аппарат Кротова	3. исследование почвы и грунта

Ключ: 1-2; 2-3; 3-1.

Задание закрытого типа на установление последовательности

ПК-5.3. Применяет основные методы профилактики болезней животных инфекционной и инвазионной этиологии; клинического обследования животных; методы ветеринарной санитарии

11. Определить последовательность при исследовании воздуха производственных помещений:

1. Подсчитать количество выросших колоний и определить ОМЧ в кубометре воздуха по методу Омелянского
2. Уставить открытые чашки Петри с универсальной питательной средой на уровне рабочих поверхностей
3. Инкубировать чашки с питательной средой в термостате после экспозиции (посева воздуха по методу Коха).

Ключ: 2-3-1.

12. Определить последовательность при исследовании воды централизованного водоснабжения на предприятиях производства пищевых продуктов и сырья

1. Простерилизовать кран (отверстие насоса) фламбированием
2. Спустить воду в течение 10 минут при полностью открытом кране
3. Открыть стерильную бутылку, удаляя пробку вместе со стерильным защитным колпачком
4. Заполнить ёмкость водой, оставляя пространство под пробкой, и вновь плотно закрыть бутылку

Ключ: 1-2-3-4

13. Определить последовательность при исследовании воды поверхностных источников, необходимой для производства пищевых продуктов и сырья

1. Батометр опустить на тросе на глубину 10-15 см от поверхности воды
2. Подготовить стерильный батометр и выбрать место отбора пробы с помоста или плавсредства
3. Извлечь батометр и закрыть ёмкость стерильной пробкой
4. Составить акт о взятии проб воды и транспортировать пробу в лабораторию не более 2-х часов (без охлаждения) и не более 6 асов с охлаждением

Ключ: 2-1-3-4

14. Определить последовательность действий при проведении бактериологического анализа чистоты рук персонала. Тщательно протереть увлажнённым стерильным тампоном кожу рук в определённом порядке:

1. По подушечкам пальцев
2. По межпальцевым пространствам
3. По ногтям (по ногтевому ложу)
4. По ладони и боковым сторонам пальцев
5. По тыльной стороне кисти

Ключ: 5-4-2-1-3

15. Определить последовательность действий при проведении санитарно-микробиологического контроля качества дезинфекции рабочих поверхностей и

оборудования:

1. Тампон или салфетку поместить на 10-15 минут в пробирку с раствором нейтрализатора
2. Смоченным в 1%-й пептонной воде стерильным тампоном (салфеткой) тщательно протереть исследуемую поверхность
3. Перенести тампон (салфетку) в пробирку с питательной средой (пептонной водой) и инкубировать в течение 18-24 ч при 37°C
4. Произвести пересев из пептонной воды на плотные элективные среды (Эндо, ЖСА и т.д.)

Ключ: 2-1-3-4.

Задания открытого типа с развёрнутым ответом**16. Свидетельством чего является наличие в воздухе помещений золотистого стафилококка, гемолитических и зелениющих стрептококков?**

Ключ: Это является свидетельством воздушно-капельного загрязнения воздуха микрофлорой верхних дыхательных путей в присутствии большого количества или при длительном пребывании людей и животных.

17. Какой метод взятия проб воздуха с целью бактериологического исследования не требует использования специальной аппаратуры, является наиболее простым и доступным и предложен ещё Робертом Кохом?

Ключ: седиментационный метод (метод оседания)

18. При каком методе взятия проб воздуха с целью бактериологического исследования используется принцип импакционного, то есть ударного осаждения пылевых частиц с микроорганизмами

Ключ: При аспирационном методе отбора проб воздуха.

19. Как называется метод отбора проб воздуха для бактериологического исследования, который основан на том, что определённый объём воздуха пропускают при частом встряхивании через стерильную жидкость в склянках Дрекслера, а затем мерно делают глубинные посевы в питательные среды

Ключ: Это фильтрационный метод отбора проб воздуха

20. Какой метод отбора проб для бактериологического исследования разнообразных поверхностей, при котором материал отбирают с определённой площади поверхности при помощи увлажнённых ватных тампонов или марлевых салфеток

Ключ: основным при бактериологическом исследовании поверхностей является метод смывов

ПКО-1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

Задания закрытого типа**Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора**

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества

продуктов питания животного происхождения;

1. Для определения КМАФАнМ (общего микробного числа) мяса и продуктов убоя из каждой пробы делают не менее 2-х различных по объему посевов, взятых с таким расчетом, чтобы на чашке Петри выросло

1. от 30 до 300 колоний
2. от 1 до 30 колоний
3. от 300 до 1000 колоний
4. от 0 до 50 колоний.

Ключ: 1. Согласно требованиям ГОСТ

2. При росте *E.coli*, выделенной из пищевого мясного сырья, среда Кесслер:

1. окрашивается в салатно-зеленый цвет
2. меняет цвет с зеленого на желтый
3. меняет цвет с розового на малиновый
4. мутнеет, но цвет не меняет

Ключ: 4. Так как содержащийся в среде Кесслер генцианвиолет не является индикатором и не меняет цвет при изменении pH

3. В мясной продукции выявляют отсутствие сальмонелл в:

1. 0,1 г продукта
2. 1 г продукта
3. 20 г продукта
4. 25 г продукта

Ключ. 4. Согласно нормативным документам и ГОСТ

4. Типичные колонии сальмонелл, выделенных из мяса и продуктов убоя, на среде ВСА:

1. Светло-розовые в тон среды
2. Бесцветные, среда желтеет
3. Черные с металлическим блеском
4. Малиновые с металлическим блеском

Ключ: 3. Так как большинство сальмонелл выделяет сероводород, а ВСА (висмут сульфит агар) содержит сульфит висмута, он превращается в сульфид висмута черного цвета при взаимодействии с сероводородом

5. Метод Шукевича применяют для выявления в мясе и продуктах убоя

1. *Clostridium. perfringens*
2. *Proteus vulgaris*
3. *E. coli*
4. *Staph. aureus*

Ключ. 2. Метод Шукевича – это посев в каплю конденсационной жидкости на дне пробирки со скошенным мясо-пептонным агаром. Протей в результате посева даёт ползучий рост по всей скошенной поверхности агара, это является его отличительным свойством.

