

**Методические указания для организации самостоятельной работы студентов за
2022 год.**

Тема 1: Основные понятия в области производственного контроля

Цель изучения темы: освоить основные понятия в области производственного контроля.

Задачи:

1. Рассмотреть понятие производственного контроля.
2. Обучить областям производственного контроля.
3. Изучить особенности производственного контроля в разных видах производства.

Студент должен знать:

1. Области производственного контроля;
2. Основные понятие и терминологию производственного контроля.

Студент должен уметь: правильно использовать терминологию и основные понятия в области производственного контроля.

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

- 1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций, рекомендуемой учебной литературой.
- 2) Ответить на вопросы для самоконтроля (привести вопросы для самоконтроля)
 1. Каковы цель и задачи производственного контроля?
 2. Законодательная база в области производственного контроля.
 3. На ком лежит обязанность проведения и финансирования производственного контроля?
 4. Чем отличается производственный и инспекционный контроль?
 5. Обязанности юр. лиц при осуществлении производственного контроля.
 6. Дайте определение входного контроля.
 7. Какими нормативными документами руководствуются юр. лица и частные предприниматели при организации производственного контроля?
 8. Перечислите качественные характеристики пищевых продуктов.
 9. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.
 10. Каковы основные принципы организации производственного контроля?
 11. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и молочной промышленности.
 12. Какова периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?
 13. Что такое критическая точка производства?
 14. Определение программы производственного контроля. Кто ее разрабатывает и с каким органом она должна быть согласована?
 15. Перечислите основные критерии оценки качества сырья молочной отрасли.
 16. Какие разделы должна содержать программа производственного контроля?
 17. Визуальный контроль: определение и цели его проведения.
 18. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?
 19. Лабораторно-инструментальный контроль: определение и цели его проведения.

20. Инспекцию каких показателей должна предусматривать программа производственного контроля?
21. Охарактеризуйте группы объектов по результатам производственного контроля (I, II, III).

3) Составить и оформить доклад на тему самостоятельной работы.

Рекомендуемая литература: (основная и дополнительная)

а) основная литература

1. ЭБС "Лань": Кузнецов, А. Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии / Кузнецов А.Ф., Родин В. И., Светличкин В.В., Яремчук В.П. - Москва : Лань, 2013.
2. ЭБС "Znanium": Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.
3. ЭБС "Лань": Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / под ред. М. Ф. Боровкова. - Москва : Лань, 2013. - 480 с. - (Гр. УМО)
4. ЭБС "Znanium": Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.:
5. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Чистые производственные помещения в биологической промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Н. Веревкина; Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: АГРУС, 2010. – 148 с.
6. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Ф. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария" / под ред. А. А. Кунакова. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

б) дополнительная литература

1. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие / В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
2. ЭБС "Лань": Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие / Смирнов А.В. - Москва : ГИОРД, 2015. - Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111801 «Ветеринария» и направлению 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
3. ЭБС "Znanium": Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с.
4. ЭБС "Лань": Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 111201 - Ветеринария / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2011. - 368 с.

5. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с.
6. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ;СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр) / В. А. Беляев [и др.]; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 28 с.
8. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие / СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 112 с.
9. Балабанов, В. С. Продовольственная безопасность (международные и внутренние аспекты). - М. : Экономика, 2002. - 544 с.
10. Ветеринария (периодическое издание)
11. Ветеринария (периодическое издание)

Тема 2: Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов. Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.

Цель изучения темы: изучить виды входного контроля сырья, материалов и вспомогательных продуктов..

Задачи:

1. Рассмотреть основные виды входного контроля сырья, материалов и вспомогательных продуктов.
2. Изучить основные виды госветнадзора на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.

Студент должен знать:

1. Методики входного контроля сырья и материалов в различных областях производств..
- 2.Проведение госветнадзора на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.

Студент должен уметь: ориентироваться в направлениях оптимизации микробного процесса.

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

- 1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций, рекомендуемой учебной литературой.
 - 2) Ответить на вопросы для самоконтроля (привести вопросы для самоконтроля)
1. Расшифруйте аббревиатуру ПГВН. Кому подчиняются специалисты данного подразделения?
 2. Ветеринарно-санитарные требования к выбору площадки для строительства боенского предприятия?

