

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.10.2024 09:27:48
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d457eaf8f

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра инфекционных и инвазионных болезней

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Ю.В.Глазунов

«31» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях различной этиологии

для направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

магистерская программа Ветеринарно-санитарная экспертиза

Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения очная

Тюмень, 2024

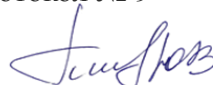
При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Министерством образования и науки РФ “28” сентября 2017 г., приказ № 982.

2) Учебный план основной образовательной программы 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза», одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «31» мая 2024 г. Протокол № 14.

Рабочая программа учебной дисциплины одобрена на заседании кафедры инфекционных и инвазионных болезней от “31” мая 2024 г. Протокол № 9

Заведующий кафедрой



Ю.В. Глазунов

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «31» мая 2024 г. Протокол № 8.

Председатель методической комиссии института



М.А. Часовщикова

Разработчики:

Фирулёва Е.А., преподаватель кафедры, к.в.н,

Упорова И.Г., ассистент

С.Ю.Палагин, начальник отдела противозпизоотических и специальных ветеринарных мероприятий Управления ветеринарии Тюменской области

Директор института:



А.А. Бахарев

1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК-2	Способен разрабатывать, организовывать и проводить мероприятия, направленные на обеспечение ветеринарно-санитарной, пищевой безопасности, и защиту территории РФ от заноса возбудителей особо опасных болезней	ИД-2 _{ПК-2} Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и на их основании осуществляет организацию и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропоозонозов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • особенности боенской диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных и птиц; • перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; • ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях; • современные способы контроля обеззараживания сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; • проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных • способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Данная дисциплина относится к Блоку 1 части, формируемой участниками образовательных отношений.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области дисциплин: Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора, Микробиологическая безопасность продукции биологического происхождения

Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях различной этиологии является предшествующей дисциплиной для дисциплин: Ветеринарно-санитарная оценка пищевой продукции, Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции северного оленеводства, Научно-исследовательская работа (практика), Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена, Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 216 часов (6 зачетных единицы).

Вид учебной работы	Очная форма обучения		
	Всего часов	семестр	
		2	3
Аудиторные занятия (всего)	60	30	30
<i>В том числе:</i>			
Лекционного типа	20	10	10
Семинарского типа	40	20	20
Самостоятельная работа (всего)	138	78	60
<i>В том числе:</i>			
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	69	39	30
Курсовая работа	28	-	28
Самостоятельное изучение тем	5	3	2
Доклад	36	36	-
Вид промежуточной аттестации:		зачет	экзамен
экзамен	18	-	18
Общая трудоемкость:			
часов	216	108	108
зачетных единиц	6	3	3

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	2	3
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур, рожа свиней, сап, лептоспироз, листериоз, Ку-лихорадка, туляремия и др.)

2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, встречающихся у человека, но не передающиеся через мясные продукты	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, встречающихся у человека, но не передающиеся через мясные продукты (актиномикоз, столбняк, злокачественный отек, оспа, псевдотуберкулез, пастереллез, некробактериоз, болезнь Ауески, и др.)
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, не встречающихся у человека	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, не встречающихся у человека (чума свиней, АЧС, лейкоз КРС, эмкар, браздот, злокачественная катаральная горячка и контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота, отечная болезнь поросят, инфекционный атрофический ринит свиней и др.).
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях инвазионной этиологии	Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при обнаружении инвазионных болезней животных, передающихся и не передающихся человеку через мясо.
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях обмена веществ: эндемической остеодистрофии, кетозе, истощении, беломышечной болезни, гидремии, желтухе Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при абсцессах, флегмонах, гнойных ранах, сепсисе, гангрене, обморожениях, ожогах Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при плевродении, транспортной лихорадке, переохлаждении, перегревании, стрессах Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при воспалении верхних дыхательных путей, пневмониях, перикардитах, капиллярной эктазии печени, жировом перерождении и жировой инфильтрации печени Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах, спленитах, панкреатитах и т.д. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при нейрофиброматозе, липомах, саркомах, карциномах и меланосаркомах, пигментациях

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекционного типа	Семинарского типа	СР	Всего, часов
1	2	3	4	5	6
1.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя	8	14	40	62
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, встречающихся у человека, но не передающиеся через мясные продукты	4	8	30	42
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, не встречающихся у человека	2	4	20	26
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях инвазионной этиологии	4	8	28	40
5.	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии	2	6	20	28
	Экзамен				18
	Итого	20	40	138	216

4.3. Занятия семинарского типа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема	Трудоемкость (час)
			очная
1	2	3	4
1.	1	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, ящур, рожа свиней, сап, лептоспироз, листериоз, Ку-лихорадка, туляремия)	12
2.	1	Представление научного доклада	2
3.	2	Ветеринарно-санитарная экспертиза и санитарная оценка при обнаружении инфекционных болезней, встречающихся у человека, но не передающиеся через мясные продукты (бешенство, актиномикоз, столбняк, злокачественный отек, оспа, псевдотуберкулез, пастереллез, некробактериоз, болезнь Ауески, и др.)	8

4.	3	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясопродуктов при обнаружении инфекционных болезней, не встречающихся у человека (африканская чума свиней, ИНАН, ИАР и др.)	4
5.	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях инвазионной этиологии, передающихся человеку через продукты убоя (трихинеллез, цистицеркозы бовисный и целлюлозный и др.)	4
6.	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях инвазионной этиологии, встречающихся у человека, но не передающихся человеку через продукты убоя (фасциолез, эхинококкоз и др.)	2
7.	4	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях инвазионной этиологии, не встречающихся у человека (имагинальные гельминтозы и др.)	2
8.	5	Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях обмена веществ: эндемической остеодистрофии, кетозе, истощении, беломышечной болезни, гидремии, желтухе	2
9.	5	Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при септических процессах: абсцессах, флегмонах, гнойных ранах, сепсисе, гангрене, отморожениях, ожогах	2
10.	5	Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при плевродении, транспортной лихорадке, переохлаждении, перегревании, стрессах	2
Итого:			40

4.4. Учебные занятия, развивающие у обучающихся навыки командной работы, межличностные коммуникации, принятие решений, лидерские качества

