

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

«УТВЕРЖДАЮ»

Проректор по учебной и
воспитательной работе

 М.В. Постнова

«24» марта 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА ПО ВЕТЕРИНАРНО-
САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ

Специальность 36.05.01 - Ветеринария

Специализация Ветеринарная фармация, Болезни мелких домашних
животных

Уровень высшего образования специалитет

Квалификация специалист

Форма обучения очная, очно-заочная, заочная

Ульяновск-2016

1.Цели освоения

При подготовке ветеринарного врача важное значение имеет дисциплина «Ветеринарно-санитарная экспертиза».

Целями практики является - подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими доброкачественной продукции. Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и технического сырья животного происхождения предусматривает решение ряда весьма важных и ответственных задач, для осуществления которых ведущими принципами в работе должны быть:

- 1) выпуск для потребителя только доброкачественной продукции;
- 2) исключение возможности заражения людей болезнями, общими для человека и животных, через пищевые продукты или же через техническое сырье животного происхождения;
- 3) предотвращение распространения бактериальных, вирусных и гельминтозных болезней через продукты и отходы боенского производства.

Для изучения данной дисциплины в полном объёме необходима хорошая организация учебного процесса, материально-техническое обеспечение и обязательное проведение занятий на производстве (убойные пункты, мясоперерабатывающие предприятия, молоко- и птицекомбинаты, государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на продовольственных рынках и др.). Занятия должны быть обеспечены наглядными пособиями, современными приборами, техническими средствами обучения, компьютерной техникой.

В подготовке специалиста по данной дисциплине важное значение имеют

также и такие формы обучения, как НИР студентов, решение практических ситуаций, проблемное обучение. Такие дополнительные формы обучения помогут ветсанэксперту выработать мышление, приобрести умение работать с литературой, самостоятельно решать теоретические и практические проблемы, осваивать методы научных исследований и находить правильное и объективное решение в трудных ситуациях.

Дисциплина имеет социально-экономическое значение. Внедрение и использование современных технологий для получения готовой продукции позволяет специалисту увеличить выход продукции, повысить её качество, а рациональные способы использования и обезвреживания условно-годных и негодных продуктов предупреждают заболевание людей и распространение болезней среди животных.

2.Задачи практики

Основными перспективными задачами и направлениями ветеринарно-санитарной экспертизы является совершенствование и разработка методов исследования, разработка ускоренных экспресс-методов для распознавания и установления доброкачественности продуктов животного и растительного происхождения.

В своем развитии ветеринарно-санитарная экспертиза широко использует достижения нормальной и патологической анатомии, физиологии, зоогигиены, биохимии, микробиологии, токсикологии, эпизоотологии, паразитологии, судебной экспертизы и других клинических ветеринарных дисциплин и имеет с ними предметную связь. Пользуясь патологоанатомическими, биохимическими, микробиологическими, вирусологическими, токсикологическими, радиобиологическими и другими методами исследований, специалисты, работающие в области ветеринарно-санитарной экспертизы, имеют возможность правильно определять характер патологоанатомических изменений в органах и тушах убитых животных, объективно давать качественную и ветеринарно-

санитарную оценку любым пищевым продуктам животного и растительного происхождения.

3. Место практики в структуре ОПОП ВО

Технологическая практика по ветеринарно-санитарной экспертизе относится к профессиональному циклу согласно ФГОС ВО, Б2.П.3.

Время и сроки проведения технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе 8 семестр.

4. Формы проведения практики

Технологическая практика проводится со студентами в составе учебных групп под контролем преподавателей с использованием активных и интерактивных форм обучения: проведение интернет-экскурсии, просмотр учебных роликов, посещение перерабатывающих предприятий.

Непрерывно:

1. Проведение интернет-экскурсии по теме «Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и продуктов убоя на мясокомбинате и на рынках» позволяет использовать данный ресурс как источник информации в процессе организации учебно-познавательной деятельности студентов по освоению предметного материала в режиме реального времени. Для этого используется ноутбук (компьютер) с доступом в Интернет, видеопроектор, экран и материалы сайтов: «WebMission» webadmin@glossary.ru; www.ean.ru; WWW.barcode.nm.ru. В процессе данного занятия студентам демонстрируются сайты, делается обзор основных инструкций, методик, законов, нормативно-технической документации.

2. Учебные ролики по темам: «Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения в условиях рынка» позволяют студентам наглядно видеть все процессы ветеринарно-санитарной экспертизы. Видеоролики дают возможность студентам иметь представление о всех аспектах изучаемых вопросов не только со слов ведущего преподавателя, но и видеть как это происходит в жизненных ситуациях.

Дискретно по периодам проведения практики:

На выездной практике студенты посещают мясокомбинат, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, перерабатывающие предприятия по переработке пищевой продукции. При посещении данных объектов студенты свои теоретические знания закрепляют на практике при знакомстве с работой ветеринарного врача в условиях производства.

5. Место и время проведения практики

Продолжительность учебной практики в соответствии с утвержденным учебным планом составляет 1/2 недели – всего 27 часов, 9 часов аудиторная и 18 часов выездная. Базой технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе для студентов является кафедра микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА, а также мясокомбинат, лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке, перерабатывающие предприятия.

Ответственным за проведение учебной практики являются преподаватели кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ.

6. Компетенции обучающегося, формируемые в результате прохождения практики

Профессиональные компетенции

Студент должен обладать следующими профессиональными компетенциями (ПК).

- *способностью и готовностью проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, знанием правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе (ПК -8);*
- *способностью и готовностью осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, общих для человека и*

животных, охране территорий Российской Федерации от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

- способностью и готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные классификации) (ПК-12).

В результате прохождения технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

знать:

- законодательную базу в области производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, ветеринарно-санитарные требования к транспортировке подконтрольных грузов (ПК-8);

- правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (предубойного осмотра животных, участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения) (ПК-11);

- нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные классификации) (ПК-12).

уметь:

- применять полученные знания на практике, проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла (ПК-8);

- осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охранять

Российскую Федерацию от заноса заразных болезней из других государств (ПК-11);

- использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные классификации) (ПК-12).

владеть:

- методикой проведения ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла при производстве, переработке, хранении (ПК-8);

- методиками и правилами исключения возможности заражения людей болезнями общими для человека и животных, через пищевые продукты или же техническое сырье животного происхождения (ПК-11);

- методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы согласно нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении (ПК-12).

7. Структура и содержание практики

Общая трудоемкость технологической практики составляет 0,75 зачетных единиц, 27 академических часов.