3. Что такое «санитарно-защитная зона»? Какова она для убойных предприятий разной мощности?
4. Обязанности специалистов ПГВН на боенском предприятии.
5. На какие зоны делится по санитарным нормам боенское предприятие?
6. Структура и задачи подразделения госветнадзора на боенском предприятии.
7. Состав базы предубойного содержания скота.
8. Каковы права сотрудников подразделения госветнадзора на боенском предприятии
9. Взаимодействие сотрудников ПГВН с администрацией и производственными службами перерабатывающего предприятия.
10. Требования, предъявляемые к отделению карантина, изолятора и санитарной бойни.
11. Перечислите, какие ветеринарно-санитарного осмотра должны быть организованы на конвейерах по переработке крупного рогатого скота? Мелкого рогатого скота?
12. Порядок приема птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.
13. Сколько точек ветеринарно-санитарного осмотра должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней и где они должны быть расположены?
14. Перечислите заболевания и состояния птицы, при которых убой ее запрещен.
15. Какие сопроводительные документы должны быть предоставлены при доставке партии сырого молока на перерабатывающее предприятие?
16. По каким показателям исследует партию мороженой рыбы, поступившей для переработки, сотрудник ПГВН?
17. Проведение предубойного осмотра птицы на птицеперерабатывающем предприятии.
18. Порядок отбора проб молока сырого, поступившего в цистернах.
19. Заболевания и состояния, при которых животные не допускаются к убою.
20. Приведите схему исследования молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р 52054-2003.
21. Идентификационные признаки молока сырого коровьего согласно ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
22. Какие сведения должны быть указаны в сопроводительных документах на партию сырой рыбы, поступившей на переработку?

3) Составить и озвучить доклад на тему самостоятельной работы.

Рекомендуемая литература: (основная и дополнительная).

а) основная литература

8. ЭБС "Лань": Кузнецов, А. Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии / Кузнецов А.Ф., Родин В. И., Светличкин В.В., Яремчук В.П. - Москва : Лань, 2013.
9. ЭБС "Znanium": Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.
10. ЭБС "Лань": Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / под ред. М. Ф. Боровкова. - Москва : Лань, 2013. - 480 с. - (Гр. УМО)
11. ЭБС "Znanium": Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.:

12. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Чистые производственные помещения в биологической промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Н. Веревкина; Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: АГРУС, 2010. – 148 с.
 13. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Ф. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
 14. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария" / под ред. А. А. Кунакова. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 234 с.
- б) дополнительная литература*
12. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие / В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
 13. ЭБС "Лань": Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие / Смирнов А.В. - Москва : ГИОРД, 2015. - Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111801 «Ветеринария» и направлению 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
 14. ЭБС "Znanium": Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с.
 15. ЭБС "Лань": Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 111201 - Ветеринария / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2011. - 368 с.
 16. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с.
 17. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с.
 18. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр) / В. А. Беляев [и др.]; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 28 с.
 19. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие / СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 112 с.
 20. Балабанов, В. С. Продовольственная безопасность (международные и внутренние аспекты). - М. : Экономика, 2002. - 544 с.
 21. Ветеринария (периодическое издание)
 22. Ветеринария (периодическое издание)

Тема 3: Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения

Цель изучения темы: теоретически освоить методы технохимического контроля на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

Задачи:

1. Рассмотреть технохимический контроль на предприятии по переработке мяса.
2. Рассмотреть технохимический контроль на предприятии по переработке молока.
3. Рассмотреть технохимический контроль на предприятии по переработке продуктов птицеводства.

Студент должен знать:

1. Значение технохимического контроля.
2. Предприятия по переработке сырья животного происхождения.

Студент должен уметь: правильно ориентироваться в технохимическом контроле на предприятиях по переработке сырья животного происхождения.