№ п/п	Номер темы	Метод обучения	Описание метода обучения
1		Анализ ситуаций и имитационных моделей	<i>Ситуация-оценка</i> , в которой обучаемые дают оценку принятым решениям по диагностике болезней животных, допуску животных к убою, санитарной оценке молока и продуктов убоя больных животных

4.5. Учебные занятия в форме практической подготовки

№ п/п	Номер темы	Место проведения
1	4	АО ПЗ Учхоз ГАУ Северного Зауралья
2.	5	ООО «Тюменские молочные фермы»,
3.	5	Агрохолдинг «Юбилейный»

4.6. Примерная тематика курсовых работ

- 1 Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при обнаружении инфекционных болезней животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
- 2 Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при местных патологических процессах незаразной этиологии в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и методы их обеззараживания при обнаружении инфекционных болезней животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и методы их обеззараживания при обнаружении инвазионных болезней в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
5. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при общих патологических процессах незаразной этиологии в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий)..
- 6 Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при обнаружении инфекционных болезней птицы в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
7. Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при обнаружении инфекционных болезней кроликов в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов (по видам продукции) в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
по видам и производителям).
10. Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в птицеводческих хозяйствах (наименование, форма собственности) при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях рынков (предприятий).
11. Мониторинг заболеваний животных (инфекционных, инвазионных, незаразных на территории Тюменской области (России, и т.п.)
12. Организация и проведение мероприятий, направленных на защиту населения регион исследований) от антропоозонозов (по видам болезней)

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

Тип самостоятельной работы	Форма обучения	Текущий контроль
Проработка материала лекций, подготовка к занятиям	78	тестирование, задача, дискуссия
Курсовая работа	32	защита курсовой работы
Самостоятельное изучение тем	10	собеседование
Доклад	18	представление доклада

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Сидорова К.А., Череменина Н.А., Белецкая Н.И., Свицерский В.И. Основы безопасности пищевой продукции: учебное пособие. – Тюмень: ГАУ Северного Зауралья, 2020. (2-е издание, переработанное и дополненное). – 281 с.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 5. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и других продуктов убоя при болезнях незаразной этиологии

Тема № 11. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при воспалении верхних дыхательных путей, пневмониях, перикардитах, капиллярной эктазии печени, жировом перерождении и жировой инфильтрации печени

Тема № 12. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах, спленитах, панкреатитах и т.д.

Тема № 13. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя при нейрофиброматозе, липомах, саркомах, карциномах и меланосаркомах, пигментациях

5.4. Темы докладов:

1. Мониторинг особо опасных болезней животных
2. Сибирская язва. Ветеринарные и санитарные мероприятия при выявлении болезни.
3. АЧС. Ветеринарные мероприятия при выявлении болезни. Предубойная и послеубойная диагностика.
4. Дифференциальная диагностика инфекционных болезней.
5. Вирусные болезни молодняка КРС. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
6. Вирусные болезни молодняка свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса в хозяйствах.
7. Медленно текущие инфекции. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое. Пути реализации мяса
9. Методы распознавания мяса больных и здоровых животных, а так же убитых в агональном состоянии.
10. Биология возбудителя и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах.
11. Биология возбудителей и санитарная оценка продуктов убоя при аскаридозах животных
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при гнойных процессах, травмах
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках
15. DFD- и PSE- пороки.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

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

<i>Код компетенции</i>	Результаты освоения	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине	Наименование оценочного средства
ПК-2	Способен разрабатывать, организовывать и проводить мероприятия, направленные на обеспечение ветеринарно-санитарной, пищевой безопасности, и защиту территории РФ от заноса возбудителей особо опасных болезней	ИД-2 ^{ПК-2} Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и на их основании осуществляет организацию и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропоозонозов	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • особенности боенской диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных и птиц; • перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; • ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях; • современные способы контроля обеззараживания сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; • проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; <p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> • способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных • способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции 	Тест Экзаменационный билет Зачетный билет Вопросы к защите курсовой работы Вопросы к защите доклада

6.2. Шкалы оценивания

Шкала оценивания устного зачета (2 семестр)

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	выставляется обучающемуся, если он раскрыл содержание хотя бы двух вопросов задания, т.е. самостоятельно решает поставленные задачи, направленные на защиту населения от антропозоонозов, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать результаты ветеринарно-санитарной экспертизы и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности.
не зачтено	ставится, если обучающийся не ответил ни на один или на два вопроса задания

Шкала оценивания тестирования на зачете (2 семестр)

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

Шкала оценивания устного экзамена (3 семестр)

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, правильно сформулировал понятия по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании в полном объеме организацию и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропозоонозов. Практическое задание решено правильно.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании организацию и проведение основных мероприятий, направленных на защиту населения от антропозоонозов. Практическое задание решено правильно.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала

	теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы в полной мере не выполнен, знания по организации и проведению мероприятий, направленных на защиту населения от антропозоонозов отрывочные. Практическое задание решено с некоторой неточностью.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы не выполнен, знания по организации и проведению мероприятий, направленных на защиту населения от антропозоонозов отсутствуют, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения.

Шкала оценивания тестирования на экзамене (3 семестр)

Оценка	Правильных ответов, %
отлично	86 - 100
хорошо	71 - 85
удовлетворительно	50 - 70
неудовлетворительно	менее 50

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1. Иванов Н.П. Инфекционные болезни животных. Том 1. Общая эпизоотология. Болезни, общие для нескольких видов животных [Электронный ресурс] : учебник в двух томах / Н.П. Иванов, К.А. Тургенбаев, А.Н. Кожаев. — Электрон. текстовые данные. — Алматы: Нур-Принт, 2019. — 600 с. — 978-601-241-368-7. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/69101.html>
2. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ И.А. Рогов [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 226 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4176>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю.
3. Внутренние болезни животных [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Г.Г. Щербаков [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2014. — 720 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/52621>. — Загл. с экрана.

б) дополнительная литература

1. Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник / Боровков М.Ф., Фролов В. П., Серко С. А. – М.: Лань, 2019.-480с.

2. Алиев, А.С. Эпизоотология с микробиологией [Электронный ресурс] : учебник / А.С. Алиев, Ю.Ю. Данко, И.Д. Ещенко [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 439 с. — Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=71716 Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов уоя [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Л.В. Резниченко [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2016. — 80 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/87588>. — Загл. с экрана.

