

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Алейник Станислав Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 26.02.2026 13:38:56

Уникальный программный ключ:

5258223550ea9fbeb23726a1609b644b33d8986ab6255891f288f913a1351fae

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«БЕЛГОРОДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ В.Я.ГОРИНА»**

Рассмотрено и одобрено  
на заседании Методического совета  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
«30» января 2025 г.,  
Протокол № 8



Утверждаю:  
председатель Методического совета  
ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ  
Н.И. Клостер  
«30» января 2025 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
(дополнительная общеразвивающая программа)**

**Трихинеллоскопист**  
(наименование программы)

**Объем в часах:** 108 час.

**Форма обучения:** очная

**Майский 2025**

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

### **1.1. Нормативно-правовые основания разработки программы**

Дополнительная общеобразовательная программа (общеразвивающая) «Трихинеллоскопист» разработана с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, технологий и социальной сферы и в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Приказом Министерства просвещения РФ от 27 июля 2022 года №629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;
- Уставом ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ;
- Локальными нормативными актами Университета, принятыми в установленном порядке, регламентирующими соответствующие образовательные отношения.

### **1.2. Категория слушателей**

**Требования к слушателям** - допускаются слушатели в возрасте от 14 лет, не зависимо от пола и возраста, не имеющие степень предварительной подготовки и особых способностей.

**Категория слушателей** - учащиеся, студенты, специалисты и работники предприятий и организаций.

**Уровень образования** - без предъявления требований к уровню образования.

**Предполагаемый состав группы** может быть как одновозрастной, так и разновозрастной.

**Количество обучающихся в группе** - до 30 человек.

### **1.3. Форма обучения, форма получения образования, режим занятий**

**Форма обучения:** очная.

Очное обучение с применением дистанционных технологий может использоваться при:

- режиме самоизоляции или карантина;
- высоком уровне террористической опасности;
- иных чрезвычайных ситуациях.

**Форма получения образования:** в организации, осуществляющей образовательную деятельность.

**Режим занятий:** до 4 часов (согласно расписания).

**Продолжительность учебного часа** - 45 минут.

**Форма организации обучения:** групповая работа

### **1.4. Цель и планируемые результаты реализации программы**

Дополнительная общеразвивающая программа направлена на:

- профессиональную ориентацию обучающихся;
- создание и обеспечение необходимых условий для личностного развития, профессионального самоопределения обучающихся.

Программа имеет естественнонаучную направленность.

По уровню содержания программа является ознакомительной.

По срокам реализации - краткосрочная (программа, реализуется до 5 месяцев).

**Цель реализации общеразвивающей программы «Трихинеллоскопист»** - научить обучающихся правилам отбора проб мяса и методам исследований на трихинеллез. Дать ветеринарно-санитарную оценку мяса и мясопродуктов при трихинеллезе.

**Задачи, стоящие при освоении общеразвивающей программы:**

- обеспечение контроля мяса и мясопродуктов на всех стадиях убоя и переработки

туш животных.

- комплексная оценка эксплуатационных и диагностических характеристик приборов для трихинеллоскопического контроля в целях дальнейшей оптимизации технологий ветсанэкспертизы.

## **1.2. Планируемые результаты освоения**

В результате изучения общеразвивающей программы «Трихинеллоскопист» обучающиеся должны:

### **знать:**

- характеристику возбудителей инвазионных болезней животных;
- перечень инвазионных заболеваний животных, которые передаются через продукты убоя и представляют опасность для здоровья человека;
- особенности послеубойной диагностики инвазионных болезней животных
- методику исследования мяса и мясопродуктов на трихинеллёз;
- правила пользования трихинеллоскопом, компрессориумом, микроскопом;
- требования, предъявляемые к качеству проб и проводимых анализов;

### **уметь:**

- методом отбора проб для исследования мяса мясопродуктов на наличие личинок трихинелл;
- методикой трихинеллоскопии мяса и мясопродуктов;
- методикой санитарно-паразитологического исследования.
- проводить трихинеллоскопию мяса и мясопродуктов;
- проводить ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов животных при обнаружении возбудителей заболеваний;
- проводить дифференциальную диагностику.

## **1.6. Трудоемкость и срок обучения**

Срок реализации программы - до 5 мес.