№ п/п	Разделы (этапы) практики	Виды учебной (производственной) работы на практике, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)	Формы текущего контроля		
1	Техника безопасности. Изучение структуры работы мясокомбината и лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы	Вводный инструктаж по технике безопасности, интернет-экскурсия, учебные фильмы по ветеринарно-санитарной экспертизе	9		Ведение дневника по проводимым работам
2	Переработка продукции животноводства на перерабатывающих предприятиях	Посещение предприятий по переработке продукции животного и растительного происхождения, ознакомление со структурой и производством	9		Ведение дневника по проводимым работам
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых продуктов в лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке	Посещение лаборатории ветсанэкспертизы рынка. Демонстрация ветеринарными врачами рынка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, молока и молочной продукции, меда, растительной продукции	9		Ведение дневника по проводимым работам и защита дневника
	ИТОГО:		27		

8. Образовательные, научно-исследовательские и научно-производственные технологии, используемые при проведении технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе

Занятия технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе проводится по видам учебной работы: аудиторная на базе кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветсанэкспертизы и выездная - практические работы (посещение мясокомбината, перерабатывающие предприятия, лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке), текущий контроль и итоговый контроль.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности «Ветеринария» реализация компетентностного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

1. Мультимедийные технологии, для чего ознакомительные лекции и инструктаж студентов во время практики проводятся в помещениях, оборудованных экраном, видеопроектором, персональными компьютерами.

2. Дистанционная форма консультаций во время прохождения конкретных этапов практики и ведения дневника.

3. Компьютерные технологии и программные продукты, необходимые для сбора и систематизации информации, разработки планов, проведения требуемых программой практики расчетов и т.д. (используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point).

4. При прохождении технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе обучающийся использует должностные инструкции, нормативные документы и стандарты, программные продукты и т.п.

На производственной практике студенты должны ознакомиться с организацией работы лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы по оценке качества продуктов животного и растительного происхождения; с требованиями, предъявляемыми нормативными документами; с

требованиями предубойного осмотра скота и птицы; ветеринарно-санитарными правилами о разрешении и сроках убоя больных и вакцинированных животных; ознакомиться с пунктом убоя животных и санитарной бойней; принять совместное участие в проведении ветсанэкспертами ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя животных, с требованиями по оформлению документов проведенной экспертизы.

Студентам необходимо принимать участие в организации контроля качества пищевых продуктов животного и растительного происхождения при реализации на продовольственных рынках в соответствии с Положением о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Принимать участие в проверке документов согласно Требованиям о доставке на продовольственные рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правилами их ветеринарно-санитарной экспертизы, а также иметь перечень пищевых продуктов, не подлежащих для реализации на продовольственных рынках.

9. Формы отчетности по практике

В период прохождения практики студенты обязаны:

- добросовестно выполнять задания, предусмотренные программой практики;
- подчиняться правилам внутреннего распорядка, действующим в данном учреждении;
- соблюдать правила эксплуатации лабораторного оборудования;
- соблюдать правила техники безопасности и охраны труда;
- поддерживать в лаборатории и на рабочих местах требуемый порядок;
- систематически вести дневник практики в установленной форме;

Во время прохождения практики студенты обязаны вести дневник практики, куда ежедневно вносится содержание проделанной работы и делается отметка о ее выполнении преподавателем. По следующей форме:

Образец оформления дневника

Дата	Вид проводимых работ и полученные результаты	Примечания

В период практики постоянно осуществляется текущий контроль за работой студентов. К моменту окончания практики студенты представляют дневник.

- по окончанию практики студенты, должны сдать зачет.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при сдаче зачета, повторно проходит практику и сдает зачет в свободное от учебы время.

10. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Примерные контрольные вопросы и задания для проведения аттестации по итогам технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе

1. Каких животных в нашей стране относят к категории убойных.
2. Какие организации осуществляют заготовку и закупку убойных животных.
3. Порядок приема-сдачи убойных животных.
4. Ветеринарно-санитарные требования, предъявляемые к убойным животным при приеме на базы предубойного содержания.
5. Значение правильной транспортировки животных для сохранения выхода и качества мяса и других продуктов убоя.
6. Самый распространенный способ транспортировки животных.
7. Условия и порядок перевозки животных на мясоперерабатывающие предприятия автомобильным транспортом.
8. Перевозки животных железнодорожным транспортом. Подготовка и оборудование вагонов. Нормы погрузки в вагоны различных видов животных.
9. Документация при перегоне и транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
10. Как проводят прием и сдачу скота и птицы.

11. Каковы режимы предубойного содержания скота и птицы и его значение.
12. При каких болезнях и состояниях запрещают убой животных на мясо.
13. В каких случаях животных убивают на санитарных бойнях.
14. Порядок проведения маллеинизации при приеме животных на скотобазы.
15. Устройство, назначение и оборудование скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
16. Особенности различных схем и линий по переработке животных и птицы.
17. От каких операций на линии переработки животных зависит санитарное состояние органов и туш.
18. Перечислите методы оглушения, обескровливания животных и методы съемки шкур с туш.
19. Санитарно-гигиеническое значение зачистки туш.
20. Особенности технологии переработки свиных туш со съемкой и без съемки шкур.
21. Особенности технологии переработки крупного рогатого скота на конвейерных и не конвейерных линиях мясокомбинатов и боен
22. Перечислите основные технологические операции на линиях переработки птицы.
23. Перечислите технологические операции при переработке кроликов.
24. Значение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
25. Какие факторы влияют на органолептические показатели мяса ?
26. Как организуют послеубойный ветеринарный осмотр внутренних органов и туш и с какой целью его проводят ? Какие инструментарий и спецодежда необходимы при этом ?
27. Что входит в понятие « лимфатическая система » организма. Назовите крупные лимфатические сосуды.
28. Почему кроме лимфатических узлов главными объектами исследования служат и внутренние органы?
29. Каковы порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов ?
30. Как клеймят туши различных животных ?
31. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.
32. Как проводят предубойную диагностику основных инфекционных болезней на мясоперерабатывающих предприятиях ?
33. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чем она заключается ?
34. При каких инфекционных болезнях мясо и мясные продукты являются фактором передачи инфекционного начала человеку ?
35. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам ?
36. Какова, согласно действующим правилам , санитарная оценка туш и органов животных при основных инфекционных болезнях.
37. Планирование и оборудование, функции и задачи лаборатории

ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.

38. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.

39. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.

40. Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки.

41. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.

42. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц.

43. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов. Документация.

44. Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.

45. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по действующему ГОСТу и Правилам.

46. Фальсификация меда, методы её распознавания и санитарная оценка.

47. Болезни и пороки корнеклубнеплодов, овощей, ягод и фруктов.

48. Санитарная оценка свежих и консервированных растительных продуктов.

49. Радиометрический контроль растительных пищевых продуктов.

50. Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.

51. Нормативные документы.

