

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»

Кафедра Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Регистрационный номер 06-2/54

Пищевые токсикоинфекции и токсикозы РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Закреплена за кафедрой **Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены**

Учебный план b360301_23_1_ВСЭ.plx.plx
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация **бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость/зет **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72
в том числе:
аудиторные занятия 30
самостоятельная работа 42

Виды контроля в семестрах:
зачеты 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
	14 5/6			
Неделя	уп	рп	уп	рп
Лекции	14	14	14	14
Практические	16	16	16	16
В том числе в форме практ.подготовки	6	6	6	6
Итого ауд.	30	30	30	30
Контактная работа	30	40	30	30
Сам. работа	42	42	42	42
Итого	72	72	72	72

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с требованиями
Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

Составлена на основании учебного плана:
направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

утвержденного учёным советом вуза от 10.04.2023 протокол № 6.

Разработчик (и) РПД:

к.в.н., доц. Петрова Елена Михайловна

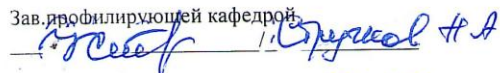


Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании кафедры
Ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

Протокол от 28.03 2023 г. № 12

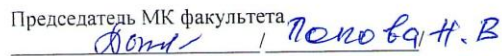
Зав. кафедрой разработчика: 

Зав. профилирующей кафедрой:



Протокол заседания кафедры от 28.03 2023 г. № 12

Председатель МК факультета



Протокол заседания МК факультета от 24.04 2023 г. № 4

Декан



25.04 2023 г.

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Продукты уоя животных при определенных условиях могут быть источником возникновения не только типичных инфекционных и инвазионных болезней у людей (сибирская язва, туберкулез, бруцеллез, тениаринхоз, тениидоз и др.), но и различных пищевых заболеваний, к которым относят токсикоинфекции и токсикозы. Токсикоинфекции и токсикозы представляют собой обширную группу преимущественно острых пищевых заболеваний людей. Само название «пищевые заболевания», «пищевые токсикоинфекции», «пищевые токсикозы» указывают, что основную роль в их возникновении играют пищевые продукты.

Цель данной дисциплины - подготовить специалиста, будущего ветеринарного врача, владеющего теоретическими и практическими навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения, давать обоснованное заключение об их качестве, осуществления контроля за ветеринарно-санитарным состоянием предприятий по переработке продуктов и сырья животного происхождения и обеспечения выпуска ими добро- качественной продукции.

Задачи профессиональной деятельности выпускника:

проведение ветеринарно-санитарной экспертизы, ветеринарно-санитарного контроля в перерабатывающей промышленности, государственных лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы рынков, на транспорте, таможне, в пограничных ветеринарных пунктах, в лабораториях ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских институтов, вузов; проведение ветеринарно-санитарных мероприятий (плановых и профилактических дезинфекций на перерабатывающих предприятиях, дератизаций, дезинсекций, дезинфекций) на перерабатывающих предприятиях; проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного происхождения в соответствии с ветеринарным законодательством, с требованиями санитарных и ветеринарных норм, HACCP, GMP, охрана окружающей среды, осуществление биологической безопасности сырья и продуктов животного

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Формируемые компетенции: ПК-1 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов уоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации
ПК – 2 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мёда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовка документации.
ПК-3 – Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, а также подготовка документов

ИД-1 Знать:

Знать санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Знать регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Знать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

ИД-2 Уметь:

Уметь использовать санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Уметь использовать нормативную документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Уметь использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

ИД-3 Владеть:

Владеть способностью использовать санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Владеть способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

Владеть способностью использовать нормативную и техническую документацию, регламенты, санитарно-эпидемиологические правила и нормы, HACCP, GMP, ветеринарные нормы и правила в своей профессиональной деятельности

ПК-2: готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения

ИД-1 Знать:

Знать способы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей

Знать способы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности

продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов
Знать способы лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ИД-2 Уметь:
Уметь осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей
Уметь осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, кормов
Уметь осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения
ИД-3 Владеть:
Владеть способностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей
Владеть умением и готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов
Владеть умением и готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непромышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

