Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 20.11.2026 09:57:24
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4043156a3692d52b7e

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 г.
м.п.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Пищевые токсикоинфекции

Направление подготовки **36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**
Направленность программы **Ветеринарная санитария**
Форма обучения **очная, заочная**

Программа разработана:

Гак Ю.М. _____ доцент канд. с.-х. наук -
ФИО (подпись) (должность) (степень) (звание)

Рекомендовано:
Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 № 7 Зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.
(подпись)

п. Персиановский, 2026 г.

1 ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

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

Индикаторы достижения компетенций:

ОПК-6.1. – Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии.

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарная санитария представлены в таблице.

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-6	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	ОПК-6.1. – Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	*Знание* методов выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций. *Умение* проводить выявление иидентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций. *Навык/ опыт деятельности* выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций.

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Курс/ семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лабор. занятий, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2024 - 2026год набора							
2/4	2/72	-	-	6	0,2	65,8	зачет
очная форма обучения 2026 год набора							
2/4	2/72	-	-	24	0,2	47,8	зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ИЛИ АСТРОНОМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

3.1. Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины.	
Раздел 1	«Общие сведения о пищевых токсикоинфекциях»
Раздел 2	«Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции»
Раздел 3	«Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции»
Раздел 4	«Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными и условнопатогенными микроорганизмами»

3.2. Содержание занятий практического типа по дисциплине, в том числе элементов практической подготовкиструктурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и компетенций:

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.* *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов	
				заочная 2024 - 2026	очная 2026
1	Раздел 1 «Общие сведения о пищевыхтоксикоинфекциях»	**Практическое занятие № 1** **Нормативно-правовое регулирование в области безопасности пищевых продуктов.** *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* *Элементы практической подготовки: отработка приемов работы с нормативными правовыми актами.*	Вопрос при опросе	0,5	2
		Практическое занятие № 2 **Порядок приема проб в ветеринарные лаборатории.** Органолептическая оценка и подготовка проб к исследованию. Приготовление растворов, реактивов и питательных сред для проведения анализа. Проведение анализа. Оценка полученных результатов исследования. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос при опросе	0,5	2
2	Раздел 2 «Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции»	**Практическое занятие № 3** **Порядок отбора проб при пищевых сальмонеллезах и доставка их в ветеринарную лабораторию.** Случаи, требующие отбора проб. Порядок отбора проб. Консервирование проб. Упаковка. Сопроводительные документы и порядок отправки проб в ветеринарную лабораторию. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* *Элементы практической подготовки: отработка техники отбора, консервирования и упаковки проб.*	Опрос студентов	0,5	2
		Практическое занятие № 4 **Морфологические, культуральные, биохимические и серологические свойства сальмонелл.** Морфология бактерий рада сальмонелла. Рост сальмонелл на пластинчатых питательных средах, характеристика колоний и подвижность бактерий. Биохимические характеристика сальмонелл. Антигенная структура сальмонелл. Основные серовары выделяемые из мяса продуктивных животных. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* *Элементы практической подготовки: отработка приемов выделения и идентификации сальмонелл.*	Вопрос при опросе	0,5	2

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.* *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов	
				заочная 2024 - 2026	очная 2026
		Практическое занятие № 5 **Бактериологическое исследование мяса птицы, колбасных изделий и продуктов из мяса на выявление бактерий рода Salmonella** Отбор проб, порядок проведения анализа, оценка полученных результатов. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос при опросе	0,5	2
		Практическое занятие № 6 **Бактериологическое исследование яиц и яичных продуктов на выявление бактерий рода Salmonella** Отбор проб, порядок проведения анализа, оценка полученных результатов. *Деловая игра.*	Вопрос при опросе	0,5	2
3	Раздел 3 «Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции»	**Практическое занятие № 7** **Пищевые токсикоинфекции, вызываемыеE. coli.** Морфология возбудителя. Устойчивость возбудителя во внешней среде и продуктах животноводства. Культуральные и биохимические свойства. Серотипизация. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* *Элементы практической подготовки: отработка приемов выделения и идентификации E. coli.*	Опрос студентов	0,5	2
		Практическое занятие № 8 **Пищевые токсикоинфекции, вызываемыеProteusvulgaris, Proteusmirabilis и спорообразующими микроорганизмами - Cl. perfringens типа А и Bac. cereus.** Морфология возбудителей. Устойчивость возбудителей во внешней среде и продуктах животноводства. Культуральные и биохимические свойства. Серотипизация. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос при опросе	0,5	2
		Практическое занятие № 9 **Пищевые токсикоинфекции, вызываемыеVibrioparahaemolyticus, Str. faecalisvar. liquefacien u Str. faecalisvar. zymogenes.** Морфология возбудителей. Устойчивость возбудителей во внешней среде и продуктах животноводства. Культуральные и биохимические свойства. Серотипизация. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Опрос студентов	0,5	2
4	Раздел 4 «Пищевые токсикоинфекции вызываемые малоизученными и условно-патогенными микроорга-	**Практическое занятие № 10** **Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными бактериями (Citrobacter, Hafnia, Klebsiella, Edwardsiella, Pseudomonas, Aeromonas и др.)** Морфология возбудителей. Устойчивость возбудителей во внешней среде и продуктах животноводства. Культуральные и биохимические свойства. Серотипизация. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа*	Вопрос при опросе	0,5	2

