

Рабочая программа дисциплины «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 974 от 22 сентября 2017 г. Рабочая программа предназначена для подготовки специалиста, по специальности 36.05.01 Ветеринария. Направленность – Диагностика, лечение и профилактика болезней сельскохозяйственных птиц

Настоящая рабочая программа дисциплины составлена в рамках основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) и учитывает особенности обучения при инклюзивном образовании лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ).

Составитель - кандидат сельскохозяйственных наук, доцент Бурмистрова О.М.

Рабочая программа дисциплины обсуждена на заседании кафедры Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы

«18» марта 2025 г. (протокол № 18).

Зав. кафедрой Инфекционных болезней и ветеринарно-санитарной экспертизы, доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Рабочая программа дисциплины одобрена методической комиссией Института ветеринарной медицины

«14» мая 2025 г. (протокол № 5).

Председатель методической комиссии Института ветеринарной медицины, доктор ветеринарных наук, доцент

Н.А. Журавель

Директор
Научной библиотеки



И.В. Шатрова

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1.	Цель и задачи дисциплины	4
1.2.	Компетенции и индикаторы их достижений	4
2.	Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3.	Объем дисциплины и виды учебной работы	4
3.1.	Распределение объема дисциплины по видам учебной работы	5
3.2.	Распределение учебного времени по разделам и темам	5
4.	4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку	6
4.1.	Содержание дисциплины	6
4.2.	Содержание лекций	9
4.3.	Содержание лабораторных занятий	9
4.4.	Содержание практических занятий	9
4.5.	Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся	10
4.5.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	10
4.5.2	Содержание самостоятельной работы обучающихся	10
5.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.	Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	11
7.	Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины	11
8.	Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины	12
9.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
10.	Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	13
11.	Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	13
	Приложение. Фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся	14
	Лист регистрации изменений	43

1. Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1 Цель и задачи дисциплины

Специалист по специальности 36.05.01 Ветеринария должен быть подготовлен к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: врачебный, экспертно-контрольный.

Цель дисциплины – формирование теоретических знаний по ветеринарно-санитарному контролю при токсикоинфекциях и токсикозах и приобретение практических навыков по методам и средствам повышения безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения для обеспечения ветеринарно-санитарного благополучия продукции в соответствии с формируемыми компетенциями.

Задачи дисциплины: изучить нормативную базу в области лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения; овладеть практическими навыками проведения ветеринарно-санитарного контроля качества и безопасности продуктов животного и растительного происхождения при токсикоинфекциях и токсикозах.

1.2. Компетенции и индикаторы их достижений

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН	
ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	знания	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)
	умения	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 -У.1)
	навыки	Обучающийся должен владеть методами проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекциях и токсикозах (ФТД.03, ПК-5 - Н.1)

2. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах» относится к факультативам основной профессиональной образовательной программы специалитета.

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Объём дисциплины составляет 2 зачетных единиц (ЗЕТ), 72 академических часа (далее часов). Дисциплина изучается - очная форма обучения в 9 семестре.

3.1. Распределение объема дисциплины по видам учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
	по очной форме обучения
Контактная работа (всего), в том числе практическая подготовка	28
В том числе:	
Лекции (Л)	14
Лабораторные занятия (ЛЗ) /практические занятия (ПЗ)	14
Самостоятельная работа обучающихся (СР)	44
Контроль	зачет
Итого	72

3.2. Распределение учебного времени по разделам и темам Очная форма обучения

№ темы	Наименование разделов и тем	Всего часов	в том числе				контроль
			контактная работа			СР	
			Л	ЛЗ			
Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, предающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки							
1.1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,0	2	2		3	х
1.2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	4,0		1		3	х
1.3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	4,0		1		3	х
1.4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	4,0	2			2	х
1.5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	5,0	2			3	х
1.6	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	5,0		2		3	х
Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты							
2.1	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,0	2	2		3	х
2.2	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	7,0	2	2		3	х
Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцо-продукты, растительное сырьё и продукты их переработки.							
3.1	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	5,0	1	1		3	х
3.2	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	5,0	1	1		3	х
3.3	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	3,0	1			2	х
3.4	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	4,0		1		3	х
3.5	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	4,0	1			3	х
3.6	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	8,0		1		7	х
	Итого	72	14	14		44	0

4. Структура и содержание дисциплины, включающее практическую подготовку

Практическая подготовка при реализации учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей) организуется путем проведения практических занятий, практикумов, лабораторных работ и иных аналогичных видов учебной деятельности, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Практическая подготовка может включать в себя отдельные занятия лекционного типа, которые предусматривают передачу учебной информации обучающимся, необходимой для последующего выполнения работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью.

Рекомендуемый объем практической подготовки (в процентах от количества часов контактной работы) для дисциплин, реализующих:

- универсальные компетенции (УК) от 5 до 15%;
- общепрофессиональные компетенции (ОПК) от 15 до 50 %;
- профессиональные компетенции (ПК) от 20 до 80%.

4.1 Содержание дисциплины

Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки.

Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация мяса. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мяса в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мяса в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мяса в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мяса

Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация колбас. Особенности ветеринарно-санитарного контроля колбас в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество колбас в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество колбас в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость колбас.

Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация мясных баночных консервов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля мясных баночных консервов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество мясных баночных консервов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество мясных баночных консервов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость мясных баночных консервов.

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и

качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация продуктов переработки мяса и рыбы. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки мяса и рыбы в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки мяса и рыбы в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы

Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация рыбы и рыбопродуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля рыбы и рыбопродуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество рыбы и рыбопродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость рыбы и рыбопродуктов.

Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через молоко и молочные продукты

Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация молока. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молока в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молока в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молока в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молока.

Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация молочных продуктов. Особенности ветеринарно-санитарного контроля молочных продуктов в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно-правовых актов обеспечивающих безопасность и качество молочных продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество молочных продуктов в период получения, первичной переработки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость молочных продуктов.

Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки

Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яиц. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яиц. Требования нормативно

правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яиц в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яиц.

Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент яйцепродуктов. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля яйцепродуктов. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество яйцепродуктов в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость яйцепродуктов.

Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент семечковых, косточковых плодов и свежих ягод (земляника, смородина, крыжовник и др.), дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля семечковых, косточковых плодов и садовых ягод в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и ягод в период выращивания, уборки, транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и ягод.

Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент плодов и овощей. Дефекты и пороки. Особенности ветеринарно-санитарного контроля плодов и овощей. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Факторы, формирующие безопасность и качество плодов и овощей в период транспортирования, хранения и реализации. Влияние микробиологических процессов на безопасность и сохраняемость плодов и овощей.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля моченых, квашеных, соленых и маринованных плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.