3. Урбан, В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / В. Г. Урбан. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-5294-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/139283>

4. Латыпов, Д.Г. Гельминтозы животных, опасные для человека [Электронный ресурс]: учеб. пособие — Электрон. дан. — Санкт-Петербург: Лань, 2017. — 440 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95143>.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

- Научная электронная библиотека (<http://elibrary.ru/defaultx.asp>);
- Электронно-библиотечная система Издательство «Лань» www.e.lanbook.com ;
- Электронно-библиотечная система IPRbooks <http://www.iprbookshop.ru/>
- Официальные интернет-сайты Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, Департамента ветеринарии, Федерального агентства по ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ Россельхознадзора.
- Базы данных, информационно – справочные и поисковые системы: yandex.ru, google.ru, rambler.ru.
- www.1gost.ru – стандарты
- www.consultant.ru (Справочно-правовая система «Консультант+»).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61365>

2. Руководство к практическим занятиям по внутренним незаразным болезням [Электронный ресурс] : учеб. пособие / А.В. Яшин [и др.]. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2016. — 176 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/71741>. — Загл. с экрана.

10. Перечень информационных технологий – ИСС «Техэксперт»

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций по дисциплине используются аудитории, оборудованные мультимедийными средствами. Используется компьютерный класс для проведения занятий, экзамена и зачета.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство науки и высшего образования РФ
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Институт биотехнологии и ветеринарной медицины
Кафедра Инфекционных и инвазионных болезней

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по учебной дисциплине: «Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях
различной этиологии»**

для направления подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

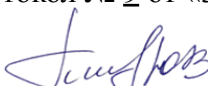
Уровень высшего образования – магистратура

Форма обучения – очная

Разработчики: кандидат ветеринарных наук Фирулёва Екатерина Аркадьевна; Упорова Ирина Григорьевна, ассистент; Сергей Юрьевич Палагин, начальник отдела противоэпизоотических и специальных ветеринарных мероприятий Управления ветеринарии Тюменской области

Утверждено на заседании кафедры

протокол № 9 от «31» 05 2024 г.

Заведующий кафедрой  Ю.В.Глазунов

Тюмень, 2024

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях различной этиологии

1. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного экзамена)

Компетенция	Вопросы
<p>ПК-2 Способен разрабатывать, организовывать и проводить мероприятия, направленные на обеспечение ветеринарно-санитарной, пищевой безопасности, и защиту территории РФ от заноса возбудителей особо опасных болезней</p>	<p>1.1.знать: особенности боенской диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных и птиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> • перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; • ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях; <ul style="list-style-type: none"> • современные способы контроля обеззараживания сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями 2. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных. 3. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека). 4. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика, (продуктивная, экссудативная форма. Первичный туберкулез. Вторичный туберкулез, локальный (местный) и генерализованный туберкулез. дифференциальный диагноз. Санитарная оценка. Туберкулез. человека.). Современные методы обеззараживания. 5. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика,, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека). 6. Сальмонеллезы. Послеубойная диагностика и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя 7. Лейкоз млекопитающих. Предубойная и послеубойная диагностика, и ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя 8. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 9. Лептоспироз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 10. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 11. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека). 12. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 13. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика,, санитарная оценка, пути заражения человека). 14. Сап (предубойная и послеубойная диагностика,, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя пути заражения человека).

15. Туляремия (Послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).
16. Ку-лихорадка (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
17. Ботулизм как пищевой бактериальный токсикоз (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, ботулизм человека).
18. Энтеротоксемия (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
19. Столбняк (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
20. Некробактериоз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
21. Пастереллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
22. Классическая чума свиней (Послеубойная диагностика, санитарная оценка).
23. Трихинеллез (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
24. Цистицеркоз бовисный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
25. Цистицеркоз целлюлозный (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
26. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных при болезнях обмена веществ (гидремия, уремия, желтуха, беломышечная болезнь).
27. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при новообразованиях, механических и термических повреждениях
28. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов при септических процессах

Задания:

1.2. Уметь: проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; • проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

Владеть: способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных, способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

1. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?

2. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?

3. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?

	<p>4. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции</p> <p>5. Проведите исследование свинины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.</p> <p>6. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.</p> <p>7. Проведите исследование говядины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.</p> <p>8. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?</p> <p>9. Отдифференцируйте жировое перерождение печени от жировой инфильтрации? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.</p> <p>10. Отдифференцируйте истощение от исхудания? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.</p>
--	---

Пример экзаменационного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней

Учебная дисциплина: **«Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях
различной этиологии»**

По направлению: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1.

1. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека).
2. Рожь свиней. Предубойная и послеубойная диагностика. Санитарная оценка. Пути заражения человека
3. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.

Составил: _____ / _____ / « _____ » _____ 20 _____ г.

Заведующий кафедрой: _____ / _____ / « _____ » _____ 20____ г.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Описание
отлично	Демонстрирует полное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает глубокими знаниями двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, правильно сформулировал понятия по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании в полном объеме организацию и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропоозонозов. Практическое задание решено правильно.
хорошо	Демонстрирует значительное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обладает достаточно полным знанием двух теоретических вопросов экзаменационного билета, при ответе на теоретические вопросы, продемонстрировал логически стройное изложение, отсутствуют существенные неточности при формулировании понятий по вопросам. Анализирует результаты ветеринарно-санитарной экспертизы, и на их основании организацию и проведение основных мероприятий, направленных на защиту населения от антропоозонозов. Практическое задание решено правильно.
удовлетворительно	Демонстрирует частичное понимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся имеет общие знания основного материала теоретических вопросов билета, без усвоения некоторых существенных положений; основные понятия формулирует с некоторой неточностью; один вопрос разобран полностью, второй начат, но не закончен, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы в полной мере не выполнен, знания по организации и проведению мероприятий, направленных на защиту населения от антропоозонозов отрывочные. Практическое задание решено с некоторой неточностью.
неудовлетворительно	Демонстрирует небольшое понимание или непонимание темы вопросов экзаменационного билета. Обучающийся не знает значительную часть материала, допускает значительные ошибки в процессе изложения теоретических вопросов, приводит ошибочные определения, не один вопрос не рассмотрен до конца, анализ результатов ветеринарно-санитарной экспертизы не выполнен, знания по организации и проведению мероприятий, направленных на защиту населения от антропоозонозов отсутствуют, не решено практическое задание или выбран неверный алгоритм решения.