2.1 Знать:
2.1.1 - этиологическую структуру пищевых заболеваний;
2.1.2 - классификацию и патогенез бактериальных токсинов;
2.1.3 - морфологию, культуральные свойства, устойчивость,
2.1.4 распространенность микроорганизмов, вызывающих пищевые
2.1.5 отравлений и токсикоинфекций.
2.2 Уметь:
2.2.1 - проводить санитарную оценку мяса и мясопродуктов, полученных от
2.2.2 больных животных;
2.2.3 - различать понятия пищевые токсикозы и пищевые токсикоинфекции;
2.3 Владеть:
2.3.1 методами диагностики и анализа токсикозов, методами определения токсических веществ в сырье и продуктах животного происхождения.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Цикл (раздел) ООП:	Б1.В.ДВ.07
3.1 Требования к предварительной подготовке обучающегося:	
3.1.1 Патологическая физиология	
3.1.2 Патологическая физиология	
3.2 Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:	
3.2.1 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
3.2.2 Внутренние незаразные болезни	
3.2.3 Инфекционные болезни	
3.2.4 Микробиология	
3.2.5 Ветеринарно-санитарная экспертиза	
3.2.6 Инфекционные болезни	

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ (ПО ВИДАМ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ) И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Распределение часов дисциплины по

Курс	4		Итого	
	уп	рп		
Лекции	4	4	4	4
Лабораторные	4	4	4	4
Итого ауд.	8	8	8	8
Контактная работа	8	8	8	8
Сам. работа	96	96	96	96
Часы на контроль	4	4	4	4
Итого	108	108	108	108

Общая трудоемкость дисциплины (з.е.) **3 ЗЕТ**

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ), СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Код занятия	Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	в том числе часы по практической подготовке (при наличии в учебном плане)
	Раздел 1. Общие понятия о пищевых токсикозах и токсикоинфекциях					
1.1	Введение в дисциплину /Лек/	4	1	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
1.2	Классификация бактериальных токсинов /Лек/	4	1	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
1.3	Эндотоксины бактерий /Ср/	4	4	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
1.4	Патогенез бактериальных токсинов /Ср/	4	4	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
1.5	Экзотоксины бактерий /Ср/	4	4	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
	Раздел 2. Токсикоинфекции: эшерихиоз и пищевой сальмонеллез					
2.1	Эшерихиозы /Лек/	4	1	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
2.2	Пищевой сальмонеллез /Ср/	4	4	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
2.3	Факторы патогенности диарегенных E. coli /Лек/	4	1	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	

2.4	Энтеропатогенные кишечные палочки /Ср/	4	2	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
2.5	Энтерогеморрагические кишечные палочки /Ср/	4	2	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
2.6	Энтероагрегирующие (энтероадгезивные) кишечные палочки /Ср/	4	2	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
Раздел 3. Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных колибактериозом животных или в случае выделения из них кишечной палочки						
3.1	Профилактика пищевого отравления кишечной палочкой /Ср/	4	6	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
3.2	Определение источника сальмонелл /Лаб/	4	4	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
3.3	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов, полученных от больных сальмонеллезом животных /Ср/	4	2	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
3.4	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями «протей» /Ср/	4	2	ПК-1,2,3	Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	
3.5	срс /Ср/	4	64		Л1.1 Л1.2 Л1.3Л2.1 Л2.2Л3.1	

6. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации прилагается к рабочей программе дисциплины в приложении №1.

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1. Перечень учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

7.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л1.1	Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А., Под р. Б.	Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для вузов	Санкт-Петербург: Лань, 2023
Л1.2	Маловастый К. С.	Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы: учебно-методическое пособие	Санкт-Петербург: Лань; Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/211187 , 2022
Л1.3		Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно- санитарной экспертизе мяса и	Санкт-Петербург: Лань, 2010

7.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
Л2.1	Малтугуева М. Х., Сидоров М. Н., Дьячковская Л. С.	Микробиологический контроль мяса животных и птицы и продуктов их переработки: методические указания	Якутск, 2009
Л2.2	Житенко П. В., Серегин И. Г., Никитченко В. Е.	Ветеринарно-санитарная экспертиза и технология переработки птицы: [учебное пособие]	Москва: Аквариум, 2001

7.1.3. Методические разработки

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год
ЛЗ.1	Малтугуева М. Х., Аргунов А. В., Васильев С. В.	Методы лабораторной диагностики возбудителей токсикоинфекции сальмонеллезной этиологии в мясе и мясопродуктах: методические указания к лабораторным занятиям для студентов факультета ветеринарной	Якутск, 2005
7.3. Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства			

7.3.1	Windows 7
7.3.2	MicrosoftOffice 2016

7.4. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	
7.4.1	Информационно-правовой портал «Гарант» компании
7.4.2	Федеральный портал "Российское образование"

8. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ (перечень учебных помещений, оснащенных оборудованием и техническими средствами обучения)

При обучении по дисциплине используется система, поддерживающая дистанционное образование - «Moodle» (См.: <https://sdo.agatu.ru>), ориентированная на организацию дистанционных курсов, а также на организацию взаимодействия между преподавателем и обучающимися посредством интерактивных обучающих элементов курса.