Задание закрытого типа на установление соответствия

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

6. Установите соответствие между названием бактерий, выделенных из мяса и мясной продукции, и их культуральными свойствами:

Культуральные свойства бактерий	Название бактерий
---------------------------------	-------------------

А	Малиновые колонии с металлическим блеском на среде Эндо	1	Сальмонеллы
Б	Светло-розовые колонии на среде Эндо	2	Кишечные палочки
В	Плоские розово-сизые колонии с неровным краем и запахом «земляничного мыла» или «жасмина»	3	Синегнойная палочка
Г	Прозрачный вуалеобразный налёт	4	Протей

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г
2	1	3	4

7. Установите соответствие между типом питательной среды для выделения сальмонелл и её названием

Тип питательной среды		Название питательной среды	
А	Неселективная среда накопления	1	Среда Эндо
Б	Плотная селективная среда	2	Забуференная пептонная вода
В	Комбинированная дифференциально-диагностическая среда	3	3-х сахарный агар Олькеницкого
Г	Селективная среда накопления	4	Селенитовый бульон

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г
2	1	3	4

8. Установите соответствие между характеристикой колоний бактерий, выделенных из мяса и мясной продукции и выросших на среде Эндо, и их названием

Характеристика колоний		бактерии	
А	Тёмно-красные мелкие и средней величины колонии	1	Сальмонеллы
Б	Прозрачные бесцветные колонии	2	Бактерии группы кишечной палочки
В	Крупные, слизистые, сливающиеся между собой тёмно-розовые или красные колонии	3	Клебсиеллы
Г	точечные вишнёвые колонии	4	Фекальные энтерококки

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г
2	1	3	4

9. Определите соответствия при росте кишечных бактерий на среде 3хсахарный агар Олькеницкого при исследовании мяса

Изменения 3-х сахарного агара Олькеницкого		Предположительный рост бактерий	
А	Розовая среда становится жёлтой		Сальмонеллы
Б	Розовая среда становится трёхцветной (жёлто-чёрно-красной)		Кишечные палочки
В	Розовая среда становится тёмно-малиновой с зеленоватым оттенком		Синегнойная палочка

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

10. Установите соответствие между характеристикой колоний бактерий, выделенных из мяса и мясной продукции и комбинированной среде Олькеницкого, и их названием

Изменения среды Олькеницкого		Предположительный рост бактерий	
А	Розовая среда становится малиново-чёрной, появляется запах тухлой рыбы		<i>Proteus vulgaris</i>
Б	Розовая среда становится жёлтой		<i>Escherichia coli</i>
В	Столбик среды становится желтым, скол среды остаётся розовым		<i>Serratia marcescens</i>

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
1	2	3

Задание закрытого типа на установление последовательности

11. Определите последовательность действий при выявлении коагулазоположительных стафилококков в мясной продукции

1. посев в среду накопления – солевой бульон
2. приготовление десятичных разведений навески продукта
3. пересев на элективную среду – желточно-солевой агар
4. постановка теста с цитратной плазмой кролика на коагуляцию

Ключ. 2,1,3,4.

12. Определите последовательность действий при выявлении патогенных стафилококков в солёном и копчёном мясе

1. Приготовление десятичных разведений навески продукта в физиологическом растворе NaCl
2. Пересев на плотную элективную среду – молочно-солевой агар Петрович
3. Посев в среду накопления – сахарный бульон
4. Постановка теста на плазмокоагуляцию с цитратой плазмой кролика

Ключ: 1,3,2,4.

13. Определите последовательность действий при выявлении показателей гнилостного разложения в колбасе

1. Посев бактериологической петлёй капли пробы в конденсационную воду скошенного агара по Шукевичу
2. Пересев с верхней части скошенного агара на среду 3-х сахарный агар Олькеницкого
3. Получение характерного роста: розовая среда становится малиново-чёрной
4. Получение характерного ползучего роста в виде плёнки на своей поверхности скошенного агара

Ключ: 1,4,2,3.

14. Определите последовательность действий при выявлении патогенных стафилококков в солонине и шпиге

1. Получение роста стафилококков в виде черных круглых колоний с зоной лецитиназной активности в виде помутнения вокруг колоний
2. Посев 1 г пробы и её десятичных разведений пробы в среду накопления солевой бульон
3. Пересев на элективную среду Бэрда-Паркера с хлоридом лития
4. Постановка реакции плазмокоагуляции с цитратной плазмой кролика

Ключ: 2,3,1,4.

15. Определите последовательность действий при выявлении гнилостных микробов протей в копченых и вяленых колбасах

1. Посев бактериологической петлей капли суспензии пробы в конденсационную воду скошенного агара по методу Шукевичу
2. Пересев с верхней части скошенного агара на среду 3-х сахарный агар Олькеницкого или Клиглера
3. Получение характерного ползучего роста в виде плёнки на всей поверхности скошенного агара
4. Получение характерного роста: розовая среда становится малиново-чёрной

Ключ: 1,3,2,4.

Задания открытого типа с развёрнутым ответом

16. В какие питательные среды производят глубинные посевы разведений пищевого продукта при определении сульфитредуцирующих клостридий в мясе и продуктах убоя

Ключ. Посевы производят в питательные среды, содержащие сульфиты: железосульфитный агар, среду Вильсона-Блэра, улучшенную клостридиальную среду. При выделении клостридиями сероводорода сульфиты превращаются в сульфиды, это даёт возможность выявить рост сульфитредуцирующих бактерий в виде пятен чёрного цвета в глубине чашки петри или пробирки

17. Содержание каких патогенных микроорганизмов в мясных консервах наиболее опасно для здоровья человека?