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

- 1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций, рекомендуемой учебной литературой.
- 2) Ответить на вопросы для самоконтроля (привести вопросы для самоконтроля)
 1. Понятие входного производственного контроля.
 2. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего на боенское предприятие.
 3. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
 4. Правила ведения журнала "Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья".
 5. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
 6. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
 7. Действия сотрудника ПГВН боенского предприятия при обнаружении несоответствия партии доставленного скота сведениям, указанным в сопроводительном документе.
 8. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения на молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
 9. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) на молокоперерабатывающем предприятии.
 10. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
 11. По каким параметрам осуществляется технохимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
 12. Характеристика молока сырого по сортам согласно ГОСТ 52054-2003 (с изм. от 01.01.2010).
 13. Контроль ветеринарно-санитарных требований при первичной переработке молока на предприятии.

14. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
15. Современные экспресс-анализаторы качества молока.
16. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.
17. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.
18. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баночных консервов.
19. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
20. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.

3) Подготовиться по выше представленным вопросам к контрольной работе.

Рекомендуемая литература: (основная и дополнительная).

а) основная литература

15. ЭБС "Лань": Кузнецов, А. Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии / Кузнецов А.Ф., Родин В. И., Светличкин В.В., Яремчук В.П. - Москва : Лань, 2013.
16. ЭБС "Znanium": Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.
17. ЭБС "Лань": Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / под ред. М. Ф. Боровкова. - Москва : Лань, 2013. - 480 с. - (Гр. УМО)
18. ЭБС "Znanium": Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.:
19. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Чистые производственные помещения в биологической промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Н. Вережкина; Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: АГРУС, 2010. – 148 с.
20. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Ф. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария" / под ред. А. А. Кунакова. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

б) дополнительная литература

23. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие / В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 1,72 МБ

24. ЭБС "Лань": Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие / Смирнов А.В. - Москва : ГИОРД, 2015. - Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111801 «Ветеринария» и направлению 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
25. ЭБС "Znanium": Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с.
26. ЭБС "Лань": Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 111201 - Ветеринария / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2011. - 368 с.
27. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с.
28. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр) / В. А. Беляев [и др.]; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 28 с.
30. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие / СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 112 с.
31. Балабанов, В. С. Продовольственная безопасность (международные и внутренние аспекты). - М. : Экономика, 2002. - 544 с.
32. Ветеринария (периодическое издание)
33. Ветеринария (периодическое издание)

Тема 4: Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.

Цель изучения темы: ознакомиться с технологическим выходным контролем готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения и инспекционным контролем.

Задачи:

1. Рассмотреть основной технологический контроль готовой продукции на предприятии по переработке мяса.
2. Рассмотреть основной технологический контроль готовой продукции на предприятии по переработке молока.
3. Изучить основные требования, предъявляемые к технологическому выходному контролю готовой продукции птицефабрик.

Студент должен знать:

1. Основы технологического выходного контроля готовой продукции мясокомбинатов и колбасных цехов.

2. Основы технологического выходного контроля готовой продукции молокоперерабатывающих комбинатов.
3. Основы технологического выходного контроля готовой продукции птицефабрик.

Студент должен уметь: проводить технологический контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения и инспекционный контроль

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

- 1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов.
- 2) Ответить на вопросы для самоконтроля (привести вопросы для самоконтроля)
 1. Общие конструкционные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.
 2. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.
 3. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
 4. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.
 5. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.
 6. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.
 7. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.
 8. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
 9. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
 10. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.
 11. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
 12. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).
 13. Требования, предъявляемые к вентиляции и водоснабжению на мясоперерабатывающих предприятиях.
 14. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.
 15. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных консервов.
 16. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
 17. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.
 18. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.
 19. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.
 20. Периодичность контроля технологических процессов при производстве молока пастеризованного.
 21. Периодичность контроля технологических процессов при производстве мясных баночных консервов.

22. Периодичность контроля технологических процессов при производстве вареных колбасных изделий.
23. Периодичность контроля технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов.
24. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.
25. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.
26. Микробиологический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
27. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
28. Методы контроля эффективности пастеризации молока.
29. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.
30. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.

3) Проверить свои знания с вопросов к контрольной работе:

4) Составить, оформить и озвучить доклад по теме самостоятельной работы.

Рекомендуемая литература: (основная и дополнительная).