2.Тестовые задания для промежуточной аттестации (экзамен в форме тестирования)

2.1. знать: особенности боенской диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных и птиц;

- перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях;
- современные способы контроля обеззараживания сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

1. Убой животных при использовании вакцины против сибирской язвы:
2. Убой животных при использовании вакцины против ящура в неблагополучных пунктах:
3. Убой животных при использовании противосибирезявенной сыворотки:
4. Однокопытных (лошадей, мулов, ослов) на мясокомбинате или убойном пункте подвергают:
5. Под термином «утилизация» понимают:
6. После последнего случая скармливания рыбы, рыбных отходов и рыбной муки, не подлежат отправке для убою:
7. На каждую партию животных, направляемых на убой, выдают:
8. Партия животных, в которой обнаружены животные больные заразными болезнями, в состоянии агонии, вынужденно убитые или трупы:
9. Вывод и вывоз поступивших на убой животных с территории мясокомбинатов и птицекомбинатов:
10. При выявлении в пути следования или во время приемки на мясокомбинате сибирской язвы в партии крупного рогатого скота, транспортируемой на предприятие по железной дороге или автотранспортом:
11. На линии переработки крупного рогатого скота рабочие места для осмотра:
12. На линии переработки свиней рабочие места для осмотра:
13. На линии переработки мелкого рогатого скота рабочие места для
14. Для исследования на цистицеркоз на голове крупного рогатого скота:
15. У лошадей, ослов, мулов с целью исключения сапа:
16. Для установления видовой принадлежности тушек кроликов, полученных в домашних условиях:
17. В случае установления убою животного в агональном состоянии или при тяжело протекающем патологическом процессе реализация мяса:
18. Санитарная оценка мяса при сибирской язве
19. Возбудитель туберкулеза человека
20. Санитарная оценка мяса при локальном туберкулезе
21. Санитарная оценка мяса при генерализованном туберкулезе
22. Санитарная оценка мяса при обнаружении в свиных тушах туберкулезных обызвествленных очагов только в подчелюстных лимфатических узлах.
23. Санитарная оценка мяса при обнаружении в свиных тушах туберкулезных обызвествленных очагов только в брыжеечных лимфатических узлах.
24. Санитарная оценка мяса при обнаружении в одном из брыжеечных лимфоузлов казеозных (необызвествленных) очагов или туберкулезных поражений (независимо от их вида) одновременно как в подчелюстных, так и в брыжеечных узлах
25. Санитарная оценка мяса при костном туберкулезе
26. Санитарная оценка мяса при обнаружении в лимфатических узлах свиных туш туберкулезоподобных поражений, вызванных коринобактериями
27. Санитарная оценка мяса при убою животных, положительно реагирующих на туберкулин, при условии, что туберкулезные поражения в лимфатических узлах, тканях и органах не обнаруживают
28. Возбудитель бруцеллеза, наиболее патогенный для человека
29. Санитарная оценка мяса при бруцеллезе
30. Мясо, полученное от убою крупного рогатого скота и свиней, реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в мясе и органах:
31. Мясо, полученное от убою овец и коз, положительно реагирующих на бруцеллез, но при отсутствии у них клинических признаков бруцеллеза и патологических изменений в мясе и органах:

32. Санитарная оценка шкур при бруцеллезе
33. При лептоспирозе основные изменения в
34. При лептоспирозе туши выдерживают
35. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе, если желтушность при выдержке исчезает
36. Санитарная оценка мяса при лептоспирозе, если желтушность не исчезает
37. При роже свиней при наличии дегенеративных изменений в мускулатуре тушу и все субпродукты:
38. Неизмененное мясо при роже свиней:
39. Неизмененное мясо при классической чуме свиней:
40. В случаях убоя животных, больных сапом туши со всеми внутренними а.
41. В случае убоя больного столбняком тушу животного вместе с
42. При поражении актиномикозом только лимфатических узлов головы:
43. При актиномикозном поражении костей и мускулатуры головы:
44. При распространенном актиномикозном процессе с поражением костей, внутренних органов и мускулатуры тушу вместе со всеми органами:
45. В случае убоя животных, больных лейкозом мясо реализуют:
46. Санитарная оценка продуктов убоя при пастереллезе
47. Возбудитель ботулизма
48. Возбудитель энтеротоксемии
49. Возбудитель столбняка
50. Возбудитель эмфизематозного карбункула
51. Возбудитель браздота
52. В случае убоя животных при столбняке тушу животного вместе с внутренними органами
53. В случае убоя животных при злокачественном отеке тушу животного вместе с внутренними органами, а также все обезличенное сырье, смешанное с продуктами убоя больных животных
54. В случае убоя животных при эмфизематозном карбункуле тушу животного вместе с внутренними органами, а также все обезличенное сырье, смешанное с продуктами убоя больных животных
55. В случае убоя животных при энтеротоксемии тушу животного вместе с внутренними органами
56. В случае убоя животных при браздоте тушу животного вместе с внутренними органами
57. Санитарная оценка мяса при туляремии.
58. Санитарная оценка мяса при ку-лихорадке.
59. Санитарная оценка мяса при бешенстве.
60. Санитарная оценка мяса при губчатообразной энцефалопатии.
61. Санитарная оценка мяса при гидремии, если гидремичность при выдержке исчезает
62. Санитарная оценка мяса при гидремии, если гидремичность при выдержке не исчезает
63. Санитарная оценка мяса при желтухе, если желтушность при выдержке исчезает
64. Санитарная оценка мяса при уремии
65. Санитарная оценка мяса при истощении
66. Санитарная оценка мяса при исхудании
67. Санитарная оценка мяса при желтухе, если желтушность не исчезает
68. Санитарная оценка печени при её жировой инфильтрации
69. Санитарная оценка мяса при жировой инфильтрации печени
70. Санитарная оценка печени при её жировом перерождении
71. Санитарная оценка мяса при жировом перерождении печени
72. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни, при наличии дегенеративных изменений в мышцах
73. Санитарная оценка мяса при беломышечной болезни, если изменения выражены слабо
74. Убой животных после последнего введения селена (селенита натрия и др.) разрешается не ранее чем через
75. Убой птицы после последнего введения селена (селенита натрия и др.) разрешается не ранее чем через
76. Санитарная оценка мяса при кетозе
77. Санитарная оценка мяса при эндемической остеодистрофии с выраженными изменениями
78. Санитарная оценка мяса при единичных абсцессах без реакции регионарных лимфоузлов
79. Санитарная оценка мяса при небольших гнойных ранах
80. Санитарная оценка мяса при ограниченных флегмонах