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.* *Элементы практической подготовки*	Вид текущего контроля	Количество часов	
				заочная 2024 - 2026	очная 2026
	низмами»	**Практическое занятие № 11** **Пищевые токсикоинфекции, вызываемые условно-патогенной микрофлорой.** Общая характеристика условно-патогенной микрофлоры. Патогенность. Эпидемиология и профилактика. Санитарная оценка сырья и пищевых продуктов при токсикоинфекциях вызываемых условно- патогенной микрофлорой. *Кейс-технология: метод ситуационного анализа* *Элементы практической подготовки: отработка приемов выделения и идентификации условно-патогенной микрофлоры.*	Опрос студентов	0,5	2
5	Раздел 1-4	**Практическое занятие № 12.Коллоквиум**	Коллоквиум	0,5	2
	Итого			**6**	**24**

**Элементы практической подготовки могут быть реализованы в профильных организациях в том числе в УНПК Учхоз Донское.*

3.3 Содержание самостоятельной работы по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного времени:

Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Количество часов	
		заочная 2024 - 2026	очная 2026
Раздел 1 «Общие сведения о пищевых токсикоинфекциях»	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту.	16	12
Раздел 2 «Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции»	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту.	18	12
Раздел 3 «Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции»	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту.	16	12
Раздел 4 «Пищевые токсикоинфекции вызываемые малоизученными и условно-патогенными микроорганизмами»	Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту.	15,8	11,8
Контактная работа в период промежуточной аттестации		0,2	0,2
Итого		**66**	**48**

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Общие сведения о пищевых токсикоинфекциях». *Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту*	Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206462. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206462
	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е.С. Воронина.— 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Донской ГАУ ; сост. Т.И. Шпак, О.В. Гортованная, А.В. Клопова, Р.Б. Жуков. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 163 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/148532 . - 80-00. - Текст : электронный.	https://e.lanbook.com/book/148532
Раздел 2 «Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции». *Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту*	Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206462. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206462
	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
	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. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772 (дата обращения: 14.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/516772
Раздел 3 «Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции». *Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту*	Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206462. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206462
	Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
	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. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772 (дата обращения: 14.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/516772
Раздел 4 «Пищевые токсикоинфекции вызываемые малоизученными и условно-патогенными микроорганизмами». *Подготовка к практическим занятиям. Подготовка к текущему контролю. Подготовка к зачёту*	Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206462. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206462
	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. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772 (дата обращения: 14.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/516772
	Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211031 . — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211031

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. Перечень компетенций с указанием этапа их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-6 / ОПК-6.1	Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии	методы выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций	проводить выявление иидентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций	выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций

5.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описывание шкал оценивания

5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «не зачтено» в форме зачета.