Критерии оценки знаний на зачете

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он раскрыл содержание хотя бы двух вопросов задания

- оценка «не зачтено» ставится, если студент не ответил ни на один или на два вопроса задания.

11. Учебно-методическое и информационное обеспечение практики

А) Основная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: рекомендовано УМО высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности "Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - 3-е изд., доп. и перераб. - СПб. : Лань, 2010. - 480 с.

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2013. — 476 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=45654.

3. Лыкасова, И.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2015. — 304 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365

4. Пронин, В.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: практикум / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. – С-Пб, 2012. - 219 с.

5. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : рекомендовано УМО объединением высших учебных заведений РФ по образованию в области зоотехнии и ветеринарии в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111201 - "Ветеринария" / Сост. В.Г. Урбан., под ред. Е.С. Воронина. - СПб. : Лань, 2010. - 384 с.

6. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / Пронин В. В., С.П. Фисенко. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2012. — 239 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=3738

Б) Дополнительная литература

1. Авдеева, Е.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыб и других гидробионтов : лабораторный практикум. Допущено УМО по образованию в области рыбного хозяйства в качестве учебного пособия

для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению 110900.62 "Водные биоресурсы и аквакультура" и специальности 110901.65 "Водные биоресурсы и аквакультура" / Е. Н. Авдеева, Н. А. Головина. - СПб. : Проспект Науки, 2011. - 192 с

2.Бессонова, Л.П. Метрология, стандартизация и сертификация продуктов животного происхождения/ Л.П.Бессонова, Л.В.Антипова. – С-Пб.: ГИОРД, 2013. – 570с.

3.Горбатова, К.К. Биохимия молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Горбатова К.К., Гунькова П.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2010.— 336 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15927>

4. Горбатова, К.К. Химия и физика молока и молочных продуктов : рекомендовано Государственным образовательным учреждением высшего профессионального образования "Московский государственный университет пищевых производств" в качестве учебника для студентов высших учебных заведений, обучающихся по направлению подготовки бакалавров 260200.62 "Продукты питания животного происхождения" / К. К. Горбатова, П. И. Гунькова. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 336 с.

5.Рогожин, В.В. Биохимия молока и мяса [Электронный ресурс]: учебник/ Рогожин В.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>

6.Серегин, И.Г. Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов : учебное пособие подготовлено в соответствии с рабочими программами по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов для животных", "Производственный ветеринарно-санитарный контроль", "Методология производственного ветеринарно-санитарного контроля" для студентов специальностей 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 111201 "Ветеринария" и направления подготовки магистров 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", предназначено для самостоятельной работы студентов, магистрантов и слушателей ФПК, обучающихся на ветеринарных и ветеринарно-санитарных факультетах вузов / И. Г. Серегин, М. Ф. Боровков, Е. А. Карелина. - М. : Либроком, 2013. - 456 с

8. Смирнов, А.В. Товароведение мяса : допущено Министерством сельского хозяйства РФ в качестве учебного пособия для студентов высших сельскохозяйственных учебных заведений, обучающихся по специальностям 110501 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" и 111201 "Ветеринария" / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. - СПб. : ГИОРД, 2012. - 232 с.
ГИОРД, 2012.— 456 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15919>

В) Программное обеспечение

Используется программный комплекс Microsoft Office: Word; Excel; Power Point.

Г) Интернет - ресурсы

1. <http://vetdoctor.ru/> (сайт практикующих ветеринарных врачей)
2. <http://www.fsvps.ru/> (сайт Россельхознадзора)
3. <http://www.vet-center.ru/> (сайт Центра ветеринарии)
4. <http://vetmedical.ru/> (специализированный ветеринарный портал)
5. <http://www.vet73.ulgov.ru/> (сайт Департамента ветеринарии

Ульяновской области)

Д) Периодические издания

Журналы: Ветеринария, Ветеринария сельскохозяйственных животных, Ветеринарная патология, Ветеринарный врач, Ветеринарный консультант.

12. Материально-техническое обеспечение технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе

Для проведения практики нужны средства индивидуальной защиты спец. одежда (халаты, маски, колпаки или косынки). Мультимедийная аппаратура. Учебные фильмы.

Материально-техническое обеспечение кафедры

Название дисциплины, практики	Наименование учебных лабораторий с указанием перечня основного оборудования	Адрес аудитории (лаборатории)
Ветеринарно-санитарная экспертиза	<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типов, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации № 18 учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (площадь 55,15 кв.м.): ноутбук модели «DNS», проектор модели «ASERX110 P», подключен к Интернету.</p> <p>Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы и производственно-ветеринарного контроля № 23 учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (площадь 33,61 кв.м.): термостаты на 22 и 37⁰С, водяные бани разного назначения, РН-метр, трихинеллоскопы (ТМП-0837, МБУ-6), центрифуга (ЦЛП-2, УПХ-42), микроскопы БИОЛАН 12 шт., микроскоп цифровым окуляром Levenghuk Д-320L, Levenghuk С-310 NG, облучатель ртутно-кварцевый, ноутбук модели DNS, проектор модели ACER X110P, подключен к Интернету.</p> <p>Аудитория для самостоятельной работы студентов, студентов колледжа, аспирантов, магистрантов № 25 учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-</p>	<p>433431, Ульяновская область, Чердаклинский район, р.п. Октябрьский, ул. Студенческая, д.17 Здание учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (по техническому паспорту - здание учебного корпуса эпизоотологии, Лит «А»), аудитории: № 18 (по техническому паспорту № 6)</p> <p>433431, Ульяновская область, Чердаклинский район, р.п. Октябрьский, ул. Студенческая, д.17 Здание учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (по техническому паспорту - здание учебного корпуса эпизоотологии, Лит «А»), аудитории: № 23 (по техническому паспорту № 13 а)</p> <p>433431, Ульяновская область, Чердаклинский район, р.п. Октябрьский, ул. Студенческая, д.17</p>

	<p>санитарной экспертизы (площадь 9,33 кв.м.): 2 ноутбука модели DNS, компьютер в сборе, подключен к Интернету</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (площадь 13,78 кв.м.): ноутбук модели DNS, подключен к Интернету</p>	<p>Здание учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (по техническому паспорту - здание учебного корпуса эпизоотологии, Лит «А»), аудитории: № 25 (по техническому паспорту № 52)</p> <p>433431, Ульяновская область, Чердаклинский район, р.п. Октябрьский, ул. Студенческая, д.17</p> <p>Здание учебного корпуса кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-санитарной экспертизы (по техническому паспорту - здание учебного корпуса эпизоотологии, Лит «А»), аудитории: № 23 (по техническому паспорту № 13 б)</p>
--	--	---