Для обучающихся лиц предоставляются:

- учебные пособия, методические указания в форме аудиофайла (указать учебники, учебные пособия, методические указания на аудиносителе).
- учебные пособия, методические указания в печатной форме (раздел 11. настоящей рабочей программы);
- учебные пособия, методические указания в форме электронного документа (раздел 12. настоящей рабочей программы);
- печатные издания (раздел 11 настоящей рабочей программы).
- аудитория для занятий семинарского типа, для текущего контроля и промежуточной аттестации с компьютерной техникой в оборудованных классах 4.415, 4.410;
- учебные аудитории для занятий лекционного, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций с мультимедийной системой с проектором 4.415;
- для самостоятельной работы аудиторий с интерактивными досками в аудиториях 4.410;
- аудитория для курсового проектирования или (аудитория для выполнения курсовых работ) в 4.104;
- лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы;
- помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования в 4.410, 4.409

9. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

(См.: <https://sdo.agatu.ru>)

10. ПРИЛОЖЕНИЕ

- 10.1.Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю).
- 10.2.Методические рекомендации (указания) по выполнению лабораторных (практических) работ.
- 10.3.Методические рекомендации (указания) по выполнению контрольных работ.
- 10.4.Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы студентов.
- 10.5.Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта)
- 10.6.Материалы по реализации учебной дисциплины для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (по необходимости).
- 10.7.Учебник, учебное пособие, курс лекций, конспект лекций (по усмотрению преподавателя).
- 10.8.Учебная программа дисциплины (по усмотрению преподавателя).
- 10.9.Другие методические материалы (по усмотрению кафедр).

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ
УНИВЕРСИТЕТ»**
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Факультет ветеринарной медицины
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы и гигиены

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся

Дисциплина (модуль) Б1.В.ДВ.02.01 Пищевые токсикоинфекции и токсикозы

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарной экспертиза

Направленность (профиль) _____

Квалификация выпускника бакалавр

Общая трудоемкость / ЗЕТ 3 / 108

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ИНДИКАТОРОВ ДОСТИЖЕНИЙ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Категория компетенций	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
Профессиональные компетенции	ПК-1 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, а также клеймение и подготовка документации	ИД-1 ПК-1 Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-1 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно- санитарного осмотра
		ИД-3 ПК - 1 Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
Профессиональные компетенции	ПК-2 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, а также подготовки документации	ИД-1 ПК-2 Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ИД-2 ПК-2 Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции
		ИД-3 ПК – 2 Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции
Профессиональные компетенции	ПК-3 Организация проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы	ИД-1 ПК-3 Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

	и раков, морской рыбы и икры, а также подготовки документации	ИД-2 ПК-3 Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры
		ИД-3 ПК-3 оОбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований; проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) И ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Код компетенции	Код индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания компетенций (формы контроля)
2	3		
ПК-1	ИД-1 ПК-1	<p>Знать: Требования к состоянию предубойных животных в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, мясного пищевого сырья, мясной продукции на основе характера патологоанатомических изменений, предполагаемого диагноза и факторов, выявленных в ходе ветеринарно-санитарного осмотра</p> <p>Владеть: ...</p>	<p>Текущий контроль: <i>Тестирование, Контрольная работа (опрос)</i></p> <p>Промежуточная аттестация: <i>Зачет</i></p>
	ИД-2 ПК-1	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и</p>	

		опасными	
	<i>ИД-3 ПК-1</i>	<p>Знать: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<i>ПК-2</i>	<i>ИД-1 ПК-2</i>	<p>Знать: Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы каждого вида продукции</p> <p>Владеть: Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>Тестирование,</p> <p>Контрольная работа (опрос)</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>Зачет</p>
	<i>ИД-2 ПК-2</i>	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов,</p>	

		<p>представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Оформлять документы о соответствии (несоответствии) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Владеть: Организация обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и (или) опасными</p>	
	<i>ИД-3 ПК-2</i>	<p>Знать: Порядок и ветеринарно-санитарные требования к обезвреживанию, утилизации и уничтожению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы</p> <p>Владеть: проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы. для определения показателей их качества и безопасности.</p>	
<i>ПК-3</i>	<i>ИД-1 ПК-3</i>	<p>Знать: Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Уметь: Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>Владеть: отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований;</p>	<p>Текущий контроль: Тестирование, Контрольная работа (опрос) Промежуточная аттестация: Зачет</p>

		проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	
	<i>ИД-2 ПК-3</i>	<p>Знать: Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных</p> <p>Уметь: Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы</p> <p>Владеть: организация обезвреживания, утилизации и уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными</p>	
	<i>ИД-3 ПК-3</i>	<p>Знать: Порядок обезвреживания, утилизации и уничтожения рыбы, раков и икры, ветеринарно-санитарные требования к ним в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Требования охраны труда в сельском хозяйстве</p> <p>Уметь: Определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, признанных недоброкачественными и (или) опасными, в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции</p> <p>Владеть: проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности</p>	

3. ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

Уровни освоения	Критерии оценивания	Шкала оценивания результатов (баллы, оценки)
-----------------	---------------------	--

Не освоены	Студент имеет разрозненные и несистематизированные знания учебного материала, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении основных понятий, искажает их смысл, не может самостоятельно излагать материал. Студент демонстрирует выполнение практических навыков и умений с грубыми ошибками.	0 – 60 балл. 2 (неудовлетворительно) Не зачтено
Пороговый	Студент освоил основные положения темы учебного занятия, однако при изложении учебного материала допускает неточности, излагает его неполно и непоследовательно, для изложения нуждается в наводящих вопросах со стороны преподавателя, испытывает сложности с обоснованием высказанных суждений. Студент владеет лишь некоторыми практическими навыками умениями.	61 – 75 балл. 3 (удовлетворительно) Зачтено
Базовый	Студент освоил учебный материал в полном объёме, хорошо ориентируется в учебном материале, излагает материал в логической последовательности, однако при ответе допускает неточности. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины, однако допускает некоторые неточности.	76 – 85 балл. 4 (хорошо) Зачтено
Высокий	Студент показывает глубокие и полные знания учебного материала, при изложении не допускает неточностей и искажения фактов, излагает материал в логической последовательности, хорошо ориентируется в излагаемом материале, может дать обоснование высказываемым суждениям. Студент освоил полностью практические навыки и умения, предусмотренные рабочей программой дисциплины.	86 – 100 балл. 5 (отлично) Зачтено

4. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И (ИЛИ) ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. Документация на продовольственных рынках.
 2. Порядок отбора проб сырья растительного и животного происхождения.
 3. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов
 4. Клеймение мяса и субпродуктов
1. Документация на продовольственных рынках.

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. Субъективные методы определения видовой принадлежности мяса.
2. Определение видовой принадлежности по анатомическим особенностям строения костей скелета и внутренних органов
3. Определение температуры плавления жира.
4. Реакция преципитации с видоспецифическими сыворотками.

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-1 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. ВСЭ молока.
2. Экспертиза кисло-молочных продуктов.
3. Требования, предъявляемые к меду.
4. Органолептические и физико-химические показатели натурального Меда
5. Требования, предъявляемые к меду

Перечень оцениваемых компетенций - ПК-3 ИД-1ИД-2 ИД-3

1. *ВСЭ рыбы*

2. *Исследования рыбы на зараженность личинками гельминтов*

4.1. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ

Тестовые вопросы

Для оценки компетенции *ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3; ПК-2 ИД-1ИД-2 ИД-3*

Вариант задания 11. Какие возбудители анаэробных инфекций образуют споры?

1. *Klebsiella pneumoniae*;
2. *Brucella melitensis*;
3. *Clostridium perfringens*;
4. *Clostridium botulinum*.

Правильный ответ: 3,4

Вариант задания 12. Какие микроорганизмы, способны образовывать споры?

1. *Klebsiella pneumoniae*;
2. *Clostridium perfringens*;
3. *Clostridium botulinum*;
4. *Staphylococcus aureus*.

Правильный ответ: 2,3

Вариант задания 13. Какие микроорганизмы, имеют шаровидную форму?

1. Стафилококки;
2. Стрептококки;
3. Бациллы;
4. Спирохеты.

Правильный ответ: 1, 2

Вариант задания 14. Каковы основные морфологические свойства возбудителя сибирской язвы *Bacillus anthracis*?

1. Активная подвижность в жидкой питательной среде;
2. Биполярное окрашивание;
3. Наличие спор;
4. Короткие цепочки палочковидных клеток с общей капсулой.

Правильный ответ 3,4

Вариант задания 15. Какие инфекционные болезни вызывает *Clostridium perfringens* в ассоциации с другими анаэробами?

1. Ботулизм;
2. Газовую гангрену;
3. Столбняк;
4. Анаэробную дизентерию ягнят.

Правильный ответ: 2,4

Вариант задания 10. Установите соответствие: между семейством и видами бактерий согласно современной классификации

Семейство бактерий Вид бактерий

- А. *Escherichia coli*; Б. *Clostridium perfringens*; В. *Clostridium chauvoei*;
Г. *Staphylococcus aureus*.