Основные понятия, характеристика, классификация и ассортимент, дефекты и пороки продуктов переработки плодов и овощей. Особенности ветеринарно-санитарного контроля продуктов переработки плодов и овощей в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы. Требования нормативно правовых актов обеспечивающих безопасность и качество продуктов переработки плодов и овощей в соответствии с законодательством Российской Федерации.

4.2 Содержание лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лекции	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
2.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
3.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
4.	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
6.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах. Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
7.	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	2	+
Итого		14	40%

4.3 Содержание лабораторных занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование лабораторных занятий	Количество часов	Практическая подготовка
1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
3.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
4.	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
5.	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
6.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
7.	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	2	+
Итого		14	40%

4.4 Содержание практических занятий

Не предусмотрено

4.5. Виды и содержание самостоятельной работы обучающихся

4.5.1. Виды самостоятельной работы обучающихся

Виды самостоятельной работы обучающихся	Количество часов по очной форме обучения
Подготовка к устному опросу на лабораторном занятии	11
Подготовка к тестированию	8
Подготовка к собеседованию	8
Самостоятельное изучение отдельных тем и вопросов	8
Подготовка к промежуточной аттестации (зачету)	9
Итого	44

4.5.2. Содержание самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Наименование тем	Количество часов по очной форме обучения
1.	Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах.	3
2.	Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах	3
3.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при токсикоинфекциях и токсикозах	3
4.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	2
5.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки мяса и рыбы при токсикоинфекциях и токсикозах.	3
6.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	3
7.	Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах.	3
8.	Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.	3
9.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах	3
10.	Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах	3
11.	Ветеринарно-санитарный контроль растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	2
12.	Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	3
13.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки растительного сырья при токсикоинфекциях и токсикозах.	3
14.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах	7
	Итого	44

5. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ:

5.1 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 25 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>

5.4 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 34 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>

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

Для установления соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС ВО разработан фонд оценочных средств для текущего контроля успеваемости и проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине. Фонд оценочных средств представлен в Приложении

7. Основная и дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины

Основная и дополнительная учебная литература имеется в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Основная:

1. Кожевникова, О.Н. Микробиология мяса и мясных продуктов : учебное пособие / О.Н. Кожевникова, Е.Н. Стаценко ; Северо-Кавказский федеральный университет. – Ставрополь : Северо-Кавказский Федеральный университет (СКФУ), 2016. – 196 с. : ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=459065> (дата обращения: 14.04.2025). – Библиогр.: с. 194. – Текст : электронный.
2. Микробиология с основами биотехнологии (теория и практика) : учебное пособие : [16+] / Г.П. Шуваева, Т.В. Свиридова, О.С. Корнеева и др. ; науч. ред. В.Н. Калаев ; Воронежский государственный университет инженерных технологий. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2017. – 317 с. : табл., граф., ил. – Режим доступа: по подписке. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482028> (дата обращения: 14.04.2025). – Библиогр.: с. 311-312. – ISBN 978-5-00032-239-0. – Текст : электронный.

Дополнительная:

1. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; под редакцией М. Ф. Боровков. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 476 с. — ISBN 978-5-507-50625-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/451058> (дата обращения: 04.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Булова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/447284> (дата обращения: 04.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Долганова, Н. В. Микробиология рыбы и рыбных продуктов : учебное пособие / Н. В. Долганова, Е. В. Першина, З. К. Хасанова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 288 с. — ISBN 978-5-8114-1371-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211016> (дата обращения: 04.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Микробиологический контроль мяса животных, птицы, яиц и продуктов их переработки : 2019-08-14 / Р. Г. Госманов, А. К. Галиуллин, Ф. М. Нургалиев [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 59 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122936> (дата обращения: 14.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Мишанин, Ю. Ф. Биотехнология рациональной переработки животного сырья : учебное пособие для вузов / Ю. Ф. Мишанин. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 720 с. — ISBN 978-5-8114-8337-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/175152> (дата обращения: 04.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Рябцева, С. А. Микробиология молока и молочных продуктов / С. А. Рябцева, В. И. Ганина, Н. М. Панова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 192 с. — ISBN 978-5-507-45229-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/262502> (дата обращения: 20.04.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимые для освоения дисциплины

1. Единое окно доступа к учебно-методическим разработкам <https://юургау.рф>
2. ЭБС «Издательство «Лань» – <http://e.lanbook.com>
3. ЭБС «Университетская библиотека online» – <http://biblioclub.ru>
4. Научная электронная библиотека «eLIBRARY.ru»

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Учебно-методические разработки имеются в Научной библиотеке и электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

9.1 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 25 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>

9.2 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям для обучающихся по направлению подготовки: 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 34 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>

10. Современные информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

В Научной библиотеке с терминальных станций предоставляется доступ к базам данных:

1. «Техэксперт: Базовые нормативные документы»
2. «Техэксперт: Пищевая промышленность»
3. «Сельхозтехника»
4. Электронный каталог Института ветеринарной медицины - http://nb.sursau.ru:8080/cgi/zgate.exe?Init+IVM_rus1.xml,simpl_IVM1.xsl+rus

Перечень программного обеспечения, используемого при осуществлении образовательного процесса по дисциплинам.

1. Программное обеспечение общего назначения
 - 1.1 Операционная система Microsoft Windows
 - 1.2 Офисный пакет Microsoft Office
 - 1.3 Программный комплекс для тестирования знаний MyTestXPRo 11.0
 - 1.4 Антивирус Kaspersky Endpoint Security

11. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных программой, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения

Учебные аудитории № 259 и № 255, оснащенные оборудованием и техническими средствами для выполнения лабораторных и практических работ;

Аудитория № VII оснащенная переносным мультимедийным комплексом

Помещения для самостоятельной работы обучающихся

Помещение № 42 для самостоятельной работы, оснащенное компьютерной техникой с подключением к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Перечень оборудования и технических средств обучения

- Переносной мультимедийный комплекс (проектор BenQ; экран на штативе, ноутбук ASUS, сетевой фильтр)
- рН-метр рН150М
- люминоскоп «Филин»;
- ультразвуковой анализатор молока «Клевер 1М»;
- визкозиметр «Соматос-мини»
- центрифуга СМ-6М
- нитрат-тестер «Морион»;
- аппарат Чижова АПС;
- шкафы сушильные ШС-80-01 СПУ;
- термостат-редуктазник УТР-24;
- весы КЕРН;
- микроскопы Биомед-2.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для текущего контроля успеваемости проведения промежуточной аттестации
обучающихся