Проведение практики предусматривает выезды и посещение перерабатывающих предприятий, согласно:

1. Договор о сотрудничестве №276 от 17.01.2014 г. до 31.12.2019 г ООО «Елховская птицефабрика»
2. Договор о сотрудничестве №268 от 07.02.2014 г. до 31.12.2019 г ООО птицефабрика «Николаевская»
3. Договор о сотрудничестве № 60 от 02.09.2013 г. до 31.12.2018 г. ОГБУ «Инзенская районная СББЖ»
4. Договор о сотрудничестве № 58 от 25.09.2009 г. до 31.12.2016 г. ОГУ «Мелекесская районная СББЖ»
5. Договор о сотрудничестве №262 от 25.02.2014 г. до 31.12.2019 г ИП «Камалова Р.И.»
6. Договор о сотрудничестве №261 от 20.02.2014 г. до 31.12.2019 г СПК «По заветам Ленина»
7. Договор на прохождение производственной практики № 254 от 23.05.2013 г. по 31.12.2018 г. ООО «Агро-Альянс»
8. Договор о сотрудничестве №251 от 19.04.2012 г. до 31.12.2017 г СПК «Маяк»
9. Договор о сотрудничестве №246 от 05.04.2012 г. до 31.12.2017 г КФХ «Тимиркин Г.В.»

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и ПрООП ВО по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария.

Авторы:  Барт Н.Г.

Рецензент(ы):  Молодцова Н.И.

Программа рассмотрена на заседании кафедры микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ «6» 10 2015г. протокол № 3
Зав. кафедрой  Васильев Д.А.

Программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины и биотехнологии от 7. 10. 2015 года, протокол № 1

Председатель методической комиссии  Терентьева Н.Ю..

Ведущий специалист по организации практик и содействия трудоустройству выпускников  Д.М.Марьин

Представитель научной библиотеки  Шмелева М. В.

Лист регистрации изменений

Изменения	Основание для изменения	Протокол заседания кафедры	Протокол заседания методической комиссии
<p>1. П.6 рабочей программы «Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины» изложить в следующей редакции:</p> <p>Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Основы микробиологии» разработан на основании следующих документов:</p> <p>-Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";</p> <p>- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».</p> <p>2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> - перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы; - описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; 	<p>1. Изменение №1 в положение о рабочей программе от 24.03.2016г.</p> <p>2. Предписание ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА об устранении выявленных нарушений от Рособрнадзор а Управления надзора и контроля за организациями и, осуществляющими образовательную деятельность от 18.03.2016г.</p> <p>№07-55-76/18-</p>	<p>-</p>	<p>-</p>

<ul style="list-style-type: none"> - типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; - методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций. 	Л/З.		
---	------	--	--

Составитель  Н.Г.Барт

Министерство сельского хозяйства РФ
ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА
Кафедра: микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ветеринарно-
санитарной экспертизы

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ
ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРАКТИКА ПО ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЕ

Специальность 36.05.01 Ветеринария
Специализация Ветеринарная фармация, болезни мелких домашних животных
Квалификация (степень) выпускника: специалист
Форма обучения: очная, заочная, очно-заочная

УТВЕРЖДЕН
на заседании кафедры МВЭ и ВСЭ
23.03.2016 г., протокол № 16
Заведующий кафедрой



Д.А. Васильев

Ульяновск 2016 г.

Содержание

- Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы
- Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания
- Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
- Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

1.Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Коды компетенции	Наименование компетенции	Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр)	Виды занятий для формирования компетенции	Оценочные средства сформированности компетенции
ПК-8	способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную	Знает: законодательную базу в области производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, ветеринарно-санитарные требования к транспортировке подконтрольных грузов	8	занятия практического типа	устный опрос, ведение дневника
	оценку и контроль производства безопасной продукции и животнов	Умеет: применять полученные знания на практике, проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла	8	занятия - практического типа	устный опрос, ведение дневника
	одства, пчеловодства и водного промысла, знание правил	Владеет: методикой проведения ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла при производстве, переработке,	8	занятия практического типа	устный опрос, ведение дневника

	перевозк и грузов, подконтр ольных ветерина рной службе	хранении			
ПК-11	способно сть и готовнос ть осущест влять эксперт из у и контроль мероприя тий по охране населени я от болезней, общих для человека и животны х, охране территор ий Российск ой Федераци и от заноса заразных болезней из других государст в	Знает: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (предубойного осмотра животных, участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения)	8	занятия практич еского типа	устный опрос, ведение дневника
		Умеет: осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охранять Российскую Федерацию от заноса заразных болезней из других государств	8	занятия практич еского типа	устный опрос, ведение дневника
		Владет: методиками и правилами исключения возможности заражения людей болезнями общими для человека и животных, через пищевые продукты или же техническое сырье животного происхождения	8	занятия практич еского типа	устный опрос, ведение дневника
ПК-12	способно сть и готовнос ть	Знает: нормативную документацию, принятую в ветеринарии и	8	занятия практич еского	устный опрос, ведение дневника

использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные классификации)	здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные классификации)		типа	
	Умеет: использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные классификации)	8	занятия практического типа	устный опрос, ведение дневника
	Владеет: методиками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы согласно нормативной документации принятой в ветеринарии и здравоохранении	8	занятия практического типа	устный опрос, ведение дневника

Компетенция ПК-8 также формируется в ходе прохождения технологической практики по ветеринарно-санитарной экспертизе и ИГА.

Компетенция ПК-11 также формируется в ходе освоения дисциплин: паразитология и инвазионные болезни, эпизоотология и инфекционные болезни, технологическая практика по ветеринарно-санитарной экспертизе.

Компетенция ПК-12 также формируется в ходе прохождения преддипломной практики.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций по дисциплине на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенция, этапы освоения компетенции		Показатели и критерии оценивания результатов обучения		
		Ниже порогового уровня (Не зачтено)	Пороговый уровень (Зачтено)	Продвинутый уровень (Зачтено)
<p>ПК-8</p> <p>способность и готовность проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, ветеринарно-санитарные требования к транспортировке подконтрольных грузов</p>	<p>Знает:</p> <p>законодательную базу в области производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, ветеринарно-санитарные требования к транспортировке подконтрольных грузов</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильно формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает законодательную базу, глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видеизменении заданий.</p>