Трудоемкость программы - 108 час., из них 24 час. - лекционные занятия, 30 час. - лабораторно-практические занятия, 52 час. - самостоятельная работа, 2 час.- итоговая аттестация.

## **1.7. Язык обучения: русский.**

## 2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

### 2.1. Учебный план программы

| №<br>п/п | Наименование модулей<br>образовательной программы,<br>дисциплин и тем                                                                 | Всего, часов | В том числе: |           |                |                      |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------|-----------|----------------|----------------------|
|          |                                                                                                                                       |              | Лекции       | ЛПЗ       | Самост. работа | Итоговая<br>аттестат |
| <b>1</b> | <b>Модуль №1. Теоретическое обучение</b>                                                                                              | <b>10</b>    | <b>6</b>     | <b>-</b>  | <b>4</b>       |                      |
| 1.1      | Вводная лекция                                                                                                                        | 2            | 1            |           | 1              |                      |
| 1.2      | Охрана труда, электро - и пожарная безопасность, оборудование лаборатории                                                             | 2            | 1            | -         | 1              |                      |
| 1.3.     | Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.                              | 6            | 4            | -         | 2              |                      |
| <b>2</b> | <b>Модуль №2. Практическое обучение</b>                                                                                               | <b>96</b>    | <b>10</b>    | <b>36</b> | <b>50</b>      |                      |
| 2.1.     | Техника лабораторных работ                                                                                                            | 4            | 1            | -         | 3              |                      |
| 2.2      | Методы отбора проб на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов                                       | 8            | 1            | 4         | 3              |                      |
| 2.3      | Исследование мяса на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов, групповое исследование на трихинеллёз | 60           | 4            | 20        | 36             |                      |
| 2.4.     | Исследование туш и органов животных на цистицеркоз                                                                                    | 24           | 4            | 12        | 8              |                      |
|          | <b>Итоговая аттестация</b>                                                                                                            | <b>2</b>     | <b>-</b>     | <b>-</b>  | <b>-</b>       | <b>2</b>             |
|          | <b>Всего, час.</b>                                                                                                                    | <b>108</b>   | <b>16</b>    | <b>36</b> | <b>54</b>      | <b>2</b>             |

## 2.2. Календарный учебный график

Режим занятий – до 4 академических часов в день.

Срок освоения программы составляет до 5 месяцев.

График проведения занятий - в соответствии с расписанием.

| №<br>п/п | Наименование модулей<br>образовательной программы,<br>дисциплин и тем                                                                 | Всего,<br>часов | Месяц занятий |           |           |           |           |
|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|---------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|          |                                                                                                                                       |                 | 1             | 2         | 3         | 4         | 5         |
| 1        | <b>Модуль №1. Теоретическое обучение</b>                                                                                              |                 |               |           |           |           |           |
| 1.1      | Вводная лекция                                                                                                                        | 2               | 2             |           |           |           |           |
| 1.2      | Охрана труда, электро - и пожарная безопасность, оборудование лаборатории                                                             | 2               | 2             |           |           |           |           |
| 1.3.     | Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя.                              | 6               | 6             |           |           |           |           |
| 2        | <b>Модуль №2. Практическое обучение</b>                                                                                               |                 |               |           |           |           |           |
| 2.1.     | Техника лабораторных работ                                                                                                            | 4               | 4             |           |           |           |           |
| 2.2      | Методы отбора проб на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов                                       | 8               | 8             |           |           |           |           |
| 2.3      | Исследование мяса на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов, групповое исследование на трихинеллёз | 60              |               | 22        | 22        | 16        |           |
| 2.4.     | Исследование туш и органов животных на цистицеркоз                                                                                    | 24              |               |           |           | 6         | 18        |
|          | <b>Итоговая аттестация</b>                                                                                                            | <b>2</b>        |               |           |           |           | <b>2</b>  |
|          | <b>Всего, час.</b>                                                                                                                    | <b>108</b>      | <b>22</b>     | <b>22</b> | <b>22</b> | <b>22</b> | <b>20</b> |