а) основная литература

22. ЭБС "Лань": Кузнецов, А. Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии / Кузнецов А.Ф., Родин В. И., Светличкин В.В., Яремчук В.П. - Москва : Лань, 2013.
23. ЭБС "Znanium": Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.
24. ЭБС "Лань": Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / под ред. М. Ф. Боровкова. - Москва : Лань, 2013. - 480 с. - (Гр. УМО)
25. ЭБС "Znanium": Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.:
26. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Чистые производственные помещения в биологической промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Н. Вережкина; Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: АГРУС, 2010. – 148 с.
27. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Ф. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария" / под ред. А. А. Кунакова. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

б) дополнительная литература

34. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы [электронный полный текст] : учеб.-

- метод. пособие / В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
35. ЭБС "Лань":Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие / Смирнов А.В. - Москва : ГИОРД, 2015. - Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111801 «Ветеринария» и направлению 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
 36. ЭБС "Znanium":Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с.
 37. ЭБС "Лань":Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 111201 - Ветеринария / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2011. - 368 с.
 38. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с.
 39. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко ;СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с.
 40. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр) / В. А. Беляев [и др.]; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 28 с.
 41. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие / СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 112 с.
 42. Балабанов, В. С. Продовольственная безопасность (международные и внутренние аспекты). - М. : Экономика, 2002. - 544 с.
 43. Ветеринария (периодическое издание)
 44. Ветеринария (периодическое издание)

Тема 5: Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)

Цель изучения темы: ознакомиться с контролем продукции, произведенной с использованием ГМО.

Задачи:

1. Изучить продукцию, произведенную с использованием ГМО.
2. Рассмотреть способы контроля продукции, произведенной с использованием ГМО.

Студент должен знать:

1. Особенности продукции. Произведенной с использованием ГМО.
2. Особенности контроля продукции, произведенной с использованием ГМО.

Студент должен уметь: проводить контроль продукции, произведенной с использованием ГМО.

- 1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов.
- 2) Ответить на вопросы для самоконтроля (привести вопросы для самоконтроля)

1. Определение генетически модифицированного организма.
2. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.
3. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ.
4. Список разрешенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.
5. Назовите методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.
6. Перспективы выращивания ГМ-культур растений.
7. Риски выращивания ГМ-культур растений.
8. Расшифруйте аббревиатуры ГММ и МГМА, дайте определение этим группам.
9. Требования к маркировке продуктов питания, содержащих ГМИ.
10. Приведите перечень медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.
11. Риски использования продуктов питания, произведенных с использованием ГМО.
12. Сущность методов идентификации ГМО в продуктах питания.
13. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.
14. Методы определения количественного содержания ГМО в пищевых продуктах.
15. Какие пищевые продукты подлежат исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги?
16. Способы снижения рисков распространения ГМ-организмов.
17. Зарубежное законодательство в области оборота ГМО.
18. Как осуществляется пробоподготовка образцов для идентификации наличия ГМО в исследуемом продукте?
19. Законодательная база в области регистрации ГМО в РФ.
20. Методы выделения ДНК при определении наличия ГМО в продукте.

3) Проверить свои знания с вопросов к контрольной работе:

21. Определение генетически модифицированного организма.
22. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.
23. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ.
24. Список разрешенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.
25. Назовите методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.
26. Перспективы выращивания ГМ-культур растений.
27. Риски выращивания ГМ-культур растений.
28. Расшифруйте аббревиатуры ГММ и МГМА, дайте определение этим группам.
29. Требования к маркировке продуктов питания, содержащих ГМИ.
30. Приведите перечень медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.
31. Риски использования продуктов питания, произведенных с использованием ГМО.
32. Сущность методов идентификации ГМО в продуктах питания.
33. Порядок государственной регистрации пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.
34. Методы определения количественного содержания ГМО в пищевых продуктах.
35. Какие пищевые продукты подлежат исследованию на наличие генно-инженерно-модифицированных микроорганизмов или микроорганизмов, имеющих генно-инженерно-модифицированные аналоги?
36. Способы снижения рисков распространения ГМ-организмов.
37. Зарубежное законодательство в области оборота ГМО.
38. Как осуществляется пробоподготовка образцов для идентификации наличия ГМО в исследуемом продукте?
39. Законодательная база в области регистрации ГМО в РФ.
40. Методы выделения ДНК при определении наличия ГМО в продукте.