СОДЕРЖАНИЕ

1	Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины... 16
	Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения сформированности
2	компетенций..... 17
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих
3	сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины..... 17
	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций.....
4 18
	Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в
4.1.	процессе практической подготовки..... 18
4.1.1	Устный опрос на лабораторном занятии..... 18
4.1.2	Собеседование..... 21
	Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной
4.2.	аттестации..... 23
4.2.1	Зачет..... 23
5	Комплект оценочных материалов..... 27

1. Компетенции и их индикаторы, формируемые в процессе освоения дисциплины

ПК-5 Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые ЗУН			Наименование оценочных средств	
	знания	умения	навыки	Текущая аттестация	Промежуточная аттестация
ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	Обучающийся должен знать нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательства м Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекция х и токсикозах ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 - 3.1)	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательства м Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекция х и токсикозах ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 - У.1)	Обучающийся должен уметь проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательства м Российской Федерации в области ветеринарно-санитарного контроля при токсикоинфекция х и токсикозах ветеринарии (ФТД.03, ПК-5 - У.1)	Устный опрос на лабораторном занятии, тестирование, собеседование	Зачет

2 Показатели, критерии и шкала оценивания индикаторов достижения компетенций

ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии

Показатели оценивания (Формируемые ЗУН)	Критерии и шкала оценивания результатов обучения по дисциплине			
	Недостаточный уровень	Достаточный уровень	Средний уровень	Высокий уровень
(ФТД.03, ПК-5 - 3.1)	Обучающийся не знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах	Обучающийся слабо знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах	Обучающийся с незначительными ошибками и отдельными пробелами знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах	Обучающийся с требуемой степенью полноты и точности знает нормативную базу в области проведения мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии при токсикоинфекциях и токсикозах

3. Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, сформированных в процессе освоения дисциплины

Типовые контрольные задания и материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков, характеризующих продвинутой этап формирования компетенций в процессе освоения ОПОП, содержатся в учебно-методических разработках, приведенных ниже.

1 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 25 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>

2 Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 34 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций

В данном разделе методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и(или) опыта деятельности, по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах», приведены применительно к каждому из используемых видов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

4.1 Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости в процессе практической подготовки

4.1.1. Устный опрос на лабораторном занятии

Ответ на лабораторном занятии используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для устного опроса (см. методические разработки: Бурмистрова, О.М. «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические указания к лабораторным занятиям обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 34 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>)

Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Тема 1 Ветеринарно-санитарный контроль мяса при токсикоинфекциях и токсикозах. 1. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 2. По каким визуальным признакам можно определить степень обескровливания мяса? 3. Какие лабораторные методы определения степени обескровливания мяса Вы знаете? 4. Какие биохимические показатели определяют при биохимическом исследовании мяса вынужденно убитых животных? 5. Какие способы обезвреживания мяса Вы знаете?	ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
2.	Тема 2. Ветеринарно-санитарный контроль колбас при токсикоинфекциях и токсикозах. 1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через мясные продукты? 2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через колбасные изделия? 3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через колбасные изделия. 4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через колбасные изделия. 5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через колбасные изделия?	ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии
3.	Тема 3. Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов	ИД-1,ПК-5 Проводит

	<p>при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через мясные баночные консервы?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через мясные баночные консервы?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через мясные баночные консервы.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через мясные баночные консервы.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через мясные баночные консервы?</p> <p>6.В каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации?</p>	<p>мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
4.	<p>Тема 4 Ветеринарно-санитарный контроль рыбы и рыбопродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через рыбу и рыбопродукты?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через рыбу и рыбопродукты?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через рыбу и рыбопродукты.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через рыбу и рыбопродукты.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через рыбу и рыбопродукты?</p> <p>6.Как поступают с рыбой сомнительной в санитарном отношении?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
5.	<p>Тема 5. Ветеринарно-санитарный контроль молока при токсикоинфекциях и токсикозах .</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через молоко?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через молоко?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через молоко.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через молоко.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через молоко?</p> <p>6. Как поступают с молоком сомнительным в санитарном отношении?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
6.	<p>Тема 6. Ветеринарно-санитарный контроль молочных продуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через молочные продукты?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через молочные продукты?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через молочные продукты.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через молочные продукты.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через молочные продукты?</p> <p>6. Как поступают с молочными продуктами сомнительными в санитарном отношении?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии</p>
7.	<p>Тема 7. Ветеринарно-санитарный контроль яиц при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через пищевые яй-</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности</p>

	<p>ца?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через пищевые яйца?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через пищевые яйца.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через пищевые яйца.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через пищевые яйца?</p>	<p>и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
8.	<p>Тема 8. Ветеринарно-санитарный контроль яйцепродуктов при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.В каких случаях яйцепродукты подлежат ветеринарно-санитарной экспертизе?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через яйцепродукты?</p> <p>2.Какие виды пищевых токсикозов передаются через яйцепродукты?</p> <p>3.Охарактеризуйте пищевые токсикозы, предающиеся через яйцепродукты.</p> <p>4.Охарактеризуйте пищевые токсикоинфекции, предающиеся через яйцепродукты.</p> <p>5.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через яйцепродукты?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
9.	<p>Тема 9. Ветеринарно-санитарный контроль плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Поясните порядок отбора плодов и овощей для микробиологического исследования.</p> <p>2. Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через плоды и овощи?</p> <p>3.Какие виды пищевых токсикозов передаются через плоды и овощи?</p> <p>4.В чём заключаются основные виды профилактики пищевых токсикоинфекций и токсикозов, передающихся через плоды и овощи?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>
10	<p>Тема 10. Ветеринарно-санитарный контроль продуктов переработки плодов и овощей при токсикоинфекциях и токсикозах.</p> <p>1.Что такое фитопатология и какие болезни она изучает?</p> <p>2. Какие виды пищевых токсикоинфекций передаются через продукты переработки плодов и овощей?</p> <p>3.Какие виды пищевых токсикозов передаются через продукты переработки плодов и овощей?</p> <p>3.По каким микробиологическим показателям безопасности проводят санитарную оценку свежих и консервированных плодов и овощей?</p> <p>4.Какие болезни овощей развиваются при хранении и почему?</p>	<p>ИД-1,ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии</p>

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не искавшие содержание ответа; в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворит)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения

ельно)	материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.1.2. Собеседование

Собеседование используется для оценки качества освоения обучающимся основной профессиональной образовательной программы по отдельным вопросам и/или темам дисциплины. Вопросы для собеседования (см. методические разработки: Бурмистрова, О.М. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах [Электронный ресурс]: Методические рекомендации по организации и выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.05.01 Ветеринария, уровень высшего образования специалитет, форма обучения очная / О.М. Бурмистрова. - Троицк, 2025. – 25 с. – Режим доступа: <https://edu.sursau.ru/course/view.php?id=9951>)

заранее сообщаются обучающимся. Ответ оценивается оценкой «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно».