Ключ. Наиболее опасно содержание в консервированных продуктах *Clostridium botulinum*, так как это возбудитель ботулизма, а при ботулизме самая высокая летальность по сравнению со всеми другими пищевыми бактериальными отравлениями

18. В каком соотношении для определения КМАФАнМ в пробе колбасы готовят суспензию продукта с физиологическим раствором?

Ключ. 20 г продукта и 80 см³ физ.раствора, согласно ГОСТ

19. С какой целью на поверхность застывшего МПА с посевами разведений исследуемой пробы мяса и продуктов убоя рекомендуется накладывать голодный агар?

Ключ. С целью предотвращения роста на поверхности МПА спорообразующих *m* и протей, дающих ползучий рост.

20. Какие среды накопления используются для определения БГКП в мясе и продуктах убоя согласно ГОСТ?

Ключ. Для определения БГКП в рыбе и ракообразных используются среды накопления, содержащие лактозу, желчь и индикатор (или газовичок), например, Кесслер, КОДА, жидкая среда Мак-Конки

ПКО-2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

Задания закрытого типа

Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

1. Для определения КМАФАнМ (общего микробного числа) молока прямым методом из каждой пробы делают не менее 2-х различных по объему посевов, взятых с таким расчетом, чтобы на чашке Петри выросло

1. от 30 до 300 колоний
2. от 1 до 30 колоний
3. от 300 до 1000 колоний
4. от 0 до 50 колоний.

Ключ: 1. Согласно требованиям нормативных документов

2. При росте *E.coli*, выделенной из молока, среда Кесслер:

1. окрашивается в салатно-зеленый цвет
2. меняет цвет с зеленого на желтый
3. меняет цвет с розового на малиновый
4. мутнеет, но цвет не меняет

Ключ: 4. Так как содержащийся в среде Кесслер генцианвиолет не является индикатором и не меняет цвет при изменении pH

3. В молоке и молочных продуктах, как правило, выявляют отсутствие сальмонелл в:

1. 0,1 г продукта
2. 1 г продукта
3. 20 г продукта
4. 25 г продукта

Ключ: 4. Согласно нормативным документам и ГОСТ

4. Типичные колонии сальмонелл, выделенных из молока и молочных продуктов, на среде ВСА:

1. Светло-розовые в тон среды
2. Бесцветные, среда желтеет
3. Черные с металлическим блеском
4. Малиновые с металлическим блеском

Ключ: 3. Так как большинство сальмонелл выделяет сероводород, а ВСА (висмут сульфит агар) содержит сульфит висмута, он превращается в сульфид висмута черного цвета при взаимодействии с сероводородом

5. Метод Шукевича применяют для выявления в твороге и сырах

1. *Clostridium perfringens*
2. *Proteus vulgaris*
3. *E. coli*
4. *Staph. aureus*

Ключ. 2. Метод Шукевича – это посев в каплю конденсационной жидкости на дне пробирки со скошенным мясо-пептонным агаром. Протей в результате посева даёт ползучий рост по всей скошенной поверхности агара, это является его отличительным свойством.

Задание закрытого типа на установление соответствия

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

6. Установите соответствия между названием бактерий, выделенных из молока, и характером порчи

Характер порчи		Название возбудителя порчи	
А	Прокисание	1	Кишечные палочки
Б	Прогорклый вкус	2	Молочнокислые микроорганизмы
В	Навозный запах	3	<i>Pseudomonas fluorescens</i>
Г	Горький вкус		Почвенные бациллы

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г
2	3	1	4

7. Питательные среды для выделения сальмонелл при исследовании молока и молочных продуктов. Установите соответствие

Тип питательной среды		Название питательной среды	
А	Неселективная среда накопления	1	Среда Эндо
Б	Плотная элективная среда	2	Забуференная пептонная вода
В	Селективная среда накопления	3	Трёхсахарный агар
Г	Среда для определения биохимического профиля	4	Среда РВС

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г
2	1	3	4

8. Рост кишечных бактерий на элективной среде Эндо при исследовании молочного продукта (ряженки, кефира) Определите соответствия: Установите соответствие

Характеристика колоний		Кишечные колонии	
А	Малиновые колонии с металлическим блеском на среде Эндо	1	Сальмонеллы
Б	Светло-розовые колонии на среде Эндо	2	Кишечные палочки
В	Слизистые, крупные, влажные розовые или красные колонии	3	Клебсиеллы

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

9. Определите соответствие между представителями заквасочной микрофлоры и названием молочного продукта Установите соответствие

Заквасочная микрофлора		Молочный продукт	
А	<i>Streptococcus lactis</i>	1	Йогурт
Б	<i>Lactobacterium bulgaricum</i>	2	Творог
В	<i>Lactobacterium acidophilus</i>	3	Ацидофилин

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

10. Рост кишечных бактерий на среде 3-х сахарный агар при исследовании пищевых яиц и меланжа. Установите соответствие

Изменения цвета 3-х сахарного агара		Предположительный рост бактерий	
А	Розовая среда становится малиново-чёрной, появляется запах тухлой рыбы	1	<i>Proteus vulgaris</i>
Б	Розовая среда становится жёлтой	2	<i>Escherichia coli</i>
В	Розовая среда становится тёмно-малиновой с зеленоватым оттенком	3	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>
Г	Розовая среда становится трёхцветной: желто-черно-красной	4	<i>Salmonella enterica</i>

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В	Г
1	2	3	4

Задание закрытого типа на установление последовательности

11. Определите последовательность действий при определении общего микробного числа молока с помощью редуктазной пробы

1. пробирки помещают в редуктазник или водяную баню при 37°C
2. в стерильные пробирки наливают по 1 мл рабочего раствора резазурина и по 10 мл молока
3. В зависимости от продолжительности обесцвечивания окраски молока его относят к одному из классов
4. Закрывают пробирки стерильными пробками и перемешивают жидкость

12. Определите последовательность действий при выявлении патогенных стафилококков в солёном и копчёном мясе

1. Приготовление десятичных разведений навески продукта в физиологическом растворе NaCl
2. Пересев на плотную селективную среду – молочно-солевой агар Петрович
3. Посев в среду накопления – сахарный бульон
4. Постановка теста на плазмокоагуляцию с цитратой плазмы кролика

Ключ: 1,3,2,4.