- 81 . Санитарная оценка мяса при единичных абсцессах с реакцией регионарных лимфоузлов
- 82 .Санитарная оценка печени при обнаружении в ней абсцесса
- 83 .Санитарная оценка мяса при абсцессе в печени
- 84 .Санитарная оценка мяса при пиемии
- 85 .Санитарная оценка мяса при септицемии
- 86 .Санитарная оценка мяса при плевродении лошадей
- 87 .Санитарная оценка мяса при перегревании (тепловом ударе)
- 88 .Санитарная оценка мяса при транспортной (вагонной) болезни
- 89 .Санитарная оценка мяса при переохлаждении (замерзании)
- 90 .Санитарная оценка мяса при обморожениях
- 91 .Санитарная оценка мяса при аспирационной пневмонии
- 92 .Санитарная оценка легких при аспирационной пневмонии
- 93 .Санитарная оценка при доброкачественных новообразованиях
- 94 .Санитарная оценка при злокачественных новообразованиях
- 95 .Санитарная оценка вымени при маститах без реакции регионарных лимфоузлов
- 96 . Санитарная оценка вымени при маститах с реакцией регионарных лимфоузлов
- 97 .Санитарная оценка мяса при маститах без реакции регионарных лимфоузлов
- 98 . Санитарная оценка мяса при маститах с реакцией регионарных лимфоузлов
- 99 .Санитарная оценка мяса при множественных абсцессах
- 100 .Санитарная оценка мяса при пигментации только в отдельных внутренних органах
- 101 .Санитарная оценка мяса при септикопиемии

2.2. Уметь: проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; • проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

- 1.Для исследования на сибирскую язву на голове свиней:
- 2.Для исключения рожи свиней на мясокомбинатах:
- 3.Предубойная диагностика лейкоза крупного рогатого скота по результатам исследований
- 4.Вирусносительство лейкоза крупного рогатого скота по результатам исследований
- 5.Органы, изменяющиеся при лейкозе в первую очередь
- 6.Для исключения пастереллеза свиней на мясокомбинатах
- 7.Основной признак пастереллеза крупного рогатого скота
- 8.Мясо животных при сальмонеллезе обеззараживают
- 9.Внутренние органы животных при обнаружении сальмонелл
10. Основной признак пастереллеза свиней
- 11.Для исключения сапа на мясокомбинатах:
- 12.Каждую тушу конины исследуют на...
- 13.Каждую тушу свинины исследуют на...
- 14.Каждую тушу медвежатины исследуют на...
- 15.Каждую тушу морских млекопитающих исследуют на...
- 16.Каждую тушу конины исследуют на...
- 17.Пастереллез часто является осложнением
- 18.некробактериоз часто является осложнением
- 19.Сальмонеллез часто является осложнением
- 20.Пастереллез часто является осложнением
- 21.Туши свиней для исключения поражения цистицеркозом (финнозом) исследуют следующим образом...
- 22.Туши крупного рогатого скота для исключения поражения цистицеркозом (финнозом) исследуют следующим образом...
- 23.Туши лошадей для исключения поражения альфортиозом исследуют следующим образом...
- 24.Туши лошадей для исключения меланом исследуют следующим образом...
25. Для исключения сальмонеллеза у телят исследуют...
25. Для исключения сальмонеллеза у поросят исследуют...

2.3. Владеть: способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных, способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

1. Правила убой животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных предусматривают...
2. Доставку на убой животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных осуществляют по разрешению...
3. При выявлении на убое инфекционных болезней, общих для человека и животных сообщают...
4. Партия свиней, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
5. Партия оленей, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
6. Партия крупного рогатого скота, в которой обнаружены животные, больные сибирской язвой
7. Мясо животных привитых от классической чумы свиней и убитых с повышенной температурой:
8. Ранний признак классической чумы свиней
9. Осложнение классической чумы свиней
10. Вынужденный убой - это:
11. К случаям вынужденного убоя не относятся:
12. Реализация мяса животных вынужденного убоя на рынках
13. Реализация мяса животных вынужденного убоя в сыром виде, в том числе и через сеть общественного питания (столовые и др.) без предварительного обеззараживания проваркой:
14. В случае установления убоя животного в агональном состоянии или при тяжело протекающем патологическом процессе реализация мяса:
15. Если по результатам экспертизы, бактериологического и биохимического исследований мясо вынужденного убоя будет признано пригодным для использования в пищу, то его:
16. Реализация мяса животных вынужденного убоя на рынках
17. В случае убоя свиней, больных трихинеллезом внутренний жир:
18. В случае убоя свиней, больных трихинеллезом, шпиг:
19. В случае убоя свиней, больных трихинеллезом, тушу:
20. Тушки кроликов при пастереллезе проваривают при температуре 100°C не менее
21. Тушки кур при пастереллезе проваривают при температуре 100°C не менее
22. Тушки птицы при сальмонеллезе считаются обеззараженными, если в толще мышц температура достигла
23. При контроле качества обеззараживания условно годного мяса проваркой температура внутри куска должна быть не ниже
24. Тушки кроликов при сальмонеллезе проваривают при температуре 100°C не менее
25. Тушки кроликов при сальмонеллезе считаются обеззараженными, если в толще мышц температура достигла
26. Обеззараживание условно годного мяса проваркой проводится следующим образом:
27. При переработке условно годного мяса на колбасные хлеба ...
28. Колбасные батоны из условно годного мяса готовят следующим образом:.....
29. Варено-копченые грудинки и корейки из условно годного мяса готовят следующим образом:.....
30. Обеззараживание внутреннего жира и шпика проводят следующим образом:
31. Тушки птицы и кроликов при сальмонеллезе проваривают...
32. Мясо свиней, пораженное цистицеркозом (финнозом), обеззараживают при следующих режимах:.....
33. Мясо крупного рогатого скота, пораженное цистицеркозом (финнозом), обеззараживают при следующих режимах:.....
34. Обеззараженное замораживанием мясо направляют для переработки на....
35. Обеззараживание мяса при цистицеркозах крупного рогатого скота и свиней методом посола проводят следующим образом:....