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Раздел 1. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через мясо, рыбу и продукты их переработки	
	1. Перечислите случаи, при которых убой животных на мясо запрещен. 2. Перечислите методы определения токсикоинфекций мяса 3. Перечислите методы определения токсикозов мяса. 4. Опишите какие биохимические показатели определяют при исследовании мяса вынужденно убитых животных. 5. Перечислите способы обезвреживания мяса . 6. Перечислите какие органы и тканиобирают от туши животного для бактериологического исследования. 7. Приведите схему бактериологического исследования мясапри исследовании на токсикоинфекции. 8. Дайте понятие пищевым токсикоинфекциям. 9. Дайте понятие пищевым токсикозам. 10. Опишите правила отбора проб колбасных изделий для бактериологического исследования. 11. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании колбас на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 12. Перечислите какие показатели определяют при исследовании содержимого мясных баночных консервов на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 13. Перечислите требования к микробиологическим показателям стерилизованных мясных консервов. 14. Перечислите особенности ветеринарно-санитарного контроля мясных баночных консервов Назовите в каких случаях мясные баночные консервы подлежат технической утилизации. 15. Опишите правила отбора проб рыбы для экспертизы на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 16. Перечислите какие методы используют при лабораторных исследованиях рыбы на на пищевые токсикоинфекции и токсикозы.	ИД-1.ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии
2.	Раздел 2. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся	

через молоко и молочные продукты		
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании молока на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 2. Опишите в чем суть метода определения группы чистоты молока. 3. Опишите в чем суть редуцтазного метода определения бактериальной обсемененности молока. 4. Опишите в чем суть редуцтазного метода определения бактериальной обсемененности молока. 5. Перечислите в каких случаях творог подлежит исследованию на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 6. Перечислите какие показатели определяются при бактериологических исследованиях творога. 7. Опишите в каких случаях творог не допускают к реализации. 8. Перечислите в каких случаях масло коровье подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе. 9. Перечислите какие показатели определяются при бактериологических исследованиях масла коровьего. 10. Перечислите в каких случаях масло коровье не допускается к реализации? 11. Перечислите в каких случаях масло коровье подлежит технической утилизации. 	ИД-1.ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии
3.	Раздел 3. Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и токсикозах, передающихся через яйцепродукты, растительное сырьё и продукты их переработки	
	<ol style="list-style-type: none"> 1. Перечислите какие лабораторные методы используют при исследовании пищевых яиц на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 2. Перечислите пороки, при наличии которых яйца должны быть отнесены к техническому браку. 3. Дайте краткую характеристику какое яйцо относится к пищевому неполноценному. 4. Перечислите какие показатели определяют при овоскопировании яиц. 5. Опишите как отбирают пробы яйцепродуктов для исследования на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 6. Перечислите какие методы используют при лабораторных исследованиях свежей плодоовощной продукции на на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 7. Дайте краткую характеристику болезням свежей плодоовощной продукции. 8. Перечислите какие методы используют при исследованиях продуктов переработки плодоовощной продукции на пищевые токсикоинфекции и токсикозы. 	ИД-1.ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии

Критерии оценивания ответа (табл.) доводятся до сведения обучающихся в начале занятий. Оценка объявляется обучающемуся непосредственно после ответа.

Шкала	Критерии оценивания
Оценка 5 (отлично)	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся полно усвоил учебный материал; - показывает знание основных понятий темы, грамотно пользуется терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию; - демонстрирует умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна–две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Оценка 4 (хорошо)	<p>ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет место один из недостатков:</p> <ul style="list-style-type: none"> - в усвоении учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; - в изложении материала допущены незначительные неточности.
Оценка 3 (удовлетворительно)	<ul style="list-style-type: none"> - неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; - имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий,

	использовании терминологии, исправленные после наводящих вопросов; - выявлена недостаточная сформированность знаний, умений и навыков, обучающийся не может применить теорию в новой ситуации.
Оценка 2 (неудовлетворительно)	- не раскрыто основное содержание учебного материала; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, решении задач, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

4.2. Процедуры и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

4.2.1. Зачёт

Зачет является формой оценки качества освоения обучающимся образовательной программы по разделам дисциплины. По результатам зачета обучающемуся выставляется оценка «зачтено», или «не зачтено».

Зачет проводится по окончании чтения лекций и выполнения лабораторных занятий. Зачет принимается преподавателями, проводившими лабораторные занятия, или читающими лекции по данной дисциплине. В случае отсутствия ведущего преподавателя зачет принимается преподавателем, назначенным распоряжением заведующего кафедрой. С разрешения заведующего кафедрой на зачете может присутствовать преподаватель кафедры, привлеченный для помощи в приеме зачета.

Присутствие на зачете преподавателей с других кафедр без соответствующего распоряжения ректора, проректора по учебной, воспитательной работе и молодежной политике или заместителя директора Института по учебной работе не допускается.

Форма(ы) проведения зачета (устный опрос по билетам, письменная работа, тестирование и др.) определяются кафедрой и доводятся до сведения обучающихся в начале семестра.

Для проведения зачета ведущий преподаватель накануне получает в директората зачетно-экзаменационную ведомость, которая возвращается в директорат после окончания мероприятия в день проведения зачета или утром следующего дня.

Во время зачета обучающиеся могут пользоваться с разрешения ведущего преподавателя справочной и нормативной литературой, другими пособиями и техническими средствами.

Время подготовки ответа в устной форме при сдаче зачета должно составлять не менее 20 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа - не более 10 минут.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины.

Качественная оценка «зачтено», внесенная в зачетно-экзаменационную ведомость, является результатом успешного усвоения учебного материала.

Результат зачета выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость в день проведения зачета в присутствии самого обучающегося. Преподаватели несут персональную ответственность за своевременность и точность внесения записей о результатах промежуточной аттестации в зачетно-экзаменационную ведомость.

Если обучающийся явился на зачет и отказался от прохождения аттестации в связи с неподготовленностью, то в зачетно-экзаменационную ведомость ему выставляется оценка «не зачтено».

Неявка на зачет отмечается в зачетно-экзаменационной ведомости словами «не явился».

Нарушение дисциплины, списывание, использование обучающимися неразрешенных

печатных и рукописных материалов, мобильных телефонов, коммуникаторов, планшетных компьютеров, ноутбуков и других видов личной коммуникационной и компьютерной техники во время зачета запрещено. В случае нарушения этого требования преподаватель обязан удалить обучающегося из аудитории и проставить ему в ведомости оценку «не зачтено».