13. Определите последовательность действий при определении сыропригодности молока сычужно-бродильной пробой

1. растворяют в 100 мл тёплой воды 0,5 г готового сычужного порошка
2. Просматривают молоко, которое должно свернуться в течение 20 минут, а через 12 часов должно дать однородный плотный сгусток с прозрачной сывороткой
3. В пробирку с 20 мл молока вносят 1 см³ сычужного фермента
4. Перемешивают содержимое пробирки и выдерживают в течение 12 часов при температуре 38-40°C

Ключ: 1-3-4-2.

14. Определите последовательность действий при выявлении патогенных стафилококков в меланже и яичном порош

1. Получение роста стафилококков в виде черных круглых колоний с зоной лецитиназной активности в виде помутнения вокруг колоний
2. Посев 1 г пробы и её десятичных разведений пробы в среду накопления солевой бульон
3. Пересев на селективную среду Бэрда-Паркера с хлоридом лития
4. Постановка реакции плазмокоагуляции с цитратной плазмой кролика

Ключ: 2,3,1,4.

15. Определите последовательность действий при выявлении гнилостных микробов протея в свежих и созревающих сырах

1. Посев бактериологической петлёй капли суспензии пробы в конденсационную воду скошенного агара по методу Шукевичу

2. Пересев с верхней части скошенного агара на среду 3-х сахарный агар Олькеницкого или Клиглера

3. Получение характерного ползучего роста в виде плёнки на всей поверхности скошенного агара

4. Получение характерного роста: розовая среда становится малиново-чёрной

Ключ: 1,3,2,4.

Задания открытого типа с развёрнутым ответом

16. В какие питательные среды производят глубинные посевы разведений мёда при определении общего микробного числа мёда

Ключ. Посевы производят в расплавленный и остуженный мясо-пептонный агар или аналогичную универсальную среду

17. Содержание каких патогенных микроорганизмов, опасных для человека и животных и относящихся к энтеробактериям, в растительных продуктах и сыре может резко возрасти при хранении в холодильнике

Ключ. Психрофилы *Yersinia enterocolitica* и *Yersinia pseudotuberculosis*

18. Какие микроорганизмы могут вызвать брожение незрелого мёда?

Ключ: дрожжевые грибы порчи

19. Какое принципиальное отличие технологии изготовления кисломолочного масла от сладкомолочного ?

Ключ. Сладкомолочное масло готовят из пастеризованных незквашенных сливок, а кисломолочное масло получают из сливок в результате их сквашивания молочнокислыми бактериями

20. Какие среды накопления используются для определения БГКП в растительных продуктах и кормах?

Ключ. Для определения БГКП в растительных продуктах и кормах используются среды накопления, содержащие лактозу, желчь и индикатор (или газовичок), например, Кесслер, КОДА, жидкая среда Мак-Конки

ПКО-3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла;

Задания закрытого типа

Задания комбинированного типа с выбором одного или нескольких правильных ответов и обоснованием выбора

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

1. Для определения КМАФАнМ (общего микробного числа) пресноводной и морской рыбы из каждой пробы делают не менее 2-х различных по объему посевов, взятых с таким расчетом, чтобы на чашке Петри выросло

1. от 30 до 300 колоний
2. от 1 до 30 колоний
3. от 300 до 1000 колоний
4. от 0 до 50 колоний.

Ключ: 1. Согласно требованиям нормативных документов

2. При росте *E.coli* среда Кесслер:

1. окрашивается в салатно-зеленый цвет
2. меняет цвет с зеленого на желтый
3. меняет цвет с розового на малиновый
4. мутнеет, но цвет не меняет

Ключ: 4. Так как содержащийся в среде Кесслер генцианвиолет не является индикатором и не меняет цвет при изменении pH

3. В рыбе, раках и икре выявляют отсутствие сальмонелл в:

1. 0,1 г продукта
2. 1 г продукта
3. 20 г продукта
4. 25 г продукта

Ключ. 4. Согласно нормативным документам и ГОСТ

4. Типичные колонии сальмонелл, выделенных из рыбы и икры на среде ВСА:

1. Светло-розовые в тон среды
2. Бесцветные, среда желтеет
3. Черные с металлическим блеском
4. Малиновые с металлическим блеском

Ключ: 3. Так как большинство сальмонелл выделяет сероводород, а ВСА (висмут сульфит агар) содержит сульфит висмута, он превращается в сульфид висмута черного цвета при взаимодействии с сероводородом

5. Метод Шукевича применяют для выявления в рыбе, раках и икре

1. *Clostridium perfringens*
2. *Proteus vulgaris*
3. *E. coli*
4. *Staph. aureus*

Ключ. 2. Метод Шукевича – это посев в каплю конденсационной жидкости на дне пробирки со скошенным мясо-пептонным агаром. Протей в результате посева даёт ползучий рост по всей скошенной поверхности агара, это является его отличительным свойством.