5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	*Критерии и показатели оценивания результатов обучения*			
	«не зачтено»	*«зачтено»*		
I этап. **Знать**методы выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций (ОПК-6 / ОПК-6.1)	**Фрагментарные знания**методов выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций/ **Отсутствие знаний**	**Неполные знания**методов выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций	**Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания**методов выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций	**Сформированные и систематические знания**методов выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций
II этап. **Уметь**проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций (ОПК-6 / ОПК-6.1)	**Фрагментарные умения проводить**выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций/ **Отсутствие умений**	**В целом успешные, но несистематические умения**проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций	**В целом успешные, но содержащие отдельные пробелы умения**проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций	**Успешные и систематические умения**проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций
III этап. **Владеть навыками выявления** и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций (ОПК-6 / ОПК-6.1)	**Фрагментарное применение навыков** выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций/ **Отсутствие навыков**	**В целом успешное, но несистематическое применение навыков**выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций	**В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыков**выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций	**Успешное и систематическое применение навыков**выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций

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

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос и письменный опрос, а также коллоквиум.

Вопросы для проведения текущего контроля:

1. Каково нормативно-правовое регулирование в области безопасности пищевых продуктов?
2. Каков порядок приема проб в ветеринарные лаборатории?
3. Как проводят отбор проб при пищевых сальмонеллезах?
4. Как доставляют пробы при пищевых сальмонеллезах в ветеринарную лабораторию?
5. Как проводят отбор проб при бактериологическом исследовании колбасных изделий на выявление бактерий рода Salmonella?
6. Как проводят отбор проб при бактериологическом исследование продуктов из мяса на выявление бактерий рода Salmonella?
7. Как проводят отбор проб при бактериологическом исследовании яиц на выявление бактерий рода Salmonella?
8. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции при обнаруженииE. coli.
9. Устойчивость E. coli во внешней среде и продуктах животноводства?
10. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции при обнаружении Proteusvulgaris и Proteusmirabilis.
11. Устойчивость возбудителя Cl. perfringens A и Bac. cereus во внешней среде и продуктах животноводства.
12. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции при обнаруженииCl. perfringens A и Bac. ceres.
13. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции при обнаруженииStr.faecalisvar. liquefacien u Str. faecalisvar. zymogenes.
14. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя животных и готовой продукции при обнаружении бактерий родовCitrobacter, Hafnia, Klebsila, Edvardsiella, Pseudomonas, Aeromonas.
15. Санитарная оценка сырья и пищевых продуктов при токсикоинфекциях вызываемых условно- патогенной микрофлорой.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-6 /ОПК-6.1

I этап

Знать методы выявления и идентификации возбудителей пищевых токсикоинфекций.

Вопрос 1. Культуральные и биохимические свойства Proteusvulgaris и Proteusmirabillis.

Вопрос 2. Какова антигенная структура сальмонелл?

Вопрос 3. Как происходит рост сальмонелл на пластинчатых питательных средах?Характеристика колоний и подвижность бактерий.

Вопрос 4. Морфология бактерий рада сальмонелла.

Вопрос 5. Биохимические характеристики сальмонелл.

Вопрос 6. Какова антигенная структура сальмонелл?

Вопрос 7. Основные серовариенты, выделяемые из мяса продуктивных животных.

Вопрос 8. Как проводится бактериологическое исследование мяса птицы на выявление бактерий рода Salmonella?

Вопрос 9. Как проводится бактериологическое исследование колбасных изделийна выявление бактерий рода Salmonella?
Вопрос 10. Как проводится бактериологическое исследование продуктов из мяса на выявление бактерий рода Salmonella?
Вопрос 11. Бактериологическое исследование яиц на выявление бактерий рода Salmonella.
Вопрос 12. Бактериологическое исследование яичных продуктов на выявление бактерий рода Salmonella.
Вопрос 13. Морфология возбудителя E. coli.
Вопрос 14. Культуральные и биохимические свойства Proteusvulgaris и Proteusmirabillis.
Вопрос 15. Морфология возбудителя Proteusvulgaris и Proteusmirabillis.
Вопрос 16. Морфология возбудителя Cl. perfringens A и Bac. cereus.
Вопрос 17. Культуральные и биохимические свойства спорообразующих микроорганизмов-Cl. perfringens A и Bac. ceres?
Вопрос 18. Морфология возбудителейStr.faecalisvar. liquefacienuStr. faecalisvar. zymogenes.
Вопрос 19. Культуральные, биохимические и серологические свойствавозбудителей Str. faecalisvar. liquefacien u Str. faecalisvar. zymogenes.
Вопрос 20. Морфология малоизученных бактерий (Citrobacter, Hafnia, Klebsila, Edvardsiella, Pseudomonas, Aeromonas и др.).
Вопрос 21. Общая характеристика условно-патогенной микрофлоры.