Обучающимся, не сдавшим зачет в установленные сроки по уважительной причине, индивидуальные сроки проведения зачета определяются заместителем директора института по учебной работе.

Обучающиеся, имеющие академическую задолженность, сдают зачет в сроки, определяемые Университетом. Информация о ликвидации задолженности отмечается в экзаменационном листе.

Допускается с разрешения заместителя директора института по учебной работе досрочная сдача зачета с записью результатов в экзаменационный лист.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья могут сдавать зачеты в сроки, установленные индивидуальным учебным планом. Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, допускаются на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Процедура проведения промежуточной аттестации для особых случаев изложена в «Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по ОПОП бакалавриата, специалитета и магистратуры» ФГБОУ ВО Южно-Уральский ГАУ.

Критерии оценки ответа обучающегося, а также форма его проведения доводятся до сведения обучающихся до начала зачета. Результат зачета объявляется обучающемуся непосредственно после его сдачи, затем выставляется в зачетно-экзаменационную ведомость.

Перечень вопросов к зачету

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
1.	Механизм патогенеза действия протейного токсина.	ИД-1, ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии
2.	Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при пищевых токсикоинфекциях.	
3.	Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
4.	Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.	
5.	Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии.	
6.	Классификация пищевых токсикоинфекций.	
7.	Классификация пищевых токсикозов.	
8.	Ветеринарно-санитарный контроль рыбных продуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
9.	Ветеринарно-санитарный контроль молока и молочных продуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
10.	Пищевая токсикоинфекция протейной этиологии.	
11.	Морфологические и культуральные свойства бактерий рода протей, устойчивость, их типизация.	
12.	Факторы передачи инфекционного агента протей	
13.	Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии.	
14.	Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии.	
15.	Морфологические и культуральные свойства бацилл, устойчивость, их типизация.	
16.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при ботулизме.	
17.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях кокковой этиологии.	
18.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при условно-патогенной микрофлоре.	
19.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
20.	Механизм патогенеза действия эширихиозного токсина.	
21.	Вопросы профилактики и диагностики при эширихиозной токсикоинфекции.	
22.	Механизм патогенеза действия токсина ботулизма.	

№	Оценочные средства	Код и наименование индикатора компетенции
	Типовые контрольные задания и (или) иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих сформированность компетенций в процессе освоения дисциплины	
27.	Вопросы профилактики и диагностики при ботулизме. 25. Пищевой токсикоз кокковой этиологии.	
28.	Ветеринарно-санитарный контроль яиц и яйцепродуктов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
29.	Ветеринарно-санитарный контроль растительной продукции при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
30.	Ветеринарно-санитарный контроль консервированной плодоовощной продукции	
31.	при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы. Клинические признаки при токсикоинфекциях.	
32.	Вопросы профилактики и диагностики при сальмонеллезной токсикоинфекции.	
33.	Характеристика микотоксикозов вызываемых грибами <i>Aspergillus</i> .	
34.	Характеристика микотоксикозов вызываемых грибами <i>Penicillium</i> .	
35.	Характеристика микотоксикозов.	
36.	Характеристика пищевых токсикоинфекций. Характеристика пищевых токсикозов.	
37.	Морфологические и культуральные свойства бактерий рода сальмонелл, устойчивость, их типизация.	
38.	Пищевой токсикоз – ботулизм.	
39.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях эшерихиозной этиологии.	
40.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях протейной этиологии.	
41.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при ботулизме.	
42.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях кокковой этиологии.	
43.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при условно-патогенной микрофлоре.	
44.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при токсикоинфекциях вызываемых бактериями рода клостридиум.	
45.	Дифференциация бактерий группы кишечной палочки от сальмонелл.	
46.	Ветеринарно-санитарный контроль продуктов убоя при пищевых токсикоинфекциях сальмонеллезной этиологии.	
47.	Ветеринарно-санитарный контроль колбасных изделий при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
48.	Ветеринарно-санитарный контроль мясных баночных консервов при подозрении на токсикоинфекции и токсикозы.	
49.	Пищевая токсикоинфекция эшерихиозной этиологии. Морфологические и культуральные свойства бактерий рода эшерихий, устойчивость, их типизация.	
50.	Факторы передачи инфекционного агента эшерихиоза.	
51.	Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
52.	Вопросы профилактики и диагностики при протейной токсикоинфекции. Ветеринарно-санитарная оценка мяса.	
53.	Факторы передачи инфекционного агента кокковой этиологии. Клинические признаки при данной токсикоинфекции.	
54.	Механизм патогенеза действия токсина кокковой этиологии.	
55.	Вопросы профилактики и диагностики при токсикозе кокковой этиологии.	
56.	Биохимические свойства бактерий рода кишечной палочки.	
57.	Биохимическая типизация сальмонелл.	
58.	Случаи при которых проводят бактериологическое исследование мяса.	
59.		
60.		

Шкала и критерии оценивания ответа обучающегося представлены в таблице.

Шкала	Критерии оценивания
Зачтено	<ul style="list-style-type: none"> - обучающийся отлично знает теоретические основы функционирования экономики в целом и биотехнологической отрасли в частности; - при ответе на вопросы зачета показывает знания современной законодательной базы работы предприятий биотехнологического производства; - показывает знание основных понятий тем, грамотно пользуется экономической терминологией; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует: умения анализировать экономическую ситуацию в стране, отрасли, предприятии; применять знание отраслевой экономики в профессиональной деятельности; умение излагать учебный материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами из жизненной ситуации и будущей профессиональной деятельности; - проявляет умение анализировать и обобщать информацию, навыки связного описания явлений и процессов; - демонстрирует умение излагать материал в определенной логической последовательности; - показывает умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами; - демонстрирует сформированность и устойчивость знаний, умений и навыков; - могут быть допущены одна-две неточности при освещении второстепенных вопросов.
Незачтено	<ul style="list-style-type: none"> - пробелы в знаниях основного программного материала, принципиальные ошибки при ответе на вопросы; - не знает основных экономических законов, понятий, формул; - не владеет современными знаниями в правовой сфере работы биотехнологического производства; - не может продемонстрировать применение экономических законов на примерах из жизненных ситуаций; - обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; - допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, в описании явлений и процессов, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов; - не сформированы компетенции, отсутствуют соответствующие знания, умения и навыки.