Процедура оценивания экзамена

Экзамен в форме тестирования проводится на образовательной платформе вуза Moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется

индивидуальный вариант экзаменационного билета с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 тестовых вопросов. Продолжительность тестирования – 45 минут, обучающемуся предоставляется одна попытка. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания экзамена

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86 – 100
Хорошо	71 – 85
Удовлетворительно	50 – 70
Неудовлетворительно	менее 50

3. Вопросы для промежуточной аттестации (в форме устного зачета)

Компетенция	Вопросы
ПК-2 Способен разрабатывать, организовывать и проводить мероприятия, направленные на обеспечение ветеринарно-санитарной, пищевой безопасности, и защиту территории РФ от заноса возбудителей особо опасных болезней	<p>3.1.знать: особенности боенской диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных и птиц;</p> <ul style="list-style-type: none"> • перечень заболеваний и состояний животных (птиц), при которых их не допускают к убою, обоснование; • ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях; <ul style="list-style-type: none"> • современные способы контроля обеззараживания сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции <ol style="list-style-type: none"> 1. Общие правила убоя животных, больных инфекционными болезнями 2. Правила убоя животных, больных инфекционными болезнями, общими для человека и животных. 3. Сибирская язва (Современные методы прижизненной диагностики. Послеубойная диагностика при септической, карбункулезной, атипичной и ангинозной хронической форме, дифференциальный диагноз, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, сибирская язва человека). 4. Туберкулез. предубойная и послеубойная диагностика, (продуктивная, экссудативная форма. Первичный туберкулез. Вторичный туберкулез, локальный (местный) и генерализованный туберкулез. дифференциальный диагноз. Санитарная оценка. Туберкулез. человека.). Современные методы обеззараживания. 5. Бруцеллез (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя бруцеллез человека). 6. Листерия (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 7. Лептоспироз (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 8. Прионные болезни (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека). 9. Ящур (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).

10. Рожа свиней (предубойная и послеубойная диагностика, диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
11. Болезнь Ауески (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
12. Сап (предубойная и послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).
13. Туляремия (Послеубойная диагностика, мероприятия при обнаружении болезни и санитарная оценка продуктов убоя, пути заражения человека).
14. Ку-лихорадка (Послеубойная диагностика, санитарная оценка, пути заражения человека).
15. Лейкоз млекопитающих (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка).
16. Контагиозная плевропневмония крупного рогатого скота (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка).
17. Классическая чума свиней (предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка).
18. Инфекционный ринотрахеит крупного рогатого скота(предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка).
19. Парагрипп крупного рогатого скота(предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка).
20. Вирусная диарея крупного рогатого скота(предубойная и послеубойная диагностика, санитарная оценка).

Задания:

3.2. Уметь: проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туш и внутренних органов животных и птиц; • проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

Владеть: способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных, способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

1. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
2. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
3. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции
4. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
5. Проведите дифференциальную диагностику карбункулезной формы сибирской язвы от эмфизематозного карбункула
6. Проведите дифференциальную диагностику септической формы сибирской язвы от сепсиса кокковой этиологии

	<p>7.Проведите дифференциальную диагностику ангинозной формы сибирской язвы от пастереллеза свиней</p> <p>8.Проведите дифференциальную диагностику карбункулезной формы сибирской язвы от пастереллеза крупного рогатого скота</p> <p>9.Проведите дифференциальную диагностику септической формы сибирской язвы от рожи свиней</p> <p>10.Проведите дифференциальную диагностику септической формы сибирской язвы от чумы свиней</p>
--	---

Пример зачетного билета

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Институт: Биотехнологии и ветеринарной медицины

Кафедра: Инфекционных и инвазионных болезней

Учебная дисциплина: «**Ветеринарно-санитарная экспертиза при болезнях
различной этиологии**»

По направлению: 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Магистерская программа «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Зачетный билет № 1

1. Сибирская язва. Ветеринарные и санитарные мероприятия при выявлении болезни. Предубойная и послубойная диагностика. Пути заражения человека
2. Классическая чума свиней (предубойная и послубойная диагностика, санитарная оценка).
3. Проведите дифференциальную диагностику карбункулезной формы сибирской язвы от эмфизематозного карбункула.

Составил: _____ / _____ / « _____ » _____ 20 ____ г.

Заведующий кафедрой: _____ / _____ / « _____ » _____ 20 ____ г.

Критерии оценивания зачета

Оценка	Требования к обучающемуся
зачтено	выставляется обучающемуся, если он раскрыл содержание хотя бы двух вопросов билета, т.е. самостоятельно решает поставленные задачи, используя весь арсенал имеющихся знаний, умений и навыков; умеет оценивать, анализировать и обобщать, делать выводы по результатам собственной деятельности
не зачтено	ставится, если магистрант не ответил ни на один или на два вопроса задания

4.Тестовые задания для зачета в форме тестирования представлены выше.