II этап

Уметь проводить выявление и идентификацию возбудителей, анализировать риски возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций.

Типовое задание 1.Провести посевы из материала отобранных проб на твердые и жидкие питательные среды.

Типовое задание 2. Провести идентификацию выросших колоний микроорганизмов по морфологическим, культуральным и биохимическим свойствам.

Типовое задание 3.В каком из перечисленных случаев, выделенные бактерии не относят к группе сальмонелл:
1) если по биохимическим свойствам культура принадлежит к группе сальмонелл, а реакция агглютинации отрицательная;
2) если биохимический ряд не типичен для сальмонелл, при избирательной положительной реакции агглютинации с монорецепторными сыворотками;
3) если биохимический ряд не типичен, реакция агглютинации положительная с несколькими монорецапторными сыворотками из разных серологических групп;
4) если биохимический ряд типичен, реакция агглютинации положительная с несколькими монорецепторными сыворотками из разных серологических групп.

Типовое задание 4. В каком случае культуру Сальмонелл относят к неагглютинирующим штаммам:
1) если по биохимическим свойствам культура принадлежит к группе сальмонелл, а реакция агглютинации отрицательная;
2) если биохимический ряд не типичен для сальмонелл, при избирательной положительной реакции агглютинации с монорецепторными сыворотками;
3) если биохимический ряд не типичен, реакция агглютинации положительная с несколькими монорецапторными сыворотками из разных серологических групп;
4) если биохимический ряд типичен, реакция агглютинации положительная с несколькими монорецепторными сыворотками из разных серологических групп.

Типовое задание 5. В каком случае у культуры микроорганизмовпроявляется явление парааглютинации:
1) если по биохимическим свойствам культура принадлежит к группе сальмонелл, а реакция агглютинации отрицательная;
2) если биохимический ряд не типичен для сальмонелл, при избирательной положительной реакции агглютинации с монорецепторными сыворотками;
3) если биохимический ряд не типичен, реакция агглютинации положительная с несколькими монорецапторными сыворотками из разных серологических групп;
4) если биохимический ряд типичен, реакция агглютинации положительная с несколькими монорецепторными сыворотками из разных серологических групп.

III этап

Навык(опыт деятельности)выявления и идентификации возбудителей, анализа рисков возникновения и распространения пищевых токсикоинфекций.

Типовое задание 1. Провести бактериологическое исследование мяса птицы на выявление бактерий рода Salmonella.
Типовое задание 2. Провести бактериологическое исследование колбасных изделий на выявление бактерий рода Salmonella.
Типовое задание 3. Провести бактериологическое исследование продуктов из мяса на выявление бактерий рода Salmonella.
Типовое задание 4. Провести бактериологическое исследование колбасных изделий на выявление бактерий рода Salmonella.
Типовое задание 5. Провести бактериологическое исследование яиц на выявление бактерий рода Salmonella.
Типовое задание 6. Проведите отбор проб при пищевых сальмонеллезах.
Типовое задание 7. Организуйте доставку проб при пищевых сальмонеллезах в ветеринарную лабораторию.
Типовое задание 8. Идентифицируйте бактерии рода Salmonella.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

<table>
<tr><td colspan="2">ОПК-6 Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии</td></tr>
<tr><td colspan="2">ОПК-6.1 Анализирует, идентифицирует оценку опасности риска возникновения и распространения болезней инфекционной этиологии</td></tr>
<tr><td>Пищевые токсико-инфекции</td><td>Задания закрытого типа:
1. Продолжите название возбудителя:
1) Clostridium А) vulgaris;
2) Escherichia Б) cereus;
3) Bacillus В) coli;
4) Proteus Г) perfringens.
Правильный ответ: 1-Г, 2-В, 3-Б, 4-А.

2. Сальмонеллы жизнеспособны в:
1) солонине (12–19% хлорида натрия) А) до 3 недель;
2) сливочном масле Б) в течение 2–3 месяцев;
3) молоке В) 4 месяца;
4) куриных яйцах Г) до 20 дней.
Правильный ответ: 1-Б, 2-В, 3-Г, 4-А.