1. Staphylococcaceae
2. Enterobacteriaceae

Правильный ответ: 1 – Г; 2 – А

Вариант задания 12. Установите соответствие: между семейством и видами бактерий согласно современной классификации

Семейство бактерий Вид бактерий

А. *Streptococcus pyogenes*; Б. *Escherichia coli*;
В. *Clostridium perfringens*; Г. *Clostridium chauvoei*.

1. Streptococcaceae
2. Enterobacteriaceae

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Б

Вариант задания 13. Установите соответствие: между характеристикой возбудителя и его видом

Характеристика возбудителя Вид возбудителя

1. Бактерия – вызывает острую кишечную инфекцию, сопровождающуюся интоксикацией, диареей и обезвоживанием;
2. Анаэробный микроорганизм - возбудитель опасной инфекции, сопровождающейся гибелью животных;

А. *Mycobacterium tuberculosis*
Б. *Clostridium botulinum*;
С. *Escherichia coli*;
Д. *Mycobacterium avium*.

Правильный ответ: 1- С; 2- Б

Вариант задания 14. Установите соответствие между семейством бактерий и вызываемыми ими инфекционными

болезнями

Бактерии Болезнь

А. туберкулёз;
Б. колибактериоз;
В. сальмонеллез; Г. столбняк.

1. Микобактерии
2. Клостридии

Правильный ответ: 1 – А; 2 – Г

Вариант задания 15. Установите соответствие между видом возбудителя и названием вызываемой им инфекционной болезни

Бактерии Болезнь

А. колибактериоз; Б. сальмонеллез; С. пастереллез;
Д. столбняк.

1. *Pasteurella multocida*
2. *Escherichia coli*

Правильный ответ: 1 – С; 2 – А

Вариант задания 16. Установите соответствие между морфологией возбудителя и его родом

Морфология бактерии род

1. Мелкие грамотрицательные палочки, не образующие спор Б. сальмонеллы;
2. Крупные, грамположительные палочки, образующие споры Д. клостридии.

А. стрептококки;
С. стафилококки;

Правильный ответ: 1 – Б; 2 – Д

Вариант задания 1. Установите соответствие: между бактериями и питательными средами для их

культивирования в области ветеринарной микробиологии

Бактерии Питательные среды для культивирования этих бактерий А. среда Китта-Тароцци;
Б. среда Левина;
В. Молочно-солевой агар; Г. Среда Эндо.

1. стафилококки;
2. клостридии

Правильный ответ: 1 – В; 2 – А

Вариант задания 2. Установите соответствие: между бактериями и питательными средами для их

культивирования в области ветеринарной микробиологии

Бактерии Питательные среды для культивирования этих бактерий

1. Энтеробактерии

2. Клостридии А. среда Чистовича;

Б. среда Вильсона-Блера; В. Молочно-солевой агар; Г. среда Эндо.

Правильный ответ: 1 – Г; 2 – Б

Вариант задания 3. Установите соответствие:

культивирования в области ветеринарной микробиологии между бактериями и питательными средами для их

Бактерии Питательные среды

1. Стафилококки А. среда Эндо;

2. Энтеробактерии Б. среда Вильсон-Блера;

В. среда Китга-Тароцци;

Г. среда Чистовича.

Правильный ответ: 1 – Г; 2 – А

Вариант задания 17. Установите соответствие между морфологией возбудителя и его видом

Морфология возбудителя вид

1. Крупные, грамположительные А. *Campylobacter coli*;

палочки, образующие споры Б. *Escherichia coli*;

2. Извитые подвижные бактерии, В. *Salmonella Enteritidis*;

напоминающие изогнутую Г. *Clostridium chauvoei*.

палочку или запятую

Правильный ответ: 1 – Г, 2 – А

Критерии оценивания:

А

К = -----;

Р

где К – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.

5 = 0,91-1

4 = 0,76-0,9

3 = 0,61-0,75

2 = 0,6

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

Для оценки компетенции ПК-1:

Задание 1: Исследование мяса и мясных продуктов

Задание 2: Исследование мясного сырья и оформление документов

Задачи для оценки компетенции ПК-2:

Задание 1: Исследование молока и молочных продуктов

Задание 2: Исследование меда и оформление документов

Задачи для оценки компетенции ПК-3:

Задание 1: Исследование рыбы и рыбных продуктов

Задание 2: Исследование икры и оформление документов

Критерии оценивания:

5 баллов – за правильное решение задачи, подробная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

4 балла - за правильное решение задачи, достаточная аргументация своего решения, хорошее знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

3 балла – за частично правильное решение задачи, недостаточная аргументация своего решения, определённое знание теоретических аспектов решения казуса, частичные ответы на дополнительные вопросы по теме занятия.