**5. Комплект оценочных материалов
по дисциплине «Ветеринарно-санитарный контроль при токсикоинфекциях и
токсикозах»**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Спецификация.....	29
2. Тестовые задания.....	32
3. Ключи к оцениванию тестовых заданий.....	39

1. Спецификация

1.1 Назначение комплекта оценочных материалов (далее – КОМ)

Наименование УГС/УГСН – 36.00.00 Ветеринария и зоотехния
Направление подготовки - 36.05.01 Ветеринария
Направленность - Диагностика, лечение и профилактика болезней животных

1.2 Нормативное основание отбора содержания

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования (ФГОС ВО), утверждённый Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 22.09.2017 г. № 974.

Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии», утвержденный Министерством труда и социальной защиты Российской Федерации от 12.10.2021 № 712н

1.3 Общее количество тестовых заданий

Код компетенции	Наименование компетенции	Количество заданий
ПК-5	Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	25
Всего		25

1.4 Распределение тестовых заданий по компетенциям

Код компетенции	Наименование компетенции	Наименование индикаторов сформированности компетенции	Номер задания
ПК-5	Способен проводить мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдать требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	ИД-1. ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	1 - 25

1.5 Типы, уровень сложности и время выполнения тестовых заданий

Код компетенции	Индикатор сформированности компетенции	Номер задания	Тип задания	Уровень сложности	Время выполнения (мин)
ПК-5	ИД-1. ПК-5 Проводит мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарной безопасности и соблюдает требования к их проведению в соответствии с законодательствам Российской Федерации в области ветеринарии	1	Задание закрытого типа на установление соответствия	Повышенный	5
		2			
		3			
		4			
		5			
		6	Задание закрытого типа на установление последовательности	Повышенный	5
		7			
		8			
		9			
		10			
		11	Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	Базовый	3
		12			
		13			
		14			
		15			
		16	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	Базовый	3
		17			
		18			
		19			
		20			
		21	Задание открытого типа с развернутым ответом	Высокий	10
		22			
		23			
		24			
		25			

1.6 Сценарии выполнения тестовых заданий

Тип задания	Последовательность действий при выполнении задания
Задание закрытого типа на установление соответствия	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидаются пары элементов. 2. Внимательно прочитать оба списка: список 1 – вопросы, утверждения, факты, понятия и т.д.; список 2 – утверждения, свойства объектов и т.д. 3. Сопоставить элементы списка 1 с элементами списка 2, сформировать пары элементов. 4. Записать попарно буквы и цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа (например, А1 или Б4)
Задание закрытого типа на установление последовательности	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается последовательность элементов. 2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.

	<p>3. Построить верную последовательность из предложенных элементов.</p> <p>4. Записать буквы/цифры (в зависимости от задания) вариантов ответа в нужной последовательности без пробелов и знаков препинания (например, БВА или 135).</p>
Задание комбинированного типа с выбором одного правильного ответа из четырёх предложенных и обоснованием ответа	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается только один из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать один ответ, наиболее верный.</p> <p>4. Записать только номер (или букву) выбранного варианта ответа.</p> <p>5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответа.</p>
Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять, что в качестве ответа ожидается несколько из предложенных вариантов.</p> <p>2. Внимательно прочитать предложенные варианты ответа.</p> <p>3. Выбрать нужные ответы, наиболее верные.</p> <p>4. Записать только номера (или буквы) выбранных вариантов ответов.</p> <p>5. Записать аргументы, обосновывающие выбор ответов. (ред.)</p>
Задание открытого типа с развернутым ответом	<p>1. Внимательно прочитать текст задания и понять суть вопроса.</p> <p>2. Продумать логику и полноту ответа.</p> <p>3. Записать ответ, используя четкие, компактные формулировки.</p> <p>4. В случае расчётной задачи, записать решение и ответ.</p>

1.7 Система оценивания выполнения тестовых заданий

Тип задания	Указания по оцениванию	Результат оценивания (баллы, полученные за выполнение задания/характеристика правильности ответа)
Задание 1	Задание закрытого типа на установление соответствия считается верным, если правильно установлены все соответствия (позиции из одного столбца верно сопоставлены с позициями другого)	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 2	Задание закрытого типа на установление последовательности считается верным если правильно указана вся последовательность цифр	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 3	Задание комбинированного типа с	Совпадение с верным ответом

	выбором одного верного ответа из предложенных с обоснованием выбора ответа считается верным, если правильно указана цифра и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	оценивается 1 баллом; неверный ответ или его отсутствие – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 4	Задание комбинированного типа с выбором нескольких вариантов ответа из предложенных с обоснованием выбора ответов считается верным, если правильно указаны цифры и приведены корректные аргументы, используемые при выборе ответа.	Полное совпадение с верным ответом оценивается 1 баллом; если допущены ошибки или ответ отсутствует – 0 баллов. Либо указывается «верно»/«неверно».
Задание 5	Задание открытого типа с развернутым ответом считается верным, если ответ совпадает с эталонным по содержанию и полноте.	Полный правильный ответ на задание оценивается 3 баллами; если допущена одна ошибка/неточность/ответ правильный, но не полный – 1 балл, если допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует – 0 баллов Либо указывается «верно»/«неверно».

1.8 Описание дополнительных материалов и оборудования, необходимых для выполнения тестовых заданий (при необходимости).

Для выполнения тестовых заданий дополнительных материалов и оборудования не требуется.

2. Тестовые задания

Тестовые задания

Задание 1.

Установите соответствие между типом микроорганизма и методом его обнаружения: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Тип микроорганизма	Метод обнаружения
А) бактерии	1) полимеразная цепная реакция (ПЦР)
Б) вирусы	2) микроскопия
В) грибы	3) микроскопия
Г) простейшие	4) культуральное исследование

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 2.

Установите соответствие между токсикоинфекцией/токсикозом и возбудителем: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Токсикоинфекция/токсикоз	Возбудитель
А) Сальмонеллёз	1) Clostridium botulinum
Б) Ботулизм	2) Salmonella enterica
В) Стафилококковый токсикоз	3) Aspergillus flavus
Г) Афлатоксикоз	4) Staphylococcus aureus

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 3.

Установите соответствие между токсином и его механизмом действия: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Токсин	Механизм действия
А) Ботулотоксин	1) Вызывает рвоту и диарею
Б) Энтеротоксин стафилококка	2) Блокирует высвобождение ацетилхолина в синапсах
В) Афлатоксин	3) Вызывает некроз слизистых ЖКТ
Г) Т-2 токсин	4) Гепатотоксичен, канцероген

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 4.