3. В каких случаях может наблюдаться обсеменение мяса микрофлорой?
а) обширные ожоги;</td></tr>
</table>

б) кровоизлияния с воспалительными явлениями в лимфатических узлах и признаками септического процесса;
в) септические, септико-пиемических заболевания;
г) во всех вышеперечисленные случаях.
Правильный ответ: г.

4. К токсикоинфекциям относят:
а) сальмонеллёз;
б) бруцеллёз;
в) туберкуллёз;
г) кампилобактериоз.
Правильный ответ: а, г.

5. Составьте название возбудителя из перечисленных слов в правильной последовательности.
1) faecalis;
2) var;
3) streptococcus;
4) liquefaciens;
Правильныйответ: 3, 1, 2, 4.

Задания открытого типа:
1. Пищевые _____ (ПТИ) – острые заболевания с явлениями кратковременного инфицирования, связанные с поступлением в ЖКТ продуктов, содержащих большое количество живых потенциально-патогенных микроорганизмов и токсинов, выделяемых при гибели бактерий (эндотоксинов).
Правильный ответ: токсикоинфекции.

2. _____ – инфекционная болезнь животных и человека, среди сельскохозяйственных животных болеет преимущественно молодняк (телята, поросята, ягнята, жеребята, щенки пушных зверей, цыплята, утята, гусята, индюшата и т. д.). Болезнь проявляется поражением желудочно-кишечного тракта и септицемией, а при подостром и хроническом течении - пневмонией и артритами. У овец, кобыл, реже коров, вызывает аборты.
Правильный ответ: Сальмонеллез.

3. _____ на мясопептонном агаре дает характерный ползучий рост в виде нежной вуали голубовато-дымчатого цвета (феномен роения), затягивающий всю поверхность сплошным налетом без образования отдельных колоний.
Правильный ответ: Протей.

4. Сальмонеллы при холодильной температуре выживают, но не _____.
Правильный ответ: размножаются.

5. Сальмонеллы гибнут при температуре _____°С через 1 час.
Правильный ответ: +60.

6. Сальмонеллы гибнут при температуре +70°С через _____ минут.
Правильный ответ:15.

7. Сальмонеллы гибнут при температуре +100°С _____.
Правильный ответ:мгновенно.

8. _____ сальмонеллез животных протекает остро (больные

	животные с кишечными проявлениями) и хронически (животные после абортов). *Правильный ответ: Первичный.* **9. При _____ сальмонеллезе больные животные без кишечных проявлений, истощенные и ослабленные после длительных перегонов, при недостатке пищи и воды.** *Правильный ответ:вторичном.* **10. Для _____ формы колибактериоза и сальмонеллеза характерна высокая перемежающаяся температура.** *Правильный ответ:септической.* **11. При _____ форме сальмонеллёза на первый план выступают такие явления интоксикации как головная боль, ломота в мышцах.** *Правильный ответ:гриппоподобной.* **12. При _____ форме сальмонеллёза, встречающаяся в 70% случаев, характерна картина поражения желудочно-кишечного тракта.** *Правильный ответ: гастроинтестинальной.* **13. При _____ форме сальмонеллёза ярко выражены симптомы нарастающей слабости и обезвоживания.** *Правильный ответ:холероподобной.* **14. При _____ форме сальмонеллёза часты позывы к дефекации, картина схожа с поражением толстого кишечника.** *Правильный ответ:дизентериеподобной.* **15. Escherichiacoli – аэроб и _____ анаэроб, широко распространена в природе, содержится в основном в кишечнике человека и теплокровных животных.** *Правильный ответ: факультативный.*

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, круглый стол, ответы на теоретические вопросы (письменные или устные), выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ);
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов занятий, ведения рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

График текущего контроля по дисциплине
«Пищевые токсикоинфекции»