## 3. СОДЕРЖАНИЕ ОБУЧЕНИЯ ПО ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЕ

### 3.1. Лекционные занятия

| Наименование модуля/<br>темы                     | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Объем<br>аудиторных<br>часов |
|--------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Модуль №1. Теоретическое обучение</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                              |
| Вводная лекция                                   | Сведения о производстве и организации рабочего места. Структура лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Организация и оснащение рабочего места трихинеллоскописта.<br>Требования, предъявляемые к качеству работы, выполняемой трихинеллоскопистом<br>Правила внутреннего трудового распорядка на предприятии и в лаборатории.<br>Ознакомление с квалификационной характеристикой и программами теоретического и производственного обучения трихинеллоскописта. | 1                            |
| Охрана труда, электро - и пожарная безопасность, | Охрана труда, электро - и пожарная безопасность, оборудова ние лаборатории.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | 1                            |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| оборудование лаборатории                                                                                 | <p>Основные положения законодательства по охране труда. Служба государственного надзора за безопасностью труда, ее функции и права.</p> <p>Безопасность труда на рабочем месте. Возможные случаи производственного травматизма (отравление, удушье, химические и термические ожоги, поражение электрическим током, механические травмы и др.).</p> <p>Правила безопасности труда при работе с концентрированными кислотами и щелочами. Меры оказания первой помощи при попадании кислоты или щелочи на кожу, или в глаза. Значение соблюдения рабочей инструкции, инструкций и правил безопасности труда, пожарной безопасности и производственной санитарии для предотвращения производственного травматизма и профессиональных заболеваний.</p> <p>Электробезопасность на предприятиях отрасли. Влияние химически активной среды на электрическую изоляцию. Причины электротравматизма. Анализ конкретных случаев. Технические защитные меры: заземление, зануление, защитное отключение, сохранность электрической изоляции и ее контроль, двойная изоляция, ограждение. Меры предосторожности при работе с электрооборудованием.</p> <p>Возможные причины пожаров и взрывов в лаборатории и на территории предприятия; меры их предотвращения. Основные требования, предъявляемые к соблюдению правил пожарной безопасности. Правила проведения огневых работ. Соблюдение правил совместного хранения различных химических реактивов.</p> <p>Действия лаборанта при обнаружении загорания на обслуживаемом участке. Способы сообщения о пожаре. Первичные средства и стационарные системы пожаротушения: схема, устройство, назначение, правила пользования.</p> |   |
| Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. | <p>Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо. Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. Предубойная и послеубойная диагностика инвазионных болезней животных, дифференциальная диагностика. Классификация инвазионных болезней</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2 |

|                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                         |    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                                                                                                                                       | животных по степени опасности для человека. Локализация возбудителя, источники и пути распространения. Ветеринарно-санитарная экспертиза и оценка продуктов убоя животных при паразитарных болезнях, опасных и не опасных для человека. |    |
| <b>Модуль №2. Практическое обучение</b>                                                                                               |                                                                                                                                                                                                                                         |    |
| Техника лабораторных работ.                                                                                                           | Техника лабораторных работ.                                                                                                                                                                                                             | 1  |
| Методы отбора проб на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов                                       | Методы отбор проб на трихинеллёз.                                                                                                                                                                                                       | 1  |
| Исследование мяса на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов, групповое исследование на трихинеллёз | Методы исследование мяса на трихинеллёз                                                                                                                                                                                                 | 4  |
| Исследование туш и органов животных на цистицеркоз                                                                                    | Исследование туш и органов животных на цистицеркоз.                                                                                                                                                                                     | 4  |
| Всего                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                         | 14 |

### 3.2. Практические занятия

| Наименование модуля/<br>темы                                                                                                           | Содержание учебного материала                                                                                                                                                                                                     | Объем<br>аудиторных<br>часов |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------|
| <b>Модуль №2. Практическое обучение</b>                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                   |                              |
| Методы отбора проб на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов                                        | Правила работы с оборудованием. Устройство компрессориума, трихинеллоскопа, микроскопа.<br>Правила отбора проб на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов. Правила отбора проб импортного мяса. | 4                            |
| Исследование мяса на трихинеллёз: свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов, групповое исследование на трихинеллёз. | Исследование мяса на трихинеллёз: трихинеллоскопия свежего и мороженого мяса, копчёностей, шпика, мясопродуктов, групповое исследование на трихинеллёз в искусственном желудочном соке. Дифференциальная диагностика.             | 20                           |
| Исследование туш и органов животных на цистицеркоз.                                                                                    | Исследование туш и органов животных на цистицеркоз. Предубойная и послеубойная диагностика, дифференциальная диагностика, ветеринарно-санитарная оценка туш и                                                                     | 12                           |

|                            |                                                                                                                                                                                        |    |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|                            | органов (метод визуального исследования мышц на стандартных разрезах, метод микроскопического исследования мяса на наличие цистицерков). Ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя. |    |
| <b>Итоговая аттестация</b> | Собеседование по вопросам к зачету.                                                                                                                                                    | 2  |
| <b>Всего</b>               |                                                                                                                                                                                        | 36 |

### **3.4. Самостоятельная работа по каждой теме**

Подготовка к занятиям и работа с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в конкретной теме.