Задание закрытого типа на установление соответствия

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного

помысла;

6. Определите соответствия между названием бактерий, выделенных из морской и пресноводной рыбы, и их культуральными свойствами: Установите соответствие

А	Малиновые колонии с металлическим блеском на среде Эндо	1	Сальмонеллы
Б	Светло-розовые колонии на среде Эндо	2	Кишечные палочки
В	Зеленовато-розовые плоские колонии с матовым блеском и запахом земляничного мыла	3	Синегнойные палочки

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

7. Питательные среды для выделения сальмонелл при исследовании икры и ракообразных. Установите соответствие

Тип питательной среды		Название питательной среды	
А	Неселективная среда накопления	1	Среда XLD
Б	Плотная элективная среда	2	Забуференная пептонная вода
В	Селективная среда накопления	3	Среда Раппопорта-Вассилиадиса с соей

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

8. Рост кишечных бактерий на элективной среде Эндо при исследовании морской и пресноводной рыбы, раков и икры. Определите соответствия: Установите соответствие

А	Малиновые колонии с металлическим блеском на среде Эндо	1	Сальмонеллы
Б	Светло-розовые колонии на среде Эндо	2	Кишечные палочки
В	Прозрачная розовая плёнка по всей поверхности среды	3	Протей

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

9. Рост кишечных бактерий на среде 3х сахарный агар Олькеницкого при исследовании морской и пресноводной рыбы. Определите соответствия: Установите соответствие

Изменения среды 3х сахарный агар		Предположительный рост бактерий	
А	Розовая среда становится жёлтой	1	Сальмонеллы
Б	Розовая среда становится трёхцветной (жёлто-чёрно-красной)	2	Кишечные палочки
В	Розовая среда остаётся розовой	3	Группа «неферментирующих» бактерий

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	1	3

10. Рост кишечных бактерий на среде 3-х сахарный агар при исследовании рыбы и икры.
Определите соответствия: Установите соответствие

Культуральные свойства бактерий		Название бактерий	
А	Розовая среда становится малиново-чёрной, появляется запах тухлой рыбы	1	Salmonella cholerae suis
Б	Розовая среда становится жёлтой	2	Proteus vulgaris
В	Розовая среда изменяется так: столбик жёлтый скос розовый	3	Escherichia coli

Запишите в таблицу выбранные цифры под соответствующими буквами.

А	Б	В
2	3	1

Задание закрытого типа на установление последовательности

11. Определите последовательность действий при выявлении коагулазоположительных стафилококков в живой и охлаждённой рыбе

1. посев в среду накопления – солевой бульон
2. приготовление десятичных разведений навески продукта
3. пересев на элективную среду – желточно-солевой агар
4. постановка теста с цитратной плазмой кролика на коагуляцию

Ключ. 2,1,3,4.

12. Определите последовательность действий при выявлении патогенных стафилококков в солёной рыбе и икре.

1. Приготовление десятичных разведений навески продукта в физиологическом растворе NaCl

2. Пересев на плотную элективную среду – молочно-солевой агар Петровиц
3. Посев в среду накопления – сахарный бульон
4. Постановка теста на плазмокоагуляцию с цитратой плазмой кролика

Ключ: 1,3,2,4.

13. Определите последовательность действий при выявлении показателей гнильного разложения в рыбе и ракообразных

1. Посев бактериологической петлёй капли пробы в конденсационную воду скошенного агара по Шукевичу

2. Пересев с верхней части скошенного агара на среду 3-х сахарный агар Олькеницкого

3. Получение характерного роста: розовая среда становится малиново-чёрной
4. Получение характерного ползучего роста в виде плёнки на своей поверхности скошенного агара

Ключ: 1,4,2,3.

14. Определите последовательность действий при выявлении патогенных стафилококков в варёно-мороженных продуктах нерыбного промысла

1. Получение роста стафилококков в виде черных круглых колоний с зоной лецитиназной активности в виде помутнения вокруг колоний

2. Посев 1 г пробы и её десятичных разведений пробы в среду накопления солевой бульон

3. Пересев на элективную среду Бэрда-Паркера с хлоридом лития

4. Постановка реакции плазмокоагуляции с цитратной плазмой кролика

Ключ: 2,3,1,4.

15. Определите последовательность действий при выявлении гнилостных микробов протея в вяленой и копчёй рыбе

1. Посев бактериологической петлёй капли суспензии пробы в конденсационную воду скошенного агара по методу Шукевича

2. Пересев с верхней части скошенного агара на среду 3-х сахарный агар Олькеницкого или Клиглера

3. Получение характерного ползучего роста в виде плёнки на всей поверхности скошенного агара

4. Получение характерного роста: розовая среда становится малиново-чёрной

Ключ: 1,3,2,4.

Задания открытого типа с развёрнутым ответом

16. В какие питательные среды производят глубинные посевы разведений пищевого продукта при определении сульфитредуцирующих клостридий в пресноводной и морской рыбе?

Ключ. Посевы производят в питательные среды, содержащие сульфиты: железно-сульфитный агар, среду Вильсона-Блэра, улучшенную клостридиальную среду. При выделении клостридиями сероводорода сульфиты превращаются в сульфиды, это даёт возможность выявить рост сульфитредуцирующих бактерий в виде пятен чёрного цвета в глубине чашки Петри или пробирки

17. Содержание каких патогенных микроорганизмов в копчёй рыбе наиболее опасно для здоровья человека?

Ключ. Наиболее опасно содержание в колбасных изделиях *Clostridium botulinum*, так как это возбудитель ботулизма, а при ботулизме самая высокая летальность по сравнению со всеми другими пищевыми бактериальными отравлениями

18. В каком соотношении для определения КМАФАнМ в пробе охлаждённой рыбы готовят суспензию продукта с физиологическим раствором?

Ключ. 20 г продукта и 80 см³ физ.раствора, согласно ГОСТ

19. С какой целью на поверхность застывшего МПА с посевами разведений исследуемой пробы икры рекомендуется накладывать голодный агар?

Ключ. С целью предотвращения роста на поверхности МПА спорообразующих *m* и протея, дающих ползучий рост.