<p>знание правил перевозки грузов, подконтрольных ветеринарной службе</p>	<p>Умеет: применять полученные знания на практике, проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла</p>	<p>Не умеет применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение проводить ветеринарно-санитарную экспертизу.</p>	<p>В целом успешное, но отдельные пробелы в правилах проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>	<p>Сформированное умение применять полученные знания на практике, проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла</p>
	<p>Владеет: методикой проведения ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла при производстве, переработке, хранении</p>	<p>Обучающийся не владеет методикой проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение законодательной базы производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла, ветеринарно-санитарные требования к транспортировке подконтрольных</p>	<p>В целом успешное, но отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками умеет применять полученные знания на практике, проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции</p>	<p>Успешное и системное владение методикой проведения ветеринарно-санитарной оценки продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла при производстве, переработке, хранении</p>

		выполнено	грузов	животноводства, и пчеловодства водного промысла	
Умеет: организовывать экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	Не умеет применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное умение организовывать экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированное умение применять полученные знания на практике, организовывать экспертную оценку и контроль технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения	
Владеет: методикой проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения,	Обучающийся не владеет методикой проведения экспертной оценки, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных	В целом успешное, но не системное владение : методикой проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и	В целом успешное, но содержащее пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками умеет применять полученные знания на практике, проведение экспертной оценки и контроля	Успешное и системное владение методикой проведения экспертной оценки и контроля технологических процессов и операций по переработке сырья животного и	

зданий и сооружений для содержания животных	программой обучения учебных заданий не выполнено	растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	технологических процессов и операций по переработке сырья животного и растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных	растительного происхождения, зданий и сооружений для содержания животных
Умеет: организовывать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	Не умеет применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное умение организовывать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированное умение применять полученные знания на практике, организовывать транспортировку животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла
Владеет: оформлением сопроводительной ветеринарной документации (ветеринарные	Обучающийся не владеет методикой оформления сопроводительной ветеринарной документации (ветеринарные	В целом успешное, но не системное владение оформлением сопроводительной ветеринарной	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками	Успешное и системное владение оформлением сопроводительной ветеринарной документации

	свидетельства, справки)	свидетельства, справки), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	документации (ветеринарные свидетельства, справки)	применять полученные знания на практике, оформлением сопроводительной ветеринарной документации (ветеринарные свидетельства, справки)	(ветеринарные свидетельства, справки)
ПК-11	и способность осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней, для общих человека и животных, и охране территорий Российской Федерации от заноса заразных	Знает: правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (предубойного осмотра животных, участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения)	Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.	Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.	Обучающийся знает правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы (предубойного осмотра животных, участия в различных видах экспертиз сельскохозяйственной продукции и сырья животного происхождения), глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно,

<p>болезней из других государств</p>	<p>Умеет: осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охранять Российскойскую Федерацию от заноса заразных болезней из других государств</p>	<p>Не умеет применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.</p>	<p>В целом успешное, но не системное умение организовывать осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охранять Российскойскую Федерацию от заноса заразных болезней из других государств</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы по контролю мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охранять Российскойскую Федерацию от заноса заразных болезней из других государств</p>	<p>четко и логически стройно его излагает, не затрудняется с ответом при видеизменении заданий.</p>
	<p>Владеет: методиками и правилами исключения возможности заражения людей болезнями общими для человека и</p>	<p>Обучающийся не владеет методикой оформления сопроводительной ветеринарной документации (ветеринарные свидетельства, свидетельства,</p>	<p>В целом успешное, но не системное владение оформлением сопроводительной ветеринарной документации</p>	<p>В целом успешное, но содержащее пробелы или сопровождающиеся отдельными ошибками умее</p>	<p>Сформированное умение применять полученные знания на практике, осуществлять экспертизу и контроль мероприятий по охране населения от болезней общих для человека и животных, охранять Российскойскую Федерацию от заноса заразных болезней из других государств</p>
					<p>Успешное и системное владение методиками и правилами исключения возможности заражения людей</p>

	животных, через пищевые продукты или же техническое сырье животного происхождения	справки), допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено	(ветеринарные свидетельства, справки)	полученные знания на практике, оформлением сопроводительной ветеринарной документации (ветеринарные свидетельства, справки)	болезнями общими для человека и животных, через пищевые продукты или же техническое сырье животного происхождения
<p>ПК-12</p> <p>способность и готовность использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные</p>	<p>Знает:</p> <p>нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, международные</p>	<p>Обучающийся не знает значительной части программного материала, плохо ориентируется в, допускает существенные ошибки.</p>	<p>Обучающийся имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.</p>	<p>Обучающийся твердо знает материал, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос.</p>	<p>Обучающийся знает нормативную документацию и методики проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p>

указания, терминологию, действующие международные классификации	классификации) Умеет: применять нормативную документацию принятую в ветеринарии и здравоохранении	Не умеет применять полученные знания на практике, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено.	В целом успешное, но не системное умение осуществлять контроль выполнения всех нормативных документов	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы в организации проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Сформированное умение применять полученные знания на практике, уметь применять законы РФ
	Владеет: готовностью использовать нормативную документацию, принятую в ветеринарии и здравоохранении (законы Российской Федерации, технические регламенты, международные и	Обучающийся не владеет нормативной документацией допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет самостоятельную работу, большинство предусмотренных учебных заданий не выполнено	В целом успешное, но не системное владение методикой предубойного осмотра животных, методикой обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, правила утилизации	В целом успешное, но содержащее пробелы или сопровождающееся отдельными ошибками уметь применять полученные знания на практике, методики предубойного осмотра животных, методикой обеззараживания не соответствующих	Успешное и системное владение методикой предубойного осмотра животных, методикой обеззараживания не соответствующих стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, правила утилизации

	национальные стандарты, приказы, правила, рекомендации, указания, терминологию, действующие международные классификации		продуктов и сырья животного происхождения	стандартам качества продуктов и сырья животного происхождения, правила утилизации продуктов и сырья животного происхождения	продуктов и сырья животного происхождения
--	---	--	---	---	---

2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Перечень оценочных средств

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в ФОС
1	Устный опрос	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме	Комплект вопросов
2	Ситуационные задачи	Средство проверки полученных знаний в результате изучения дисциплины ветеринарно-санитарная экспертиза	Ситуационные задачи
2	Дневник	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов

3.ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине ветеринарно-санитарная экспертиза, технологическая практика