4) Составить, оформить и озвучить доклад по теме самостоятельной работы.

Рекомендуемая литература: (основная и дополнительная).

а) основная литература

29. ЭБС "Лань": Кузнецов, А. Ф. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии / Кузнецов А.Ф., Родин В. И., Светличкин В.В., Яремчук В.П. - Москва : Лань, 2013.
30. ЭБС "Znanium": Ветеринарная санитария на предприятиях по переработке пищевого сырья животного происхождения: Учеб. пособие / К.Н.Сон, В.Н.Родин - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014 - 208 с.
31. ЭБС "Лань": Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Текст] : учебник / под ред. М. Ф. Боровкова. - Москва : Лань, 2013. - 480 с. - (Гр. УМО)
32. ЭБС "Znanium": Ветеринарно-санитарная экспертиза: Учебник/Кунаков А. А., Уша Б. В., Кальницкая О. И., Под ред. Кунакова А. А. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 234 с.:
33. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Чистые производственные помещения в биологической промышленности [Электронный ресурс] : учебное пособие / сост. М. Н. Веревкина; Ставропольский государственный аграрный университет. - Ставрополь: АГРУС, 2010. – 148 с.
34. Практикум по ветеринарной санитарии, зоогигиене и биоэкологии : учеб. пособие для студентов вузов по направлению 111900 "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Ф. Ф. Кузнецов [и др.]. - СПб. : Лань, 2013. - 512 с. : ил. - (Учебники для вузов. Специальная литература. Гр. УМО).
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник для студентов вузов для бакалавров и магистров по направлению 110500 "Ветеринарно-санитарная экспертиза", 260301 "Технология мяса", 200503 "Стандартизация и сертификация", 111201 "Ветеринария" / под ред. А. А. Кунакова. - Москва : ИНФРА-М, 2015. - 234 с.

б) дополнительная литература

45. ЭБ "Труды ученых СтГАУ": Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы [электронный полный текст] : учеб.-метод. пособие / В. П. Толоконников, В. И. Маханько, Ю. В. Дьяченко ; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2008. - 1,72 МБ
46. ЭБС "Лань": Смирнов, А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе: учеб. Пособие / Смирнов А.В. - Москва : ГИОРД, 2015. - Допущено Министерством сельского хозяйства Российской Федерации в качестве учебного пособия для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 111801 «Ветеринария» и направлению 111900 «Ветеринарно-санитарная экспертиза».
47. ЭБС "Znanium": Реутова Е.А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс] : учеб. пособие/ Е.А. Реутова; Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2013. – 95 с.
48. ЭБС "Лань": Ветеринарная санитария : учеб. пособие для студентов вузов по специальности 111201 - Ветеринария / А. А. Сидорчук [и др.]. - СПб. : Лань, 2011. - 368 с.
49. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.01.2006 г.) : учеб. пособие по специальности 111201 - Ветеринария / сост.: А. Г. Никулин, В. И. Маханько, В. П. Толоконников. - Ставрополь : АГРУС, 2006. - 408 с.
50. Сборник нормативных документов по ветеринарно-санитарной экспертизе и госветнадзору (по состоянию на 01.02.2013). Ч. 1 : Федеральные законы Российской Федерации / сост.: В. И. Трухачев, В. П. Толоконников. Ю. В. Дьяченко; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 344 с.
51. Ветеринарно-санитарная экспертиза : метод. указания по выполнению бакалаврской выпускной квалификац. работы для студентов по направлению

- подготовки 111900.62-"Ветеринарно-санитарная экспертиза" (бакалавр) / В. А. Беляев [и др.]; СтГАУ. - Ставрополь : АГРУС, 2013. - 28 с.
52. Толоконников, В. П. Ветеринарно-санитарный осмотр продуктов убоя животных и птицы : учеб.-метод. пособие / СтГАУ. - Ставрополь: АГРУС, 2008. - 112 с.
 53. Балабанов, В. С. Продовольственная безопасность (международные и внутренние аспекты). - М. : Экономика, 2002. - 544 с.
 54. Ветеринария (периодическое издание)
 55. Ветеринария (периодическое издание)