20. Какие среды накопления используются для определения БГКП в охлажденной и мороженой рыбе и креветках, согласно ГОСТ?

Ключ. Для определения БГКП в рыбе и ракообразных используются среды накопления, содержащие лактозу, желчь и индикатор (или газовичок), например, Кесслер, КОДА, жидкая среда Мак-Конки, Лаурил-сульфат-триптозный бульон.

3.2 Типовые задания для промежуточной аттестации

3.2.1. Вопросы к экзамену

Формируемая компетенция ОПК-4. 1.Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач (**ОПК-4**)

ОПК-4.1. Использует базовые понятия математики, а также математические, статистические и количественные методы при решении общепрофессиональных задач

ОПК-4.2. Использует основные естественные, биологические и профессиональные понятия

ОПК-4.3. Владеет навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных

задач при проведении исследований и разработке новых технологий.

1. Предмет и задачи "Санитарной микробиологии". Цель, основные методы и объекты с/м исследований.
2. Основные положения "Учения о санитарно-показательных микроорганизмах". Отечественные и зарубежные ученые, внесшие наибольший вклад в развитие санитарной микробиологии.
3. Санитарно-показательные микроорганизмы. Перечень СПМО, требования к ним.
4. Микрофлора воздуха. Источники и пути его загрязнения Санитарно-микробиологическое исследование воздуха. Нормируемые показатели и методика их определения, аппаратура.
5. Микрофлора воды. СПМО воды. Методика санитарно-микробиологического исследования воды централизованного водоснабжения. Нормируемые показатели.
6. Методика санитарно-микробиологического исследования воды децентрализованного водоснабжения. Нормируемые показатели. Влияние загрязнения водоемов на возникновение и распространение инфекционных болезней. Роль микроорганизмов в самоочищении водоемов.
7. Микрофлора почвы. Критерии оценки санитарного состояния почвы. "Почвенные" инфекции. Методика санитарно-микробиологического исследования почвы.
8. Организация санитарно-микробиологического контроля производства на предприятиях пищевой и промышленности. Методика санитарно-микробиологического контроля чистоты рабочих поверхностей, оборудования и рук персонала на предприятиях.
9. Профилактическая и вынужденная дезинфекция, порядок её проведения, технические средства для дезинфекции, моющие и дезинфицирующие средства. Методика санитарно-микробиологического контроля проведения влажной дезинфекции на предприятиях. Оценка эффективности дезинфекции.
10. Методика определения КМАФАнМ в объектах внешней среды и пищевых продуктах. Значение этого показателя в санитарной микробиологии.
11. Основные показатели безопасности пищевых продуктов (мяса, молочных продуктов). Правила отбора, пересылки и исследования проб. Категории СПМО, нормируемых в пищевых продуктах.
12. Характеристика зооантропонозных болезней, возбудители которых передаются человеку через мясо и молочные продукты (сибирская язва, бруцеллёз, туберкулёз, иерсиниоз, ящур).Источники обсеменения продуктов, общая характеристика возбудителей. Профилактика зооантропонозов.
13. Острые кишечные инфекции - сальмонеллёзы, шигеллёзы, болезни, вызванные энтерогеморрагическим серовариантом E.coli 0157. Источники обсеменения пищевых продуктов, общая характеристика возбудителей. Ветеринарно-санитарные мероприятия по профилактике.
14. Классификация пищевых отравлений. Условия и механизм возникновения пищевых отравлений бактериальной природы.

Формируемая компетенция ОПК-6

2. Способен идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии (**ОПК-6**).

ОПК-6.1. Проводит лабораторные исследования сырья и готовой продукции по содержанию радиологических веществ и их соединений

ОПК-6.2. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике паразитарных и инвазионных болезней животных

ОПК-6.3. Использует основы знаний по диагностике, лечению и профилактике инфекционных болезней животных

ОПК-6.4. Обеспечивает оптимальными зоогигиеническими условиями содержания, кормления, ухода за животными, разработками профилактических мероприятий с целью предупреждения заболеваний сельскохозяйственных животных

1. Пищевые токсикоинфекции, вызванные микроорганизмами рода *Aeromonas* и галофильными вибрионами. Общая характеристика возбудителей, источники контаминации ими пищевых продуктов, условия и механизм развития токсикоинфекций. Профилактика.
2. Микроорганизмы рода *Proteus*. Санитарное значение. Биологические свойства, особенности выявления и идентификации при с/м исследованиях.
3. Биологические свойства, особенности выявления и идентификации при с/м исследованиях микроорганизмов рода *Salmonella*. Источники контаминации ими пищевых продуктов, условия и механизм развития, профилактика сальмонеллёзов.
4. Листерии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации при с/м исследованиях. Листерииозы и их профилактика.
5. *E.coli*. Значение в санитарной микробиологии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *E.coli* и их профилактика.
6. Бактерии группы кишечной палочки (БГКП). Биологические свойства, особенности выявления и идентификации, значение в санитарной микробиологии. Пищевые токсикоинфекции, вызванные БГКП. Источники контаминации ими пищевых продуктов, условия развития, профилактика.
7. *Staphylococcus aureus*. Биологические свойства возбудителя и его энтеротоксина, особенности выявления и идентификации, значение в санитарной микробиологии. Пищевые токсикозы, вызванные *Staphylococcus aureus* и их профилактика.
8. Гемолитические и термофильные стрептококки. Значение в санитарной микробиологии стрептококков и их токсинов, биологические свойства, особенности выявления и идентификации.
9. *Enterococcus faecalis*. Санитарное значение. Биологические свойства, особенности выявления и идентификации при с/м исследованиях. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *E.faecalis*.
10. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *Cl. perfringens*. Особенности выявления этих микроорганизмов и их токсинов при расследовании причин пищевых отравлений. Профилактика.