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования при зачете предусматривает использование оценки зачтено или не зачтено. Тестирование проводится на образовательной платформе moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает

30 вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Шкала оценивания тестирования на зачете

% выполнения задания	Результат
50 – 100	зачтено
менее 50	не зачтено

5. Текущий контроль выполнения самостоятельной работы

5.1 КУРСОВАЯ РАБОТА

Примерная тематика курсовых работ:

- 1 Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при обнаружении инфекционных болезней животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
- 2 Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при местных патологических процессах незаразной этиологии в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
3. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и методы их обеззараживания при обнаружении инфекционных болезней животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
4. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя и методы их обеззараживания при обнаружении инвазионных болезней в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
5. Ветеринарно-санитарная оценка туш и внутренних органов при общих патологических процессах незаразной этиологии в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий)..
- 6 Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при обнаружении инфекционных болезней птицы в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
7. Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий при обнаружении инфекционных болезней кроликов в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза тушек и органов кроликов (по видам продукции) в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий).
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных в условиях рынков (сельскохозяйственных, перерабатывающих предприятий). по видам и производителям).
10. Организация и контроль проведения ветеринарно-санитарных мероприятий в птицеводческих хозяйствах (наименование, форма собственности) при обнаружении инфекционных болезней. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц в условиях рынков (предприятий).
11. Мониторинг заболеваний животных (инфекционных, инвазионных, незаразных на территории Тюменской области (России, и т.п.)

12. Организация и проведение мероприятий, направленных на защиту населения регион исследований) от антропозоонозов (по видам болезней)

Вопросы к защите курсовой работы

1. Мониторинг распространения изучаемого заболевания животных на территории Тюменской области, России и за рубежом
2. Пути заражения человека, актуальность проблемы на современном этапе (в том числе по данным ВОЗ)
3. Особенности эпидемиологии и эпизоотологии в зависимости от региона, вида или штамма возбудителя
4. Современные методы лабораторной диагностики
5. Обоснование санитарной оценки продукции (уничтожение, утилизация, обеззараживание)
6. Организация и проведение мероприятий, направленных на защиту населения от антропозоонозов в России и за рубежом.

Процедура оценивания курсовой работы

При написании курсовой работы обучающийся должен полностью раскрыть выбранную тему, соблюсти логику изложения материала, показать умение делать обобщения и выводы. Курсовая работа должна состоять из введения, основной части, заключения и списка использованных источников. Во введении автор кратко обосновывает актуальность темы, структуру работы и даёт обзор использованной литературы. В основной части раскрывается сущность выбранной темы; основная часть может состоять из двух или более глав (разделов); в конце каждого раздела делаются краткие выводы. В заключении подводятся итог выполненной работы и делаются общие выводы. В списке использованной литературы указываются все публикации, которыми пользовался автор.

При оценке уровня выполнения курсовой работы в соответствии с поставленной целью для данного вида учебной деятельности, контролируются следующие моменты:

- умение работать с объектами изучения, критическими источниками, справочной и энциклопедической литературой;
- умение собирать и систематизировать материал;
- умение самостоятельно осмысливать проблему;
- умение логично и грамотно излагать собственные умозаключения и выводы;
- умение соблюдать форму научного исследования;
- умение пользоваться глобальными информационными ресурсами;
- умение проводить расчеты и делать заключения по полученным результатам.

Оценка качества доклада :

- соответствие содержания доклада содержанию работы;
- выделение основной мысли работы (проекта);
- качество изложения материала;
- презентация.

Ответы на дополнительные вопросы.

Критерии оценки:

Оценка «отлично» выставляется в том случае, если структура работы соответствует предъявляемым требованиям, тема курсовой раскрыта полностью и самостоятельно, работа содержит элементы новизны, соединяющие в себе теоретический и эмпирический

анализы, язык и стиль изложения доступны, работа оформлена в соответствии с требованиями рекомендаций, своевременно представлена, аргументировано защищена.

Оценка **«хорошо»** выставляется в том случае, если работа содержит небольшие погрешности в оформлении, однако её тема должна быть полностью раскрыта, вовремя представлена и защищена.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется в случае, если работа содержит погрешности в оформлении, язык и стиль изложения не совсем последовательны, есть отдельные замечания по структуре работы, при защите обучающийся отвечал на вопросы поверхностно.

Оценка **«неудовлетворительно»** ставится в том случае, если обучающийся выполнил работу не по теме, либо же тема не раскрыта, работа оформлена неправильно, обучающийся при защите не ориентируется в поставленных вопросах. В этом случае курсовая работа возвращается обучающемуся на доработку. Сроки и порядок ликвидации задолженности устанавливаются деканатом.

5.2 Доклад

Формируются результаты обучения:

Знать:

- особенности боенской диагностики инфекционных, инвазионных и незаразных болезней животных и птиц;
- ветеринарно-санитарную оценку туш и органов животных (птиц) при инфекционных, инвазионных и незаразных заболеваниях;
- современные способы контроля обеззараживания сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

Уметь:

- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

Общая тематика: «Ветеринарно-санитарная экспертиза мясopодуkтов при обнаружении инфекционных болезней, передающихся человеку через продукты убоя».

Обучающиеся выполняют реферат, тему которого выбирают исходя из темы выпускной квалификационной работы.

Примерные темы докладов:

1. Мониторинг особо опасных болезней животных
2. Сибирская язва. Ветеринарные и санитарные мероприятия при выявлении болезни.
3. АЧС. Ветеринарные мероприятия при выявлении болезни. Предубойная и послеубойная диагностика.
4. Дифференциальная диагностика инфекционных болезней.
5. Вирусные болезни молодняка КРС. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
6. Вирусные болезни молодняка свиней. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя Первичная ветеринарно–санитарная экспертиза мяса в хозяйствах.
7. Медленно текущие инфекции. Послеубойная диагностика и санитарная оценка продуктов убоя.
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при вынужденном убое. Пути реализации мяса
9. Методы распознавания мяса больных и здоровых животных, а так же убитых в агональном состоянии.
10. Биология возбудителя и санитарная оценка продуктов убоя при цистицеркозах.
11. Биология возбудителей и санитарная оценка продуктов убоя при аскаридозах животных
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при гнойных процессах, травмах

13. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока при желудочно-кишечных болезнях, перитонитах
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса при несвойственных ему пороках
15. DFD- и PSE- пороки.

Вопросы к дискуссии

1. Исторический анализ проблемы.
2. Выявление трудностей, определяемых контекстом проблемы.
3. Разделение изучаемой проблемы на отдельные вопросы.
4. Поиск и разработка частных задач одной общей проблемы.
5. Предложение гипотезы по решению проблемы в определенных исторических условиях.

Процедура оценивания доклада

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада:

- сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося;
- способствовать овладению методами научного познания;
- освоить навыки публичного выступления;
- научиться критически мыслить.

Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критерии оценки:

Критерий	«Неудовлетворительно»	«Удовлетворительно»	«Хорошо»	«Отлично»
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или не последовательна. Использованы 1-2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4 ошибок в представляемой информации	Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации

	информации			
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров

5.3 ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ (представлены выше)

Процедура оценивания

Оценки результатов тестирования уровня знаний отдельных тем предусматривает использование пятибалльной шкалы. Тестирование проводится на образовательной платформе moodle. При проведении тестирования, для каждого обучающегося автоматически формируется индивидуальный вариант с перечнем тестовых вопросов. Вариант включает 30 вопросов. Контроль отдельных тем предусматривает максимальное время на проведение тестирования до 45 минут. В таблице, представленной ниже указаны критерии оценивания, которые включают процент и количество правильных ответов для оценки знаний.

Критерии оценивания

Оценка	Правильных ответов, %
Отлично	86 – 100
Хорошо	71 – 85
Удовлетворительно	50 – 70
Неудовлетворительно	менее 50

5.4 ЗАДАЧИ

Формируются результаты обучения:

Уметь:

уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животноводства и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности;

владеть: способностью организовывать исследования мониторинга для контроля особо опасных болезней животных

способностью организовывать и разрабатывать методы и средства повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции

Ситуационные задачи

1. На скотобазу мясокомбината (бойни) поступило 20 голов крупного рогатого скота. Через сутки одно животное пало. Лаборатория поставила диагноз – сибирская язва. Ваши действия?
2. Корова была привита вакциной против сибирской язвы 01 марта. Животное вынужденно убили 10 марта по причине перелома правой передней конечности. Ваши действия?
3. Зимой в 7.00 час. рабочий по уходу за животными прирезал корову (диагноз – послеродовой парез). В 9.30 час. из туши были удалены внутренние органы и кишечник. Ваши действия?

4. Пастух прирезал корову на пастбище по причине тимпани рубца. Ваши действия?
5. На пастбище молнией убита высокопродуктивная корова. Через несколько минут пастух перерезал крупные сосуды шеи. Ваши действия?
6. Произошел пожар на ферме. В результате этого часть животных оказалась с обширными ожогами. Ваши действия?
7. Грузовик сбил на дороге рабочую лошадь. Еще живую её тут же прирезали. Ваши действия?
8. Свиньям скармливали рыбную муку в течение 45 суток. Когда разрешается их убой на мясо?
9. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?
10. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
11. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
12. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции
13. Проведите исследование свинины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
14. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
15. Проведите исследование говядины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
16. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
17. Отдифференцируйте жировое перерождение печени от жировой инфильтрации? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.
18. Отдифференцируйте истощение от исхудания? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.
19. При исследовании говяжьей печени на продовольственном рынке обнаружены хрящевидные разрастания стенок желчных протоков. Какие исследования необходимо провести для постановки диагноза? Какова ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя?
20. При бактериологическом исследовании из лимфатических узлов туши свиньи выделены энтеропатогенные штаммы кишечной палочки. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
21. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделена кокковая микрофлора. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
22. При бактериологическом исследовании из тушек кур выделен возбудитель пастереллеза. Какова санитарная оценка продуктов убоя? Назовите возможные способы обеззараживания продукции
23. Проведите исследование свинины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
24. Проведите исследование свинины на цистицеркоз. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
25. Проведите исследование говядины на трихинеллез. Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования. Какие мероприятия необходимо провести при положительных результатах исследования.
26. При бактериологическом исследовании из туши коровы выделены сальмонеллы. Какова санитарная оценка продуктов убоя и способы обеззараживания продукции?
27. Отдифференцируйте жировое перерождение печени от жировой инфильтрации? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.

28. Отдифференцируйте истощение от исхудания? Объясните правила санитарной оценки в зависимости от результатов исследования.
свиней

Процедура оценивания ситуационной задачи

Ситуационную задачу обучающийся выбирает методом случайного выбора. Решение ситуационных задач осуществляется с целью проверки уровня навыков (владений) обучающихся по решению практической ситуационной задачи.

Обучающемуся объявляется условие задачи, решение которой он излагает письменно.

Эффективным интерактивным способом решения задач является сопоставления результатов разрешения одного задания двумя и более малыми группами обучающихся.

При оценке решения задач анализируется понимание конкретной ситуации, правильность применения норм ветеринарного законодательства и ветеринарной этики, способность обоснования выбранной точки зрения, глубина проработки полученного материала и знаний.

Проверка и оценка знаний должны проводиться согласно дидактическим принципам обучения. При этом выделяются следующие требования к оцениванию:

- объективность – создание условий, в которых бы максимально точно выявлялись знания обучаемых, предъявление к ним единых требований, справедливое отношение к каждому;
- обоснованность оценок – их аргументация;
- систематичность – важнейший психологический фактор, организующий и дисциплинирующий обучающихся, формирующий настойчивость и устремленность в достижении цели;
- всесторонность и оптимальность.

При оценке уровня решения ситуационной задачи, установлены следующие критерии:

- Полнота проработки ситуации;
- Грамотная формулировка вопросов;
- Использование учебно-методического обеспечения и рекомендаций по теме задачи;
- Отбор главного и полнота выполнения задания;
- Стройность, краткость и четкость изложения;
- перспективность и универсальность решений;

Критерии оценки:

- «отлично» - ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, последовательное, грамотное, с теоретическими обоснованиями (в т.ч. из практики), свободным владением терминологией; ответы на дополнительные вопросы верные, четкие.

- «хорошо»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения подробное, но недостаточно логичное, с единичными ошибками в деталях, некоторыми затруднениями в теоретическом обосновании (в т.ч. из практики), ответы на дополнительные вопросы верные, но недостаточно четкие.

- «удовлетворительно»: ответ на вопрос задачи дан правильно. Объяснение хода ее решения недостаточно полное, непоследовательное, с ошибками, слабым теоретическим обоснованием (в т.ч. из практики), ответы на дополнительные вопросы недостаточно четкие, с ошибками в деталях.

- «неудовлетворительно»: ответ на вопрос дан не правильно. Объяснение хода ее решения дано неполное, непоследовательное, с грубыми ошибками, без теоретического обоснования или с большим количеством ошибок, ответы на дополнительные вопросы неправильные (отсутствуют).