Номер и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Этапы формирования компетенций	Форма контрольного мероприятия	Месяц проведения контрольного мероприятия
Раздел 1 «Общие сведения о пищевыхтоксикоинфекциях»	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап, II этап, III этап	Устный опрос или письменный опрос	февраль
Раздел 2 «Наиболее опасные пищевые токсикоинфекции»	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап, II этап, III этап	Устный опрос или письменный опрос	март
Раздел 3 «Часто выявляемые пищевые токсикоинфекции»	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап, II этап, III этап	Устный опрос или письменный опрос	март
Раздел 4 «Пищевые токсикоинфекции вызываемые малоизученными и условно-патогенными микроорганизмами»	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап, II этап, III этап	Устный опрос или письменный опрос	апрель
Раздел 1 – 4	ОПК-6	ОПК-6.1	I этап, II этап, III этап	Коллоквиум	апрель

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала. При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала. Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине. Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать,

анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Контрольная работа (письменный опрос)– средство контроля усвоения учебного материала темы, организованное как часть учебного занятия в виде опросно-ответной формы работы преподавателя с обучающимся. Проводится в письменной формедля выявления объема знаний обучающихся по определенному разделу, теме, проблеме и т. п. Работа выполняется в аудитории и чётко ограничена во времени (15–20 минут), при этом студентам запрещено пользоваться любыми материалами (конспектами занятий, учебной литературой, интернет-ресурсами, подсказками и пр.).

Коллоквиум – форма проверки и оценивания знаний, полученных обучающимися на лекционных и лабораторных занятиях. Контроль знаний на коллоквиуме проводится в устной или письменной форме (по усмотрению преподавателя). Коллоквиум проходит в 5 стадий.

Первая стадия (подготовительная), на которой формируются темы. Преподаватель продумывает проблематику и составляет список вопросов. Разрабатывается система проведения занятия, ставится его цель.

На второй стадии преподаватель выносит на совместное обсуждение проблематику коллоквиума.

Время на подготовку характеризует третий этап. Перед непосредственным обсуждением вопросов коллоквиума студентам может быть выделено время на их осмысление и подготовку аргументированных, развернутых ответов.

Четвертая стадия (основная) – студенты отвечают на заданные вопросы. Преподаватель контролирует ответы присутствующих. Если вопрос аудитория уже обсудила, можно переходить к другому.

На пятом этапе (заключительном) обращается внимание на итоговые результаты, соотносятся результаты проведенной практической дискуссии с целями коллоквиума, выделяются правильные и уместные ответы, а также характеризуется работа студентов. Эта стадия определяет достигнутый студентами уровень понимания темы, выносившейся на обсуждение во время коллоквиума, а также стимулирует студентов и в дальнейшем изучать, находить решения и обсуждать заявленные проблемы.

Критерии и шкалы оценивания при текущем контроле

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент не принимает участие в дискуссии, дает неверные и ошибочные ответы на вопросы	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) исамооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. По завершении изучения каждого раздела проводится устный опрос или письменная контрольная работа.На заключительном этапе изучения дисциплины проводится коллоквиум по пройденному материалу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателями, ведущими практические занятия по дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче промежуточной аттестации в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При подготовке ответа обучающийся, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании зачета) сдается преподавателю.

Преподавателю предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На практических занятиях, по интернет	Преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	Устный опрос	Преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок применения балльно-рейтинговой системы

1 Оценка качества учебной работы обучающегося в балльно-рейтинговой системе является кумулятивной (накопительной) и используется для управления образовательным процессом в Университете.

2 Балльно-рейтинговая система вводится по всем дисциплинам образовательных программ высшего образования – бакалавриата, магистратуры и специалитета по очной форме обучения.

3 Рейтинг обучающихся является индивидуальным кумулятивным (накопительным) показателем учебной работы обучающегося в баллах, набранных обучающимся в ходе текущего контроля и промежуточной аттестации в процессе изучения дисциплин по отношению к максимально возможным результатам учебной работы среди обучающихся по направлению подготовки.

4 Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов.

5 Порядок начисления баллов доводится до сведения каждого обучающегося в начале изучения дисциплины.

6 В ходе изучения дисциплины предусматриваются текущий контроль успеваемости (далее – текущий контроль) и промежуточная аттестация обучающихся. Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплин. Цель текущего контроля – оценка результатов работы обучающегося в семестре.

Промежуточная аттестация обучающихся (далее - промежуточная аттестация) представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплинам. Цель промежуточной аттестации – оценка качества освоения дисциплины обучающимися. Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра (два раза в год) и представляет собой оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по дисциплине (т.е. итоговую оценку знаний, умений, навыков и опыта деятельности) в виде проведения экзамена, зачета, дифференцированного зачета (зачета с оценкой).