Формируемая компетенция ПК-2

ПК-2 Способен обеспечивать безопасные условия хранения и утилизации трупов, ветеринарных конфискатов и других биологических отходов

ПК-2.1. Имеет представление о требованиях нормативно-правовых актов, предъявляемых к условиям хранения и утилизации биологических отходов; путях передачи и факторы, способствующие распространению возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птицы, в том числе общих для человека и животных.

ПК-2.2. Планирует и организует обращение и утилизацию биологических отходов, в том числе при проведении карантинных мероприятий.

ПК-2.3. Применяет навыки оценки ветеринарно-санитарного состояния объектов для утилизации трупов животных; осуществляет карантинные мероприятия на подведомственных объектах с соблюдением правил хранения и утилизации биологических отходов.

1. Основные показатели безопасности мяса. Микрофлора мяса (в том числе санитарно-показательные микроорганизмы), её происхождение, характеристика, фазы развития.
2. Структура, задачи и функции производственной ветеринарной лаборатории на мясоперерабатывающих предприятиях. Показания для направления мяса и продуктов убоя для бактериологического исследования. Цели исследования, методика отбора и подготовки проб. Оформление сопроводительных документов.
3. Цели и методика бактериоскопического исследования мяса и мясopодуков.

4. Схема бактериологического исследования мяса. Методика выявления в мясе и продуктах убоя микроорганизмов рода *Salmonella*.
5. Схема бактериологического исследования мяса. Методика выявления в мясе и продуктах убоя возбудителей особо опасных инфекций - *B. anthracis*.
6. Схема бактериологического исследования мяса. Методика выявления в мясе и продуктах убоя микроорганизмов вида *Listeria monocitogenes*.
7. Виды порчи мяса микробного характера. Методика исследования мяса и мясопродуктов на свежесть.
8. Микрофлора колбас и микробиологические процессы на различных этапах их производства. Остаточная микрофлора колбасных изделий.
9. С/м контроль при производстве вареных и полукопченых колбас (показания для направления на исследование, методика отбора и подготовки проб, определяемые показатели, схема исследования).
10. С/м контроль при производстве сырокопченых колбас (показания для направления на исследование, методика отбора и подготовки проб, определяемые показатели, схема исследования).
11. С/м контроль при производстве безоболочечных колбасных изделий и студней. Показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования, нормативы.
12. Виды порчи колбас микробного характера. Методика определения микроорганизмов порчи.
13. Организация санитарно-микробиологического контроля при производстве яиц. (показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования).
14. Микрофлора сырого молока. Источники загрязнения молока при его получении. Критерии оценки качества сырого молока. Фазы развития микроорганизмов в молоке.
15. Изменение микрофлоры молока при его хранении и порче. Микроорганизмы порчи и патогенные микроорганизмы, распространяющиеся через молоко.
16. Пастеризация молока. Оценка эффективности пастеризации по микробиологическим показателям. Микрофлора пастеризованного молока.
17. Стерилизация молока. Условия развития микроорганизмов в стерилизованном молоке.
18. Принципы выделения чистых культур молочнокислых м-мов для производства заквасок.
19. Производство и использование заквасок для кисломолочных продуктов. Сухие и жидкие бактериальные закваски.
20. Принципы подбора культур в состав заквасок для кисломолочных продуктов. Требования к молоку, используемому для производства заквасок.
21. Организация санитарно-микробиологического контроля при производстве молока. Нормируемые показатели. Отбор проб. Определение КМАФАнМ молока прямым и косвенным методом (редуктазная и резазуриновая проба). Определение коли-титра молока.

Формируемая компетенция ПК-5.

ПК-5. Способен проводить санитарную оценку помещений и сооружений перерабатывающих предприятий пищевой промышленности

ПК-5.1. Имеет представление о современных средствах и способах дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях.

ПК-5.2. Осуществляет контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; ведет учетно-отчетную документацию.

ПК-5.3. Планирует и организует ветеринарно-санитарные мероприятия на предприятиях перерабатывающей промышленности.

1. Источники микрофлоры яиц и яйцепродуктов. Виды и возбудители порчи яиц.

2. Источники микрофлоры мясных баночных консервов. Остаточная микрофлора баночных консервов. Дефекты и причины порчи мясных баночных консервов. Сан.-микр. исследование мясных баночных консервов при установлении причин их порчи.
3. Санитарно-микробиологический контроль мясных баночных консервов до стерилизации.
4. Организация с/м контроля при производстве мясных баночных консервов (этапы микробиологического контроля, показания для направления готовых мясных баночных консервов для бактериологического исследования, определяемые показатели).
5. Бактериологическое исследование мясных баночных консервов на промышленную стерильность. Показания для направления на исследование, подготовка проб, определяемые показатели, схема исследования.
6. Микрофлора мяса птицы. Источники бактериального обсеменения и порчи. Особенности санитарно-микробиологического контроля мяса птицы.
7. Микрофлора эндокринного, кожевного и мехового сырья. Источники бактериального обсеменения. Санитарное значение.

Формируемая компетенция ПКО-1

1. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции **ПКО-1**.