2 балла – за неправильное решение задачи, отсутствие необходимых знаний, теоретических аспектов решения.

4.2. ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ

Перечень зачетных вопросов (заданий)

Для оценки компетенции *ПК-1,2,3.*

1. Роль ветеринарно-санитарного контроля на рынках.
2. Порядок проведения экспертизы продуктов животного происхождения на продовольственных рынках.
3. Общие положения о ветеринарно-санитарной экспертизе пищевых продуктов на рынках.
4. Размещение, оборудование и штат лаборатории.
5. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и субпродуктов.
7. Органолептическое исследование.
8. Методика ветеринарного осмотра мороженого мяса и субпродуктов.
9. Исследование соленого мяса (солонины) и солено-копченых мясных изделий.
10. ВСЭ колбасных изделий.
11. Методы исследования консервов.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза жиров
13. Методы исследования животных жиров.
14. Органолептическое исследование. Химические исследования.
15. ВСЭ молока и молочной продукции
16. Правила доставки и продажи молока и молочных продуктов на рынках.
17. Экспертиза молока и молочных продуктов.
18. Состав и свойства молока сельскохозяйственных животных разных видов.
19. Взятие средней пробы молока и способы ее консервирования.
20. Исследование молока. Содержание жира. Чистота молока. Количество бактерий в молоке. Факторы, влияющие на точность определения. Определение предельной кислотности. Определение кислотности молока. Определение примеси крахмала. Показатели качества кисломолочных продуктов.
21. ВСЭ пчелиного меда
22. Экспертиза меда. Ветеринарно-санитарные требования при торговле медом на рынках.
23. Методы отбора проб меда. Органолептические исследования меда. Лабораторные исследования меда.
24. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов пчеловодства при болезнях пчел.
25. ВСЭ растительных пищевых продуктов
26. Требования к растительным пищевым продуктам, доставляемым на рынки.
27. Экспертиза свежих корнеклубнеплодов, овощей, фруктов и ягод.
28. Экспертиза квашенных, соленых и маринованных овощей.
28. Экспертиза муки, крупы, крахмала, зерновых и бобовых продуктов.

29. Контроль за содержанием нитратов и остаточных количеств пестицидов в растениеводческой продукции.
30. Организация и деятельность лабораторий рынков
31. Санитарно-гигиенические требования в лаборатории рынка.
32. Организация работы, обязанности и права специалистов лаборатории
33. Организационная работа. Планировка лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы.
34. Порядок предъявления и исследования продуктов на рынках.
35. ВСЭ мяса и мясопродуктов.
36. ВСЭ рыбы и рыбопродуктов.
37. Хранение икорных товаров.
38. Температура и предельные сроки хранения икорных товаров. Температура и предельные сроки хранения рыбы и рыбных продуктов.
39. Организация и методика ВСЭ туш и органов убойных животных на рынках
40. Требования к тушам и органам животных, поступающим на рынки.
41. Методика ветеринарно-санитарного осмотра и туш убойных животных поступающих на рынки.
42. Ветеринарное клеймение мяса животных.

Критерии оценивания:

«Зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «зачтено» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

«Не зачтено» - выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «не зачтено» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

5.1. ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ – ПОРЯДОК ДЕЙСТВИЙ ПРИ ПОДГОТОВКЕ И ПРОВЕДЕНИИ АТТЕСТАЦИОННЫХ ИСПЫТАНИЙ И ФОРМИРОВАНИИ ОЦЕНКИ

Справочная таблица процедур оценивания

№ п/п	Процедуры оценивания	Краткая характеристика	Оценочные материалы ¹	Критерии оценивания (примеры описания ¹)	Формирование компетенции		
					Знания	Навыки	Умения
1.	Контрольная работа (К)	Средство для проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам	<p>Контрольная работа оценивается удовлетворительной оценкой (61-100 б.) и неудовлетворительной ($\leq 60\%$):</p> <ul style="list-style-type: none"> • отлично – выполнено правильно 100% заданий, работа выполнена по стандартной методике, излагаются аргументированные выводы, полностью выполнена графическая часть работы; • хорошо – выполнено правильно не менее 70% заданий, работа выполнена по стандартной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • удовлетворительно – выполнено правильно не менее 50% заданий, работа выполнена по стандартной или самостоятельно разработанной методике, в освещении вопросов не содержится грубых ошибок, по ходу решения сделаны аргументированные выводы, самостоятельно выполнена графическая часть работы; • неудовлетворительно - студент не справился с заданием (выполнено правильно менее 50% задания варианта), не раскрыто основное содержание вопросов, имеются грубые ошибки в освещении вопроса, в решении задач, в выполнении графической части задания и т.д., а также выполнена не самостоятельно. 	+	+	
2.	Расчетно-	Самостоятельная письменная работа	Комплект заданий для	Критерием оценки при защите РГР является уровень проведенного исследования, владения теоретическими и практическими знаниями. Учитываются: обоснованность выбора решения;	+	+	