7 Максимальная сумма баллов (100 баллов), набираемая обучающимся по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая - оценка регулярности, своевременности и качества выполнения обучающимся учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма - не более 85 баллов в семестр);

- вторая составляющая - оценка знаний обучающегося по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

8 Общие баллы текущего контроля складываются из составляющих:

- посещаемость - обучающемуся, посетившему все занятия, начисляется максимально 20 баллов;
- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии рабочей программой дисциплины - обучающемуся, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;
- контрольные мероприятия – обучающемуся, выполнившему все контрольные мероприятия, в зависимости от качества выполнения начисляется максимально 25 баллов.

Количество баллов, за одно контрольное мероприятие должно принимать только целочисленное значение. Перечень контрольных мероприятий и критерии их оценки, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля регламентируются в рабочей программе дисциплины в разделе, содержащем оценочные материалы (фонд оценочных средств).

9 До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 бонусных баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий, активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в научно-исследовательской работе по тематике дисциплины, в том числе написании и публикации статей, участия в конференциях, конкурсах и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии по дисциплине.

10 Результаты текущего контроля, предоставления бонусных баллов, «добора баллов» в виде баллов (в виде целочисленного значения), заносится в форму ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся (Приложение 1), используемую в течение всего семестра.

11 Перевод баллов в оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, дифференцированным зачетам (зачетам с оценкой) производится по следующей шкале:

- «отлично» - от 80 до 100 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
- «хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
- «удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
- «неудовлетворительно» - менее 40 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

12 Если в семестре предусмотрена сдача зачета, то по результатам работы в семестре обучающемуся выставляется:

- «зачтено» - более 40 баллов;
- «не зачтено» - менее 40 баллов.

13 Балльно-рейтинговая система предусматривает возможность прохождения промежуточной аттестации без сдачи экзаменов, зачетов, (дифференцированных зачетов) зачетов с оцен-

кой. При этом обучающийся имеет право на прохождение промежуточной аттестации (в форме экзаменов, зачетов, дифференцированных зачетов (зачетов с оценкой)) и учет баллов в рейтинге по ее результатам. При проведении промежуточной аттестации преподаватель по согласованию с обучающимся имеет право выставлять оценки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачтено» по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре. В случае отказа обучающегося на выставление оценки по результатам текущего контроля, он имеет право сдавать промежуточную аттестацию, в форме, предусмотренной учебным планом образовательной программы. При этом к заработанным в течение семестра обучающимся баллам прибавляются баллы, полученные на экзамене, зачете, дифференцированном зачете (зачете с оценкой) и сумма баллов переводится в оценку.

14 Перечень и критерии оценки контрольных мероприятий, распределение баллов по всем видам и формам текущего контроля и промежуточной аттестации регламентируются в рабочей программе дисциплины.

15 Преподаватель ведет журнал текущего контроля успеваемости и посещаемости обучающихся (Приложение 2), своевременно доводит до сведения обучающихся информацию, содержащуюся в журнале и отражает ее ежемесячно в течение семестра в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, заполняя за прошедший период обучения разделы «посещаемость», «выполнение заданий», «контрольные мероприятия».

16 Для организации постоянного текущего контроля и управления учебным процессом в Университете преподаватели регулярно в течение семестра 1 раз в месяц (последний рабочий день месяца) передают в деканаты копии ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся и/или предоставляют их в электронном виде.

17 До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся должна быть предоставлена возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 баллов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки.

18 В период промежуточной аттестации преподаватель заполняет все разделы ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся на бумажном носителе за период обучения (семестр) по дисциплине, в том числе отражает в ней «бонусы», «добор баллов», результат промежуточной аттестации в виде баллов, итоговую сумму баллов, оценку «удовлетворительно», «хорошо», «отлично», «неудовлетворительно», «зачтено», «не зачтено».

19 Положительные оценки «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» заносятся преподавателем помимо ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся в ведомость промежуточной аттестации и в зачетную книжку. Неудовлетворительные оценки «неудовлетворительно» и «не зачтено» проставляются в ведомость промежуточной аттестации.