- 1.Каких животных в нашей стране относят к категории убойных.
- 2.Какие организации осуществляют заготовку и закупку убойных животных.
- 3.Порядок приема-сдачи убойных животных.
- 4.Ветеринарно-санитарные требования ,предъявляемые к убойным животным при приеме на базы предубойного содержания.
- 5.Значение правильной транспортировки животных для сохранения выхода и качества мяса и других продуктов убоя.
- 6.Самый распространенный способ транспортировки животных .
- 7.Условия и порядок перевозки животных на мясоперерабатывающие предприятия автомобильным транспортом.
- 8.Перевозки животных железнодорожным транспортом. Подготовка и оборудование вагонов. Нормы погрузки в вагоны различных видов животных.
- 9.Документация при перегоне и транспортировке животных на мясоперерабатывающие предприятия.
- 10.Как проводят прием и сдачу скота и птицы.
- 11.Каковы режимы предубойного содержания скота и птицы и его значение.
- 12.При каких болезнях и состояниях запрещают убой животных на мясо.
- 13.В каких случаях животных убивают на санитарных бойнях.
- 14.Порядок проведения маллеинизации при приеме животных на скотобазы.
- 15.Устройство, назначение и оборудование скотобаз, карантинных отделений, изоляторов и санитарных боен.
- 16.Особенности различных схем и линий по переработке животных и птицы.
- 17.От каких операций на линии переработки животных зависит санитарное состояние органов и туш.
- 18.Перечислите методы оглушения, обескровливания животных и методы съемки шкур с туш.
- 19.Санитарно-гигиеническое значение зачистки туш.
- 20.Особенности технологии переработки свиных туш со съемкой и без съемки шкур.
- 21.Особенности технологии переработки крупного рогатого скота на конвейерных и не конвейерных линиях мясокомбинатов и боен
- 22.Перечислите основные технологические операции на линиях переработки птицы.
- 23.Перечислите технологические операции при переработке кроликов.

24. Значение ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающих предприятиях.
25. Какие факторы влияют на органолептические показатели мяса ?
26. Как организуют послеубойный ветеринарный осмотр внутренних органов и туш и с какой целью его проводят ? Какие инструментальный и спецодежда необходимы при этом ?
27. Что входит в понятие « лимфатическая система » организма. Назовите крупные лимфатические сосуды.
28. Почему кроме лимфатических узлов главными объектами исследования служат и внутренние органы?
29. Каковы порядок и методика осмотра продуктов убоя животных различных видов ?
30. Как клеймят туши различных животных ?
31. Методы диагностики инфекционных болезней при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов убоя животных.
32. Как проводят предубойную диагностику основных инфекционных болезней на мясоперерабатывающих предприятиях ?
33. При каких инфекционных болезнях проводят дифференциальную диагностику и в чем она заключается ?
34. При каких инфекционных болезнях мясо и мясные продукты являются фактором передачи инфекционного начала человеку ?
35. Какие инфекционные болезни относят к зооантропонозам ?
36. Какова, согласно действующим правилам , санитарная оценка туш и органов животных при основных инфекционных болезнях.
37. Планирование и оборудование, функции и задачи лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынке.
38. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного и растительного происхождения и правила их ветеринарно-санитарной экспертизы.
39. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.
40. Порядок направления мяса и мясопродуктов на продовольственные рынки.
41. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мяса на продовольственных рынках.
42. Отбор проб. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров, мяса диких промысловых животных и пернатой дичи, рыбы и пищевых яиц.
43. Обезвреживание мяса и мясных продуктов. Утилизация конфискатов. Документация.
44. Правила доставки, взятия проб и порядок ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов. Распознавание фальсификаций. Денатурация молока, непригодного к использованию на пищевые цели. Документация.
45. Органолептический и лабораторный методы исследования меда по

В период практики постоянно осуществляется текущий контроль за работой студентов. К моменту окончания практики студенты представляют дневник.

- по окончанию практики студенты, должны сдать зачет.

Студент, не выполнивший программу практики, получивший отрицательный отзыв или неудовлетворительную оценку при сдаче зачета, повторно проходит практику и сдает зачет в свободное от учебы время.

Порядок подготовки и защиты отчета по практике

По итогам учебной практики студентом составляется письменный отчет. Цель отчета – показать степень освоения программного материала по результатам прохождения учебной практики.

В процессе работы над отчетом студент должен перечислить требования к убойным животным как мясному сырью для перерабатывающих предприятий; представить перечень основных нормативных документов, регламентирующих качество и безопасность мяса, молока, рыбы, а также мясных, молочных и рыбных продуктов (10-15 источников); составить конспект, в котором необходимо указать технологическую схему производства продукции на мясо-, молоко- и рыбоперерабатывающих предприятиях, схему проведения контроля качества продукции на всех этапах производства.

Результаты изучения темы должны быть оформлены в виде текстового документа с указанием темы, цели и задач исследования, а также выводов.

Отчет должен быть набран на компьютере, грамотно оформлен, сброшюрован в папку, подписан студентом, сдан для регистрации в лаборантскую кафедры.

Требования к оформлению листов текстовой части. Текстовая часть отчета выполняется на листах формата А4 (210 x 297 мм) без рамки, соблюдением следующих размеров полей:

левое –30 мм,

правое –10 мм,

верхнее –20 мм,

нижнее – 20 мм.

Страницы текста подлежат обязательной нумерации, которая проводится арабскими цифрами с соблюдением сквозной нумерации по всему тексту. Номер страницы проставляют по центру без точки в конце.

Первой страницей считается титульный лист, но номер страницы на нем не проставляется.

При выполнении текстовой части работы на компьютере тип шрифта: *Times New Roman*. Шрифт основного текста: обычный, размер 14 пт. Шрифт заголовков разделов: полужирный, размер 16 пт. Шрифт заголовков подразделов: полужирный, размер 14 пт. Межсимвольный интервал: обычный. Межстрочный интервал: полуторный.

Перечень ситуационных задач по дисциплине ветеринарно-санитарная экспертиза, технологическая практика

1) Осенью 20 школьников отравились пищей, отравление характеризовалось субфебрильной температурой, тошнотой, рвотой, схваткообразными болями в надбрюшинном участке. Эти проявления возникли через 1-3 часа после завтрака (блины со сметаной). Причиной заболевания стала домашняя сметана, приобретенная у местной жительницы. Какой микроорганизм наиболее достоверно мог стать причиной заболевания?

- А. Стафилококки
- Б. Стрептококки
- В. Бактерии рода *Proteus*

2) У 32 детей детсада выявлено пищевое отравление. Причиной вспышки стали мясные фрикадельки, оставшиеся с прошедшего дня. Они хранились в холодильнике и не прошли повторной термической обработки. Известно, что накануне шеф-повар госпитализирован с острым парапроктитом. Какой из микроорганизмов наиболее достоверно мог стать причиной отравления?

- А. *Proteus vulgaris*
- Б. Патогенные штаммы *E. coli*
- В. Галофильные вибрионы

3) Несколько жителей доставлены в инфекционную больницу с явлениями острого гастроэнтерита. Возникновение заболевания они связывают с употреблением малосолевой тюльки. Из испражнений больных выделен *Vibrio parahaemolyticus*. Какие меры профилактики следует рекомендовать?