¹ Обратите внимание, что в графе «Критерии оценивания» даны примеры критериев для оценивания типовых контрольных заданий, преподаватель имеет право скорректировать предложенные с учетом специфики дисциплины или дать свои собственные.

	графическая работа (РГР)	<p>студента, в основе которой лежит решение сквозной задачи, охватывающей несколько тем дисциплины, включает расчеты, обоснования и выводы.</p> <p>Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач по дисциплине в целом.</p>	выполнения расчетно-графической работы	<p>корректность формулировки или применения математической модели; использование необходимых распределений.</p> <p>Оценка «отлично» ставится, если в проведенном исследовании:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) При решении задачи подробно описана применяемая модель; 2) Указаны используемые распределения случайных величин; 3) Наблюдается полное совпадение расчетных характеристик в пакете прикладных программ и в «Excel»; 4) Квалифицированно описаны полученные результаты. <p>Оценка «хорошо» ставится, если в перечисленных пунктах есть неточности или неверно выполнены п. 3, 4.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» ставится при невыполнении п. 1, 2, 3, 4.</p>			
3.	Собеседование (С)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины	<p>«Отлично» - в ответе отражены основные концепции и теории по данному вопросу, проведен их критический анализ и сопоставление, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами и экспериментальными данными. Студентом формулируется и обосновывается собственная точка зрения на заявленные проблемы, материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Хорошо» – в ответе описываются и сравниваются основные современные концепции и теории по данному вопросу, описанные теоретические положения иллюстрируются практическими примерами, студентом формулируется собственная точка зрения на заявленные проблемы, однако он испытывает затруднения в ее аргументации. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Удовлетворительно» – в ответе отражены лишь некоторые современные концепции и теории по данному вопросу, анализ и сопоставление этих теорий не проводится. Студент испытывает значительные затруднения при иллюстрации теоретических положений практическими примерами. У студента отсутствует собственная точка зрения на заявленные</p>	+		

				<p>проблемы. Материал излагается профессиональным языком с использованием соответствующей системы понятий и терминов.</p> <p>«Неудовлетворительно» – ответ не отражает современные концепции и теории по данному вопросу. Студент не может привести практических примеров. Материал излагается «житейским» языком, не используются понятия и термины соответствующей научной области, студент не может назвать ни одной научной теории, не дает определения базовым понятиям.</p>			
4.	Тест (Т)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	$K = \frac{A}{P}$ <p>K – коэффициент усвоения, А – число правильных ответов, Р – общее число вопросов в тесте.</p> <p>5 = 0,85-1</p> <p>4 = 0,7-0,84</p> <p>3 = 0,6-0,69</p> <p>2 = $\frac{1}{2}$ 0,59</p>	+		
5.	Устный ответ (У)	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Темы и вопросы для обсуждения	<p>При оценке ответа студента надо руководствоваться следующими критериями, учитывать:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полноту и правильность ответа; 2) степень осознанности, понимания изученного; 3) языковое оформление ответа. <p>Отметка "5" ставится, если студент:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) полно излагает изученный материал, даёт правильное определение понятий; 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только по учебнику, но и самостоятельно составленные; 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка. <p>Отметка "4" ставится, если студент даёт ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки "5", но допускает 1-2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1-2 недочёта в последовательности и языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "3" ставится, если студент обнаруживает знание и понимание основных положений</p>	+		