20 Обучающемуся, не явившемуся на промежуточную аттестацию по дисциплине, преподаватель в ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и в ведомость промежуточной аттестации записывает «не явился».

21 Ведомость текущего контроля успеваемости обучающихся и ведомость промежуточной аттестации сдаются преподавателем в деканат в день экзамена, зачёта, дифференцированного зачета (зачета с оценкой) или на следующий день. Сдача не полностью заполненных ведомостей в деканат не допускается. Обучающимся ведомости на руки не выдаются.

22 После промежуточной аттестации оригиналы ведомостей текущего контроля успеваемости обучающихся передаются для хранения в деканат, копии хранятся на кафедре.

23 Деканат на основе баллов, отраженных в ведомости текущего контроля успеваемости обучающихся, формирует рейтинг обучающихся в конце каждого семестра.

Данный рейтинг обучающегося может быть использован при формировании рейтинга социальной активности обучающегося в соответствии с Положением о рейтинге социальной активности студентов ФГБОУ ВО Донского ГАУ.

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебная литература	Количество в библиотеке/ ссылка на ЭБС
Основная литература	
Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе : учебное пособие / А. В. Смирнов. — 2-е изд. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2015. — 320 с. — ISBN 978-5-98879-180-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/69877. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/69877
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. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2026. — 476 с. — ISBN 978-5-507-56485-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/516772 (дата обращения: 14.06.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/516772
Частная ветеринарно-санитарная микробиология и вирусология : учебное пособие / Р. Г. Госманов, Р. Х. Равилов, А. К. Галиуллин [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-3593-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/206462. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/206462
Дополнительная литература	
Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан ; под ред.: Е.С. Воронина.— 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
Мишанин, Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Ю. Ф. Мишанин. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 560 с. — ISBN 978-5-8114-1295-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/211031. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211031
Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Донской ГАУ ; сост. Т.И. Шпак, О.В. Гортованная, А.В. Клопова, Р.Б. Жуков. - Персиановский : Донской ГАУ, 2020. - 163 с. - URL: https://e.lanbook.com/book/148532 . - 80-00. - Текст : электронный.	https://e.lanbook.com/book/148532

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т. д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные опросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент– 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания, которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы, которые).

Обязательным условием успешного изучения учебной дисциплины является:

1. Работа с нормативно-правовой литературой. С этой целью студент под руководством преподавателя должен научиться пользоваться справочными правовыми системами, прежде всего «КонсультантПлюс».

2. Работа с научной литературой. Является важной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к практическим занятиям и зачету.

Научные статьи и монографии по учебной дисциплине можно найти в **ЭБС «Лань» (**www.e.lanbook.com**); Университетская библиотека ONLINE (**http://biblioclub.ru**);** в научной электронной библиотеке **eLIBRARY.RU** (https://elibrary.ru/), в электронной **Библиотеке диссертаций и авторефератов России** (http://www.dslib.net/).

8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА

Windows 10 RUS OEM OLP NL;
Office Standard 2016;
OpenOffice;
Adobe acrobat reader;
Zoom ТарифБазовый;
Skype;
Yandex Browser;
Dr.Web;
7-zip;
Лаборатория ММИС «Планы»;
Windows 8.1;
Office Standard 2013;
ЛабораторияММИС «АС «Нагрузка»;
Лаборатория ММИС «Деканат»;
Система контент-фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент).

Перечень профессиональных баз данных

Наименование ресурса	Режим доступа
БД «AGROS»	http://www.cnshb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R
БД «AGRO»	https://agro.ru
Официальный сайт Федеральной службы государственной статистики	http://www.gks.ru
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Официальный сайт Управления ветеринарии Ростовской области	http://uprvetro.donland.ru
Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)	https://fsvps.gov.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Научнаяэлектроннаябиблиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

9.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения учебных занятий, оснащенная оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1), ноутбук (1) (переносное); специализированное учебное оборудование -муляжи сыров (13), муляжи колбас (5), музейные препараты (38), планшеты «видовые особенности различных видов животных» (7), муляж коровы (1), муляж полутушки (1), муляжи внутринних органов (16), раковина (1), микроскоп цифровой «LevenhukMEDD10TLCDтринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорий МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), pH-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30) (переносное).

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Оснащенность и адрес помещений

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
Аудитория № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)). Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27