Установите соответствие между понятиями и их определениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, выберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Понятие	Определения
А) Седиментационный метод оседания Коха	1) Заключается в пропускании через специальную систему определенного объема воздуха, бактериоуловитель представляет собой стерильный сосуд со стеклянными бусами и налитой в него жидкой средой, после пропускания воздуха через данную систему содержимое сосуда взбалтывают и 1 мл жидкости вносят в чашку Петри с расплавленным и охлажденным до 45 °С МПА, выдерживают в термостате при 37 °С 48 ч, затем подсчитывают колонии
Б)	2) Метод заключается в том, что чашки Петри с МПА оставляют

Фильтрационный метод	открытыми на 5-10 мин в помещении. Для определения этим методом санитарно-показательных микроорганизмов (гемолитических стафилококков, стрептококков) чашки Петри с кровяным агаром оставляют открытыми в течение 40 мин. Затем чашки закрывают, подписывают, помещают в термостат при 37 °С и при комнатной температуре на 24 ч, после чего подсчитывают колонии микробов
В) Мембранный метод	3) Метод с использованием аппарата Кротова, конструкция которого основана на принципе ударного действия воздушной струи, при вращении вентилятора воздух засасывается через щель крышки, ударяется о поверхность питательной среды, вращающейся на подставке чашки Петри, и содержащиеся в струе воздуха бактерии оседают (прилипают). Имеющийся в приборе ротаметр указывает количество (объем) пропущенного воздуха. Затем чашки помещают в термостат на 48 ч. Подсчитывают количество выросших колоний и микробное число воздуха.
Г) Аспирационный метод	4) Метод заключается в том, что после пропускания воздуха через мембранные фильтры фильтрующие мембраны накладывают на поверхность плотной питательной среды в чашке Петри, культивируют в термостате, подсчитывают количество выросших колоний

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 5.

Установите соответствие между понятиями и их определениями: к каждой позиции, данной в первом столбце, подберите позицию из второго столбца. Запишите в ответ цифры, расположив их в порядке, соответствующем буквам.

Понятие	Определения
А) Колифаги	1) Эта среда является одним из важнейших контролируемых факторов окружающей среды и производственной зоны
Б) Метод Дригальского	2) Метод позволяет выделить чистую культуру только патогенных (болезнетворных) микроорганизмов
В) Биологический метод	3) Метод пластинчатого посева
Г) Вода	4) Вирусы, лизирующие кишечную палочку и образующие зоны лизиса (бляшки) на бактериальном газоне

Запишите выбранные цифры под соответствующими буквами:

А	Б	В	Г

Задание 6.

Установите правильную последовательность этапов развития сальмонеллёзной токсикоинфекции:

- 1) Адгезия к энтероцитам
- 2) Проникновение Salmonella в кишечник
- 3) Размножение в слизистой оболочке
- 4) Развитие диареи и интоксикации
- 5) Выделение эндотоксина

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 7. *Установите правильную последовательность порядка действий при лабораторной диагностике ботулизма:*

5. Взятие пробы подозрительного продукта
6. Биопроба на мышах с антитоксической сывороткой
7. Выделение токсина методом ИФА или ПЦР
8. Подтверждение нейтрализации токсина

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 8.

Установите правильную последовательность патогенеза афлатоксикоза:

- 1) Развитие цирроза или опухоли
- 2) Потребление корма, загрязнённого афлатоксином
- 3) Всасывание токсина в ЖКТ
- 4) Метаболизм в печени
- 5) Гепатотоксическое действие

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--	--

Задание 9.

Установите правильную последовательность этапов приготовления окрашенного препарата:

- 1) Фиксация
- 2) Высушивание мазка
- 3) Приготовление мазка
- 4) Окраска

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 10.

Установите правильную последовательность этапов приготовления дифференциально-диагностической среды Гисса:

- 1) Готовят лабораторную посуду и реактив Андредэ;
- 2) Стерилизуют текучим паром среду дробно;
- 3) В пептонную воду, состоящую из дистиллированной воды добавляют 0,5 процента поваренной соли и 15 процент пептона, 0,5 процента какого-либо углевода (сахар или многоатомный спирт) и 0,5 проц. индикатора Андредэ;
- 4) Среды с углеводами разливают в пробирки с «газовками» (поплавками), опущенными в пробирки вверх дном.

Запишите соответствующую последовательность цифр слева направо:

--	--	--	--

Задание 11.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой микроорганизм чаще всего вызывает пищевую токсикоинфекцию у людей при употреблении заражённого мяса?

1. Salmonella spp.
2. Clostridium botulinum
3. Bacillus anthracis
4. Mycobacterium bovis

Ответ:

Обоснование:

Задание 12.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой токсин вызывает ботулизм?

1. Эндотоксин
2. Нейротоксин (ботулотоксин)
3. Энтеротоксин
4. Цитотоксин

Ответ:

Обоснование:

Задание 13.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какой вид контроля наиболее эффективен для предотвращения стафилококковых токсикозов?

1. Термическая обработка продуктов
2. Исключение перекрестного загрязнения
3. Контроль за здоровьем персонала (носительство *S. aureus*)
4. Замораживание продуктов

Ответ:

Обоснование:

Задание 14.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Укажите яркий идентификационный признак сальмонеллеза у животных и человека?

1. Повышение температуры
2. Зеленый зловонный понос
3. Запор
4. Рвота

Ответ:

Обоснование:

Задание 15.

Прочитайте текст, выберите наиболее верный вариант ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

При каком рН клостридия ботулинум не производит токсин?

1. рН 4,2 и ниже
2. рН 7,0
3. рН 6,5 и выше
4. рН 4,5 — 5,5

Ответ:

Обоснование:

Задание 16.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Какие микроорганизмы вызывают пищевые токсикоинфекции у животных и человека?

- 1) *Salmonella* spp.
- 2) *Clostridium botulinum*
- 3) *Staphylococcus aureus*
- 4) *Aspergillus flavus*

Ответ:

Обоснование:

Задание 17.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите

аргументы, обосновывающие выбор ответа.

2. Какие токсины относятся к бактериальным экзотоксинам?

- 1) Ботулотоксин
- 2) Эндотоксин Salmonella
- 3) Энтеротоксин Staphylococcus aureus
- 4) Афлатоксин

Ответ:

Обоснование:

Задание 18.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

3. Какие продукты чаще всего ассоциируются с ботулизмом?

- 1) Консервированные грибы
- 2) Сырое мясо
- 3) Вяленая рыба
- 4) Свежие овощи

Ответ:

Обоснование:

Задание 19.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Из каких источников могут попасть в почву возбудители столбняка, газовой гангрены, ботулизма, сибирской язвы и др.?

- 1) Вода, корма, трупы животных;
- 2) С трупами животных;
- 3) С испражнениями;
- 4) Со сточными водами и различными отбросами;

Задание 20.

Прочитайте текст, выберите все правильные варианты ответа и запишите аргументы, обосновывающие выбор ответа.

Назовите типичные признаки ботулизма у животных.?