ПКО-1.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

ПКО-1.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции

1. Кишечные бактериофаги как СПМО. Биологические свойства и особенности выявления.
2. Сульфитредуцирующие клостридии. Особенности выявления в объектах внешней среды и пищевых продуктах, санитарное значение.
3. *Cl. botulinum*. Биологические свойства, особенности выявления микроорганизмов и их токсинов при с/м исследованиях. Источники контаминации пищевых продуктов. Условия, способствующие образованию и накоплению токсина. Профилактика ботулизма.
4. *Bacillus cereus*. Значение в санитарной микробиологии. Биологические свойства. Особенности выявления и идентификации. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *B. cereus*. Условия и механизм развития токсикоинфекций. Профилактика.
5. Плесневые грибы родов *Mucor*, *Fusarium*, *Penicillium*, *Aspergillus*, *Cladosporium* и др. Значение в санитарной микробиологии. Биологические свойства. Особенности выявления и идентификации.
6. Дрожжевые грибы родов *Candida*, *Torulopsis*, *Torula amarae*, *Mycoderma* и др. Значение в санитарной микробиологии. Биологические свойства, особенности выявления и идентификации при с/м исследованиях.
7. Микотоксины, характеристика и классификация. Условия накопления в пищевых продуктах. Воздействие на макроорганизм. Болезни, вызываемые токсигенными грибами. Профилактика.
8. Актиномицеты. Значение в санитарной микробиологии. Биологические свойства. Особенности выявления и идентификации при с/м исследованиях. Дифференциация плесневых грибов и актиномицетов.
9. Микроорганизмы вида *Pseudomonas aeruginosa*. Значение в санитарной микробиологии. Биологические свойства, особенности выявления и идентификации. Пищевые токсикоинфекции, вызванные *P. aeruginosa*.
10. Значение в санитарной микробиологии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации микроорганизмов *Bac. mycoides*, *Bac. mesentericus*, *Bac.*

subtilis, *Bac. megatherium*..

11. Значение в санитарной микробиологии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации микроорганизмов *Pseudomonas fluorescens*, *Ps. putida*, *Serratia marcescens*.
12. Значение в санитарной микробиологии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации микроорганизмов - микрококков (*M. roseus*, *M. luteus*) и сарцин (*S. flava*, *S. maxima*).
13. Значение в санитарной микробиологии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации микроорганизмов Молочнокислых стрептококков и палочек как возбудители порчи пищевых продуктов.
14. Значение в санитарной микробиологии, биологические свойства, особенности выявления и идентификации микроорганизмов микробактерий, маслянокислых и уксуснокислых бактерии.

Формируемая компетенция ПКО-2.

2. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц. (ПКО-2.)

ПКО-2.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;

ПКО-2.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы

1. Санитарно-микробиологическое исследование молока при установлении причин его порчи. Виды порчи молока микробного характера, количественный учет микроорганизмов порчи.
2. Классификация и биологические свойства микроорганизмов, используемых для производства заквасок для кисломолочных продуктов.
3. Микробиологический контроль качества заквасок для кисломолочных продуктов. Методика проверки бактериальной чистоты, наличия БГКП, бактериофага и других показателей.
4. Биологические свойства бифидобактерий. Закваски с бифидобактериями. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов с бифидобактериями.
5. Биологические свойства ацидофильных молочнокислых бактерий. Диетические и лечебные свойства кисломолочных продуктов с ацидофильными бактериями.
6. Пороки заквасок для кисломолочных продуктов и их предупреждение.
7. Причины нарушения процесса сквашивания молока при производстве кисломолочных продуктов.
8. Кефирные грибки: состав, особенности получения, культивирования и санитарно-микробиологического контроля производства.
9. С/м контроль производства кисломолочных продуктов. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в кисломолочных продуктах при выпуске их в обращение.
10. Микрофлора кефира. Диетические и лечебные свойства, пороки и причины порчи. Допустимый уровень содержания микроорганизмов. Санитарно-микробиологический контроль производства кефира.
11. Микрофлора кумыса. Диетические и лечебные свойства, закваска, пороки и причины порчи, с/м контроль производства кумыса.
12. Микрофлора, закваска, пороки и причины порчи, допустимые уровни содержания микроорганизмов и с/м контроль производства творога, сметаны, ряженки и варенца, йогуртов
13. Микрофлора сыров. Микробиологические процессы при производстве сыров.

14. Бактериальные закваски для сыров. Пороки и виды порчи сыра микроб. происхождения.
15. С/м контроль поступающего молока в сыродельном производстве. Оценка сыропригодности молока.
16. С/м исследование сыра: определение бродильного титра, количества маслянокислых бактерий, дрожжей, маммококков. Допустимые уровни содержания микроорганизмов в сырах.
17. Микробиологические процессы при производстве и хранении сливочного масла. С/м контроль пр-ва.
18. Пороки и причины порчи сливочного масла микробного происхождения, их предупреждение. Санитарно-микробиологическое исследование сливочного масла.

Формируемая компетенция ПКО-3.

3. Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКО-3).

ПКО-3.1. Имеет представление о государственных стандартах в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов

ПКО-3.2. Проводит ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивает качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла

1. Микрофлора рыбы.
2. Источники бактериального обсеменения и порчи рыбы.
3. Особенности санитарно-микробиологического контроля рыбы.
4. Критерии санитарно-микробиологического благополучия пищевых продуктов нерыбного промысла

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

Критерии оценивания знаний обучающихся при проведении коллоквиума:

- **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 20 вопросов:

- **Отметка «отлично»** – 20-18 правильных ответов.
- **Отметка «хорошо»** – 18-15 правильных ответов.
- **Отметка «удовлетворительно»** – 14-11 правильных ответов.
- **Отметка «неудовлетворительно»** – менее 10 правильных ответов

Критерии оценивания знаний обучающихся при написании рефератов:

- **Отметка «отлично»** - обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена

собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению, основные требования к реферату выполнены

- **Отметка «хорошо»** - допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении, имеются существенные отступления от требований к реферированию.

- **Отметка «удовлетворительно»** - тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы, тема реферата не раскрыта

- **Отметка «неудовлетворительно»** - обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

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 44 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.

5. 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.

	мастерская (196084, г. Санкт- Петербург	Черниговская, дом 5) Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Специализированная мебель: столы, стулья, специальный инвентарь, материалы для профилактического обслуживания мебели.	
--	--	--	--

Приложение 1 на _____ л.

Рабочую программу составил
кандидат. вет. наук, доцент

Смирнова Л.И.