				<p>данной темы, но:</p> <p>1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;</p> <p>2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;</p> <p>3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.</p> <p>Отметка "2" ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего раздела изучаемого материала, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка "2" отмечает такие недостатки в подготовке ученика, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.</p>			
6.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.	Образец рабочей тетради	<p>В части текущего контроля студенты выполняют задания внеаудиторных самостоятельных работ. В качестве самостоятельной работы студентами могут быть составлены модели, таблицы и схемы, презентации и др.</p> <p>Критерии оценки:</p> <p>оценка «отлично» выставляется студенту, если он полно и грамотно дает ответы на поставленные вопросы, аргументировано поясняет схемы, алгоритмы, умеет выделять главное, обобщать, делать выводы, устанавливать межпредметные связи; отсутствуют ошибки и недочеты при воспроизведении изученного материала;</p> <p>оценка «хорошо» выставляется студенту, если он знает весь изученный программный материал, но в ответе на вопросы допускает недочеты, незначительные (негрубые) ошибки, применяет полученные знания на практике, испытывает затруднения при самостоятельном воспроизведении, требует незначительной помощи учителя;</p> <p>оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он при ответе допускает существенные недочеты (не менее 60% правильных ответов от общего числа), знает материал на уровне минимальных требований программы, затрудняется при ответах на видоизмененные вопросы;</p> <p>оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показывает знание и усвоение материала на уровне ниже минимальных требований программы, дает ответы с существенными недочетами (менее 60% правильных ответов от общего числа), отсутствуют умения работать на уровне воспроизведения, допускает затруднения при ответах на</p>	+	+	

				<p>стандартные вопросы.</p> <p><u>Грубыми считаются следующие ошибки:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · незнание определений основных понятий; · неумение выделить в ответе главное; · неумение применять знания для объяснения явлений; · неумение делать выводы и обобщения; · неумение пользоваться первоисточниками и справочниками. <p><u>Кнегрубыми ошибкам следует отнести:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> · неточность формулировок, определений, понятий, вызванная неполнотой охвата основных признаков определяемого понятия или заменой одного - двух из этих признаков второстепенными; · недостаточно продуманный план ответа (нарушение логики, подмена отдельных основных вопросов второстепенными); · нерациональные методы работы со справочной и другой литературой. 			
7.	зачет (3),	<p>Экзамены, зачеты по всей дисциплине или ее части преследуют цель оценить работу студента за курс (семестр), полученные теоретические знания, прочность их, развитие творческого мышления, приобретение навыков самостоятельной работы, умение</p>	<p>Вопросы для подготовки.</p> <p>Комплект экзаменационных билетов.</p>	<p>5 (Отлично) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Отлично» выставляется студентам, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.</p> <p>4 (Хорошо) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «Хорошо» выставляется студентам, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.</p> <p>3 (Удовлетворительно) «Зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и</p>	+	+	+

	синтезировать полученные знания и применять их к решению практических задач.		<p>предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «Удовлетворительно» выставляется студентам, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.</p> <p>2 (Неудовлетворительно) «Не зачтено» выставляется студенту, продемонстрировавшему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «Неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности по окончании вуза без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

5.2. Критерии сформированности компетенций по разделам (темам) содержания дисциплины

Код занятия	Наименование разделов и тем/вид занятия/	Компетенции	Процедура оценивания	Всего баллов	Не освоены	Пороговый	Базовый	Высокий
	Раздел 1. Общие понятия о пищевых токсикозах и токсикоинфекциях							
1.1	Введение в дисциплину /Лек/	ПК-1	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.2	Классификация бактериальных токсинов /Лек/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.3	Эндотоксины бактерий /Ср/	ПК-2	Т	10	0-5	6-7	8-9	10
1.4	Патогенез бактериальных токсинов /Ср/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
1.5	Экзотоксины бактерий /Ср/	ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
	Раздел 2. Токсикоинфекции: эшерихиоз и пищевой сальмонеллез	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.1	Эшерихиозы /Лек/	ПК-3	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.2	Пищевой сальмонеллез /Ср/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10
2.3	Факторы патогенности диарегенных E. coli /Лек/	ПК-2	У	10	0-5	6-7	8-9	10

	Раздел 1. Общие понятия о пищевых токсикозах и токсикоинфекциях	<i>ПК-2</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.1	Введение в дисциплину /Лек/	<i>ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.2	Классификация бактериальных токсинов /Лек/	<i>ПК-2</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.3	Эндотоксины бактерий /Ср/	<i>ПК-1</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.4	Патогенез бактериальных токсинов /Ср/	<i>ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
1.5	Экзотоксины бактерий /Ср/	<i>ПК-2</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
	Раздел 2. Токсикоинфекции: эшерихиоз и пищевой сальмонеллез	<i>ПК-3</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
2.1	Эшерихиозы /Лек/	<i>ПК-2</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
2.2.	Санитарная оценка мяса и мясопродуктов при отравлениях животных бактериями «протей» /Ср/	<i>ПК-2</i>	<i>У</i>	<i>10</i>	<i>0-5</i>	<i>6-7</i>	<i>8-9</i>	<i>10</i>
	Зачет		3	100				

* - указать У- устный ответ, З- задача, К- контрольная работа, Т- тестовое задание, Э - экзамен и