- А. Подвергать соленую рыбу термической обработке перед употреблением
- Б. Использовать в профилактических целях антибиотики
- В. Избегать употребления малосолевой рыбы домашнего приготовления

4) При расследовании случая пищевого отравления установлен диагноз: пищевая токсикоинфекция, вызванная параземолитическим вибрионом. Какой из перечисленных продуктов и блюд может быть вероятной причиной данного отравления?

- А. Морепродукты.
- Б. Молоко пастеризованное.
- В. Колбаса.

5) Среди детей из детского сада выявлен случай массового пищевого отравления. Согласно эпидемиологическому анамнезу, причиной послужило употребление в пищу пирожных с кремом, хранившихся на пищеблоке с нарушением температурного режима. Какой из перечисленных методов является наиболее эффективным и реальным в профилактике стафилококковых токсикозов?

- А. Ликвидация носительства стафилококков среди сотрудников на пищевых объектах
- Б. Ликвидация носительства стафилококков среди животных
- С. Предупреждение возможности размножения стафилококков в пищевых продуктах и продуцирования токсина

6) Какая из следующих болезней, в которых гастроэнтерит является ведущей особенностью, имеет инкубационный период 2-4 часа?

- А. Холера
- Б. Ботулизм
- В. Стафилококковое пищевое отравление

7) Заболевания в детском учреждении начались внезапно спустя 2-3 часа после употребления в пищу не подвергнутого термической обработке творога. У всех пострадавших была обильная многократная рвота, боль в животе, жидкий стул, бледность кожных покровов, у некоторых незначительное (до 37,30С) повышение температуры тела. Клинические проявления прошли в течение суток. Каков наиболее вероятный диагноз?

- А. Отравление солями тяжелых металлов
- Б. Стафилококковый токсикоз (Бактериальный токсикоз)
- В. Острая кишечная инфекция

8) Среди военнослужащих возникла массовая пищевая токсикоинфекция. В рационе было мясо, которое хранилось без охлаждения в течение суток, варилось большими кусками в течение 15 минут. Предложите радикальную меру профилактики подобных заболеваний.

- А. Коррекция питания, исключение скоропортящихся продуктов.
- Б. Бак. анализ смывов с оборудования кухни
- В. Исключение поступления в организм продуктов обсемененных микроорганизмами, правильное их хранение и термическая обработка

9) Случай пищевого бактериального отравления имел место 20 июля в семье одного служащего после употребления жареных котлет из телятины

(теленки неделю болели и были вынужденно забиты без ведома ветеринарного надзора). Основные симптомы заболевания: инкубационный период 12-16 часов, высокая температура, сильные боли в области живота, рвота, частый жидкий стул, общая слабость, головная боль. Наиболее вероятный возбудитель данного отравления:

А. Энтеротоксигенные стафилококки

В. Патогенные серотипы *E. coli*

С. Сальмонеллы

10) Через 7-8 часов после обеда в школьном лагере заболели 11 детей, у которых внезапно появились такие жалобы: тошнота, рвота, жидкий стул, общая слабость, недомогание, температура тела до 37,2 – 37,8⁰ С. В течение нескольких дней больные выздоровели. Обед был приготовлен поваром, который болел стоматитом. Какой наиболее вероятный диагноз?

А. Афлотоксикоз

Б. Сальмонеллез

В. Стафилококковый токсикоз

11) Больной Н., 46 лет, поступил с жалобами на двоение в глазах, снижение зрения, тяжелое дыхание, першение в горле. Заболел остро 12 часов тому назад. Перед заболеванием употреблял в пищу грибы домашнего консервирования. Объективно бледность, широкие зрачки со слабой реакцией на свет, сухость во рту, нарушение глотания, брадикардия, брадипноэ, метеоризм, задержка стула. Мышечная сила резко снижена. Какой предположительный диагноз у больного?

А. Пищевая токсикоинфекция

Б. Сальмонеллез

В. Ботулизм

12) Через 6 часов после праздничного обеда в семье Н., заболело трое ее членов, у которых внезапно появились одинаковые жалобы: тошнота, рвота, жидкий стул, общая слабость, температура тела 37,2-37,8⁰С. Через 1-2 суток больные поправились. На основе клинической картины и лабораторных данных поставлен диагноз - стафилококковый токсикоз. Какие из перечисленных продуктов и блюд могли быть вероятнее всего причиной отравления?

А. Картофельное пюре

Б. Салат из овощей

В. Пирожные с заварным кремом

13) У здорового ранее человека через 3-5 часов после еды возникли схваткообразные боли в животе и многократный понос со слизью. Этому предшествовали тошнота и однократная рвота, общая слабость, потеря аппетита. Какова наиболее вероятная причина описанных проявлений заболевания?

А. Хронический панкреатит

Б. Пищевая интоксикация

В. Энтероколит

14) Больная, 52 лет поступила в клинику с жалобами на резкую мышечную слабость, головную боль, двоение в глазах, “сетку перед глазами”, сухость во рту, сжимание и стеснение в грудной клетке, затрудненное дыхание, затруднение глотания. Объективно: температура 35,6°C, пульс 92 в 1 мин, АД 170/90 мм рт.ст. Накануне употребляла в пищу молочные продукты, консервированные огурцы домашнего приготовления, рыбу холодного копчения. Три дня назад пережила сильный стресс.

А. Ботулизм

Б. Грипп

В. Гипертоническая болезнь

15) После употребления мясных консервов у больного появились следующие симптомы: двоение в глазах, сильная головная боль, нарушение глотания, сердцебиение, мышечная слабость. Какой предположительный диагноз наиболее вероятен?

А. Инсульт

Б. Гастроэнтерит

В. Ботулизм

16) После употребления яичницы, приготовленной дома из утиных яиц, у больных через 8 часов возникли следующие симптомы заболевания: температура 39°C, головная боль, рвота, боль в животе, затем присоединился понос. Испражнения частые со слизью, зловонные. Продолжительность заболевания 3 суток. Какое заболевание микробной этиологии имеет место?

А. Сальмонеллез.

Б. Пищевой ботулизм.

В. Бруцеллез.

17) В инфекционное отделение поступила женщина 47 лет с жалобами на высокую температуру, озноб, сильную слабость, головную боль, тошноту и рвоту. Стул частый, жидкий. Заболевание началось через 12 часов после употребления в пищу омлета из утиных яиц. Наиболее вероятный диагноз:

А. Сальмонеллез.

Б. Стафилококковое пищевое отравление.

В. Ботулизм.

18) В отделение интенсивной терапии и реанимации поступил больной с жалобами на ухудшение зрения (туман в глазах, двоение), расстройство глотания. Врач установил диагноз отравление ботулотоксином. Накануне больной потреблял молоко, сыр, крупяные изделия, тушенку домашнего приготовления, свежие овощи. Какой из продуктов может быть причиной пищевого отравления?