1. Плавательные движения конечностями;
2. Понос;
3. Запор;
4. нарушение функции глотания;

Задание 21.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ. На ферме у свиней наблюдается рвота, диарея, угнетение. При исследовании корма обнаружен высокий уровень дезоксиниваленола (ДОН). Какие меры необходимо принять?

Ответ:

Обоснование:

Задание 22.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

После скармливания птице партии комбикорма появились случаи внезапной гибели с признаками поражения печени. Какие исследования нужно провести в первую очередь?

Ответ:
Обоснование:

Задание 23.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

В хозяйстве у КРС после выпаса на клевере появились фотосенсибилизация и поражения кожи. Какой вероятный токсин вызвал отравление? Какие действия нужно предпринять?

Ответ:
Обоснование:

Задание 24.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

При проверке зерна на элеваторе обнаружена плесень. Какие анализы необходимо назначить?

Ответ:
Обоснование:

Задание 25.

Внимательно прочитайте текст задания. Запишите решение и ответ.

У свиноматок наблюдается бесплодие, увеличение половых органов. Какое исследование кормов нужно провести?

Ответ:
Обоснование:

3.Ключи к оцениванию тестовых заданий

№ задания	Верный ответ	Критерии оценивания
1	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
2	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
3	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
4	A2 B1 B4 Г3	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
5	A4 B3 B2 Г1	1 б – полное правильное соответствие 0 б – остальные случаи
6	21354	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
7	1 3 2 4	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
8	2 3 4 51	1 б – совпадение с верным ответом

		0 б – остальные случаи
9	3 2 1 4	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
10	1 3 4 2	1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи
11	<p>Ответ: 1</p> <p>Обоснование: Сальмонеллы – одна из основных причин пищевых токсикоинфекций у людей, особенно при употреблении мяса, яиц и молочных продуктов. Clostridium botulinum вызывает ботулизм (токсикоз), а не токсикоинфекцию</p>	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
12	<p>Ответ: 2</p> <p>Обоснование: Ботулизм вызывается ботулотоксином – сильнейшим нейротоксином, продуцируемым Clostridium botulinum.</p>	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
13	<p>Ответ: 3</p> <p>Обоснование: Стафилококковые токсикозы чаще связаны с попаданием токсина от человека-носителя (например, с гнойничковыми поражениями кожи)</p>	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
14	<p>Ответ: 2</p> <p>Обоснование: перечень клинических признаков при сальмонеллезе</p>	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
15	<p>Ответ: 1</p> <p>Обоснование: в кислой среде (рН 4,2 и ниже) ботулотоксин не образуется</p>	1 б – полный правильный ответ 0 б – все остальные случаи
16	<p>Ответ: 1, 3</p> <p>Обоснование: Сальмонеллы (1) и стафилококки (3) вызывают токсикоинфекции, тогда как Clostridium botulinum (2) – ботулизм (токсикоз), а Aspergillus flavus (4) – микотоксикоз</p>	3 б – полный правильный ответ; 1 б – допущена одна ошибка/неточность, 0 б – допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
17	<p>Ответ: 1, 3</p> <p>Обоснование: Ботулотоксин (1) и стафилококковый энтеротоксин (3) – экзотоксины, тогда как эндотоксин (2) выделяется при разрушении бактерий, а афлатоксин (4) – микотоксин.</p>	3 б – полный правильный ответ; 1 б – допущена одна ошибка/неточность, 0 б – допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует
18	<p>Ответ: 1, 3</p> <p>Обоснование: Ботулизм развивается в анаэробных условиях (консервы, вяленая рыба), а не в свежих продуктах.</p>	3 б – полный правильный ответ; 1 б – допущена одна ошибка/неточность, 0 б – допущено более одной ошибки/ответ

		неправильный/ ответ отсутствует
19	<p>Ответ: 2, 3, 4</p> <p>Обоснование: В почве могут находиться и патогенные микроорганизмы, которые попадают в нее с трупами животных, испражнениями, сточными водами и различными отбросами. Преимущественно это спорообразующие бактерии, например, возбудители столбняка, газовой гангрены, ботулизма, сибирской язвы и др. При благоприятных условиях микробы в почве могут не только выживать, но и долго (недели, месяцы и даже годы) сохранять вирулентные свойства. Некоторые патогенные микробы размножаются (возбудители сибирской язвы, столбняка), но большинство из них не находят в ней благоприятных условий для размножения и со временем теряют болезнетворность и гибнут.</p>	<p>1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи</p>
20	<p>Ответ: 1, 3, 4</p> <p>Обоснование: Ботулин обладает нервно-паралитическим действием, поэтому нарушается перистальтика кишечника (запоры) и расслабляются мышцы (плавательные движения и нарушение функции глотания)</p>	<p>1 б – полный правильный ответ 0 б – остальные случаи</p>
21	<p>Ответ: Немедленно изъять загрязненный корм, ввести адсорбенты (глину, энтеросорбенты), назначить симптоматическое лечение, (регидратацию), проверить партии корма на другие микотоксины</p> <p>Обоснование: ДОН вызывает раздражение ЖКТ, необходима детоксикация и замена корма.</p>	<p>1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи</p>
22	<p>Ответ: Анализ корма на афлатоксины</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Патологоанатомическое исследование (печень) 2) Гистологический анализ 3) Бактериологический посев для исключения инфекций <p>Обоснование: Симптомы соответствуют афлатоксикозу, который часто поражает птицу.</p>	<p>1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи</p>
23	<p>Ответ: Кумарины (особенно при поражении печени). Проверить наличие плесени на кормах. Исключить отравление зеараленоном. Рекомендовать перевод на другой корм</p> <p>Обоснование: Кумарины клевера вызывают фотосенсибилизацию при нарушении функции печени.</p>	<p>1 б – совпадение с верным ответом 0 б – остальные случаи</p>
24	<p>Ответ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Определение влажности зерна 2) Анализ на микотоксины (афлатоксины, охратоксин) 3) Микологическое исследование 4) Проверка температуры хранения <p>Обоснование: Плесень указывает на возможное об-</p>	<p>3 б – полный правильный ответ; 1 б – допущена одна ошибка/неточность, 0 б – допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ</p>

	разование опасных микотоксинов.	отсутствует
25	<p>Ответ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Анализ на зеараленон 2) Проверить уровень эстрогенов в кормах 3) Исключить микотоксикозы 4) Оценить условия хранения кормов <p>Обоснование: Зеараленон обладает эстрогеноподобным действием и вызывает репродуктивные нарушения</p>	<p>3 б – полный правильный ответ; 1 б – допущена одна ошибка/неточность, 0 б – допущено более одной ошибки/ответ неправильный/ ответ отсутствует</p>