## **4. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ**

### **4.1. Форма организации образовательной деятельности**

4.1.1. Формат программы основан на едином принципе представления содержания образовательной программы и построения учебных планов и содержит два учебных модуля, подчиненных единой цели программы который включает в себя перечень, трудоемкость, последовательность и распределение учебных занятий, иных видов учебной деятельности обучающихся и формы аттестации.

4.1.2. Реализация программы предполагает такие виды аудиторных занятий, как: лекции, практические занятия.

4.1.3. В случае, если будет применяться дистанционный формат обучения, он будет реализовываться с помощью электронных ресурсов СЭПУК, Moodle, Teams и т.д.

### **4.2. Условия реализации программы**

4.2.1 Обучение по программе осуществляется на основе договора о платных образовательных услугах, заключаемого со слушателем и (или) с физическим или юридическим лицом, обязующимся оплатить обучение лица, зачисляемого на обучение. Обучение осуществляется одновременно и непрерывно.

4.2.2. Обучение осуществляется в соответствии с Учебным планом и календарным учебным графиком.

### **4.3. Ресурсы для реализации программы**

Профессиональный штат педагогических работников ФГБОУ ВО Белгородский ГАУ.

### **4.4. Материально-технические условия реализации программы**

Для преподавания дисциплины используются:

- мультимедийное оборудование для демонстрации презентаций (слайдфильмов) и видеофильмов по ветеринарно-санитарной экспертизе;
- помещение для проведения занятия в форме компьютерной симуляции;
- при проведении лабораторных занятий применяются приборы: проекционный трихинеллоскоп, компрессориумы, микроскопы, рНметры, овоскоп, радиометр, термостат, лактоденсиметры, водяная баня и др.

Имеется более 300 мультимедийных роликов в виде схем, рисунков, диаграмм; методические пособия и указания по основным темам дисциплины и самостоятельному изучению плановых тем и разделов; муляжи с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов, а также муляжи продуктов растительного и животного происхождения; биопрепараты с патологоанатомическими изменениями мяса и внутренних органов; видеофильмы.



## Оборудование и материалы, реактивы

### Оборудование:

Аппарат Бермана

Весы лабораторные общего назначения - ГОСТ 24104-80 (или весы электронные)

Измельчитель мышечной ткани

Компрессорий МИС - 7

Крючок для оттягивания мышц

Кюветы металлические

Ножницы Купера изогнутые

Мешалка магнитная

Микроскоп стереоскопический

Термостат электрический (ТСО - 1/80 СПУ)

Трихинеллоскоп проекционный

Центрифуга лабораторная медицинская ОС-бм с ротором РК4Х750

Центрифуга лабораторная клиническая «ЭЛЕКОН» - ЦЛМН-Р10-01

### Лабораторная посуда и материалы:

Банки стеклянные с притертой крышкой (0,1; 0,25; 0,5 л)

Воронки стеклянные разных размеров ГОСТ 25336-82

Груши резиновые разного объема

Маркер по стеклу и фарфору (70 мм) - ТУ 2389-007-03987647-97

Пробирки центрифужные градуированные - ПЦГ (10,0 мл) - ГОСТ 1770-64

Сито из мельничного газа № 13

Стаканы химические (0,5 - 1,0 л) ГОСТ 10394-63

Стаканы центрифужные (250,0 мл)

Стекля предмѣтные 25 х 75 мм - ГОСТ 9284-85

Стекля покровные 18 х 18,24 х 24 мм - ГОСТ 6672-85

Цилиндры мерные (0,25, 0,5; 1,0 л) - ГОСТ 1770-74

Чашки бактериологические (Петри) - ГОСТ 23932-90

Штативы лабораторные ТУ 64-1-707-80 Реактивы:

Глицерин - ГОСТ 6259-75 ч#

Желчь медицинская

Калия гидроокись (КОН) - ГОСТ 24363-80

Кислота молочная - ГОСТ 490-79 хч#

Кислота соляная (НС1) - ГОСТ 3118-77 хч#

Кислота уксусная ледяная - ГОСТ 61-75

Метиленовый синий сухой, хч - ТУ 2463-044-0501520

Натрия гидроокись (NaOH) - ГОСТ 4328-77

Пепсин свиной (активность 100000 ед.) ТУ 9219-964-00419779-2000

Спирт этиловый ректифицированный - ГОСТ 5962-67

Фуксин основной ТУ 6-09-4119-75

### **Комплект лицензионного программного обеспечения**

|                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Учебная аудитория для проведения лекционных и практических занятий, итоговой аттестации | - MS Windows 10 Acдmc Legalization RUS OPL NL. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021.<br>Срок действия лицензии –бессрочно;<br>–MS Office 365 RUS OPL NL Acдmc. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021.<br>Срок действия лицензии – бессрочно |
| Помещения для самостоятельной работы (читальные залы библиотеки)                        | - MS Windows 10 Acдmc Legalization RUS OPL NL. Договор 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021.<br>Срок действия лицензии –бессрочно;<br>- MS Office 365 RUS OPL NL Acдmc. Договор                                                                                             |

|  |                                                                                              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | 143ИК32113102005 4123102010017000582244 от 23.12.2021.<br>Срок действия лицензии – бессрочно |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------|

#### **Электронно-библиотечные системы**

- 1) ЭБС «ZNANIUM.COM», договор на оказание услуг № 0326100001919000019 с Обществом с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ» от 11.12.2019
- 2) ЭБС «AgriLib», лицензионный договор №ПДД 3/15 на предоставление доступа к электронно-библиотечной системе ФГБОУ ВПО РГАЗУ от 15.01.2015
- 3) ЭБС «Лань», договор №27 с Обществом с ограниченной ответственностью «Издательство Лань» от 03.09.2019
- 4) ЭБС «Руконт», договор №ДС-284 от 15.01.2016 с открытым акционерным обществом «ЦКБ»БИБКОМ», с обществом с ограниченной ответственностью «Агентство «Книга-Сервис»

#### **4.5. Особенности освоения дисциплины (модуля)**

##### **для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

В случае обучения в университете инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются особенности психофизического развития, индивидуальные возможности и состояние здоровья таких обучающихся.

Образование обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах. Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий). На аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и (или) тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

Для лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению университетом обеспечивается выпуск и использование на учебных занятиях альтернативных форматов печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) а также обеспечивает обучающихся надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

#### **4.6. Учебно-методическое обеспечение реализации программы**

1. Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства: Учебник / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. - СПб.: Лань, 2007. - 448 с.

2. Боровков, М.Ф. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе /М.Ф. Боровков, В.Г.Урбан - Спб.: Лань, 2011 - 310 с.

3. Ветеринарно санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / И.А. Лыкасова, В.А. Крыгин, И.В. Безина, И.А. Солянская. — Санкт-Петербург : Лань, 2015. — 304 с. <https://e.lanbook.com/book/61365>.

4. Ветеринарно-санитарная оценка туш и органов животных при инвазионных болезнях передающихся человеку через мясо: Учебно методическое пособие для студентов факультета ветеринарной медицины/ Л.В. Резниченко., Н.А. Денисова-Белгород: Издательство Бел ГСХА, 2010.-49 с.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза : А.А. Кунаков, Б.В. Уша, О.И. Кальницкая [и др.] ; под ред. А.А. Кунакова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 234 с. <http://znanium.com/catalog/product/947792>

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. / В.В. Пронин, С.П. Фисенко. - СПб.: Лань, 2018. –240с. <https://e.lanbook.com/book/102236>

7. Методические указания МУК 4.2.2747-10 (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 11 октября 2010 г.)

Каталог учебных материалов и интервью с руководителями и специалистами АПК Белгородской области:

<http://www.bsaa.edu.ru/InfResource/library/video/veterinary%20.php>

#### **Интернет источники**

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», современные профессиональные базы данных, информационные справочные системы.