А. Тушенка домашнего приготовления

Б. Молоко

В. Творог (сыр)

19) В больницу скорой помощи привезли девочку. При обследовании: температура тела 36,0 °C, кожа и слизистые оболочки бледные, девочка адинамична, на вопросы отвечает вяло. Зрачки расширены, реакция на свет

снижена, голос сиплый, слизистая оболочка рта сухая, при глотании вода выливается через нос, два дня не было дефекации. Перед этим ела кашу гречневую, борщ, пельмени, яичницу, копченую колбасу, огурцы домашнего консервирования, жареный картофель. Какое заболевание наиболее вероятно?

- А. Ботулизм
- Б. Сальмонеллез
- В. Стафилококковая интоксикация

20) Случай семейного пищевого отравления характеризовался классической клинической картиной ботулизма. Накануне все заболевшие употребляли в пищу борщ, котлеты, вареную колбасу, баночную кабачковую икру домашнего приготовления, варенье из абрикосов, мороженое. Какой продукт наиболее вероятно вызвал отравление?

- А. Варенье
- Б. Котлеты
- В. Мороженое
- Г. Вареная колбаса

Д. Баночная кабачковая икра домашнего приготовления

21) К врачу обратились дети школы-интерната через 4 - 5 часов после обеда с жалобами на тошноту, рвоту, холодный пот и небольшую боль в эпигастрии. На обед дети ели картофельный суп на мясном бульоне, блины с мясом, компот из сухофруктов. Блины начинялись вареным мясом, которое измельчалось на мясорубке работницей столовой, которая страдает панарицием, и термической обработке не поддавались. Какой наиболее вероятный диагноз в данном случае?

- А. Афлатоксикоз
- Б. Ботулизм
- В. Стафилококковая интоксикация

22) В поселке городского типа зарегистрирована вспышка пищевого отравления. Диагноз "ботулизм" установлен на основании клинической картины заболевания. Какие из перечисленных продуктов необходимо в первую очередь отобрать на анализ для подтверждения диагноза?

- А. Молоко пастеризованное
- Б. Мясо отварное
- В. Консервы

23) У больного, который употреблял трое суток тому назад консервированные грибы (опята), отмечается расстройство зрения (диплопия, мидриаз), расстройство речи, нарушения глотания. Какое пищевое отравление имеет место?

- А. Отравление опятами
- Б. Пищевая токсикоинфекция
- В. Ботулизм

24) Пищевые токсикоинфекции могут быть вызваны наличием в пищевых продуктах в значительных количествах возбудителей:

- А. Дизентерии

Б. Стафилококков

В. Протея

25) В детском санатории возникло массовое пищевое отравление после употребления йогурта, изготовленного на молокозаводе. Среди работников завода выявили людей с гнойничковыми заболеваниями кожи. Определить характер пищевого отравления.

А. Стафилакоковый токсикоз.

Б. Ботулизм.

В. Сальмонеллез.

26) Мальчик после употребления некипяченого молока болеет 5-й день. Температура 38-39°C, рвота. Жидкий стул. Вял, бледен. Язык обложен белым налетом. Тоны сердца приглушены. Живот вздут, урчание в области пупка. печень +3 см. Стул жидкий, до 5 раз в сутки, темно-зеленого цвета, с примесями слизи. Какой наиболее вероятный диагноз?

А. Сальмонеллез

Б. Стафилококковая кишечная инфекция

В. Ротавирусная инфекция

Критерии оценки собеседования (защиты отчета по практике):

- «зачтено» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет творческие положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения; **дал 50% и более правильных ответов на вопросы;**

- «не зачтено» выставляется, если студент не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно отвечает на задаваемые вопросы, с большими затруднениями поясняет практические задачи или не справляется с ними самостоятельно; **дал менее 50% правильных ответов.**

Ожидаемые результаты подготовки отчета по прохождению практики (содержание отчета)

выявление степени выполнения студентом программы практики, полноты и качества собранного материала, наличия необходимого анализа, расчетов, степени обоснованности выводов и предложений,

выявление недостатков в прохождении практики, представленном материале и его оформлении, разработка мер и путей их устранения.

Критерии оценки решения ситуационных задач

- оценка «отлично» ставится студенту, обнаружившему системные, глубокие знания программного материала, необходимые для решения практических задач, владеющему научным языком, осуществляющему изложение программного материала на различных уровнях его представления;
- оценки «хорошо» заслуживает студент, обнаруживший полное знание программного материала;
- оценки «удовлетворительно» заслуживает студент, обнаруживший достаточный уровень знаний основного программного материала, но допустивший погрешности при его изложении;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, допустившему при ответе на вопросы задачи множественные ошибки принципиального характера.

Критерии оценки отчета по прохождению практики (содержание отчета)

- «зачтено» выставляется студенту, если он произвел письменное оформление всех этапов задания, показав степень освоения программного материала учебной практики, грамотно оформил результаты своей работы;

- «не зачтено» выставляется, если студент не произвел письменное оформление всех этапов задания или представил отчет по практике в виде разрозненного материала, результаты своей работы оформил с нарушениями требований или не справился с ними самостоятельно.

Составитель



Н.Г.Барт

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра «Микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ»

Отчет по производственной практике технологическая
практика по ветеринарно-санитарной экспертизе

Выполнил: студент _____ курса _____
экономического факультета
очного (заочного) обучения
Направление «_____»
Профиль «_____»
Ф.И.О.

Шифр: _____

Проверила: Ф.И.О.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РФ

ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА

Факультет ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра «Микробиологии, вирусологии, эпизоотологии и ВСЭ»

Задание

по производственной практике (технологическая практика по ветсанэкспертизе)

Студенту _____
(фамилия, имя, отчество)

1. Сроки прохождения практики _____

2. Исходные данные к выполнению задания _____

3. Основная рекомендуемая литература

Задание выдал руководитель
практики _____
(Ф.И.О., степень, звание, должность) (подпись)

Задание принял к исполнению _____
(подпись студента)

Дата выдачи задания « » 201 г.

Ульяновск 201_

РЕЦЕНЗИЯ
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ

Производственная практика: технологическая практика по ветеринарно-санитарной экспертизе

Специальность 36.05.01 Ветеринария

Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП	Соответствует
Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-8, ПК-11, ПК-12
Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану	Соответствует
Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины	Соответствует
Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	Присутствуют
Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС	Соответствует
Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП	Соответствует
Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)	учебные видеоролики
Учебно-методическое и информационное обеспечение	Соответствует
Материально-техническое обеспечение данной дисциплины	Соответствует

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует специальности 36.05.01 Ветеринария

Рецензент: к. б. н., доцент



Молофеева Н.И.