1. Российское образование. Федеральный портал <http://www.edu.ru>

2. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека <http://www.cnshb.ru/>

3. Российская государственная библиотека <http://www.rsl.ru>

4. Ветеринарная онлайн библиотека <http://www.vetlib.ru>

5. ФЕРМЕР.RU - главный фермерский портал <http://www.fermer.ru/>

6. АГРОПОРТАЛ. Информационно-поисковая система АПК <http://www.agroportal.ru>

7. Ветеринарно-санитарная экспертиза [veterinary.academic.ru](http://veterinary.academic.ru).

8. Ветеринарно-санитарная экспертиза – всё для студента. [twirpx.com/files/medicine/veterinary/expertise/](http://twirpx.com/files/medicine/veterinary/expertise/).

9. [fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html](http://fsvps.ru/fsvps/laws/1107.html) Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов.

10. <http://www.aris.ru/>

## **5. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **5.1. ФОРМЫ АТТЕСТАЦИИ**

Формой итоговой аттестации по итогам освоения программы является зачет.

### **5.2 ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ**

5.2.1 Итоговая аттестация осуществляется в форме зачета после освоения всех тем программы и подтверждается оценкой «зачет» или «незачет».

5.2.2 Итоговая аттестация оформляется зачетными ведомостями, в которых отражают результат эффективности обучения слушателей и принимают решение о выдаче слушателям, успешно освоившим программу и прошедшим итоговую аттестацию, сертификата об обучении.

5.2.3 Критерии оценки знаний:

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если: он знает основные определения, последователен в изложении материала, демонстрирует базовые знания по темам, владеет необходимыми умениями при выполнении практических заданий.

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся, если: он не знает основных определений, непоследователен и сбивчив в изложении материала, не обладает определенной системой знаний по темам, не в полной мере владеет необходимыми

умениями при выполнении практических заданий.

### **5.3. ВЫДАЧА ДОКУМЕНТОВ О ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

5.3.1 Лицам, успешно освоившим дополнительную общеобразовательную программу «Трихинеллоскопист» и прошедшим итоговую аттестацию выдается сертификат об обучении.

## **6. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

### **6.1. Вопросы к зачету**

1. Рассказать о санитарной оценке мяса вынужденно убитых животных.
2. Какие существуют методы определения мяса больных животных?
3. Какие факторы вызывают порчу мяса?
4. Как проводится трихинеллоскопия мяса?
5. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?
6. Каков биологический цикл развития трихинелл?
7. Как используются продукты убоя животных при установлении трихинеллеза, финноза, саркоспоридиоза?
8. Трихинеллоскопия свиного шпика.
9. Дифференциальная диагностика трихинелл.
10. Санитарная оценка туш и органов при трихинеллезе.
11. Методы микроскопического исследования.
12. Трихинеллоскопия мышечных срезов без обработки.
13. Трихинеллоскопия мышечных срезов с обработкой.
14. Обработка срезов желудочным соком (по Владимировой).
15. Как выявить природу обызвествленных включений обнаруживаемых внутри мышечных волокон?
16. Если при трихинеллоскопии в мышечных срезах внутри мышечных волокон обнаружены включения неправильной формы, то какие паразитарные заболевания надо исключить?
17. Каким методом исследования можно воспользоваться для получения достоверных результатов если на большую партию мороженой свинины в ветеринарном свидетельстве нет отметки о проведении трихинеллоскопии?
18. Как определить безвредность колбасных изделий выработанных из свинины не исследованной предварительно на трихинеллез?
19. Мясо каких животных подлежит исследованию на трихинеллез?
20. Назвать места локализации инвазионных личинок трихинелл.
21. Биологический цикл нематоды *Trichinella spiralis*.
22. При отсутствии ножек диафрагмы из каких мышц берутся пробы для трихинеллоскопии?
23. Как дифференцировать личинки трихинелл от пузырьков воздуха, недоразвитых финн, саркоцист, известковых конкрементов и мышечной двуустки?
24. Зачем необходима дополнительная обработка мышечных срезов при обнаружении трихинеллеза?
25. Как используются продукты убоя?

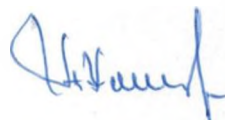
### **5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ**

Резниченко Л.В. профессор кафедры инфекционной и инвазионной патологии

Денисова Н.А. преподаватель кафедры инфекционной и инвазионной патологии

Согласована:

Руководитель  
комбината профессиональной подготовки



А.Ф. Холопов