

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

Рабочая программа дисциплины

Б1.О.11.03 Производственный ветеринарно-санитарный контроль

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

1. Цель дисциплины

Целью освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» являются изучение исторических этапов развития ветеринарной профессии с древнейших времен до наших дней. Ознакомить студентов с достижениями ветеринарии в деле профилактики и ликвидации инфекционных болезней, общих для человека и животных.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ОПК-7 Способен понимать принципы работы современных информационных технологий и использовать их для решения профессиональной деятельности	ОПК-7.2 Использует современные информационные технологии для решения задач профессиональной деятельности	знает информационные технологии, которые можно использовать в профессиональной деятельности умеет пользоваться информационными технологиями в решении профессиональных задач владеет навыками методиками в решении профессиональных задач с помощью информационных технологий
ПК-2 Способен проводить контроль соблюдения ветеринарных санитарных правил в соответствии с законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения	ПК-2.1 Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения	знает формы описи убойных животных, журнала учета результатов предубойного ветеринарного осмотра убойных животных; □ формы и правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, заключений (актов, постановлений) об обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, о ее утилизации или уничтожении; □ формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб; □ оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы; □ оформления по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры умеет оформлять учетно-отчетную документацию по результатам предубойного осмотра животных; □ оформлять документы о соответствии

		<p>(несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению;</p> <p><input type="checkbox"/> оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p><input type="checkbox"/> 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 уничтожению;</p> <p><input type="checkbox"/> оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p><input type="checkbox"/> оформлять документы о соответствии (несоответствии) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожению;</p> <p><input type="checkbox"/> оформлять учетно-отчетную документацию по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p> <p>владеет навыками подготовка по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции;</p> <p><input type="checkbox"/> оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы;</p> <p>оформление по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность (опасность) пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры</p>
ПК-2 проводить	Способен контроль	ПК-2.2 Осуществляет контроль знает

<p>соблюдения ветеринарных санитарных правил соответствии законодательством Российской Федерации в сфере безопасности пищевой продукции растительного и животного происхождения</p>	<p>транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции - Правила работы при обеспечении прослеживаемости животноводческой продукции в Государственной информационной системе обеспечения прослеживаемости подконтрольных товаров; правила оформления и выдачи ветеринарных сопроводительных документов, регистрации данных и результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований и отбора проб для них <p>порядок ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции <input type="checkbox"/> Требования к ветеринарной сопроводительной документации на продукцию в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии <input type="checkbox"/> Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений о ее обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении <p>Форма и правила оформления ветеринарных документов (талоны, этикетки, квитанции), удостоверяющих ветеринарно-санитарное благополучие продукции и разрешающих продажу ее на рынке, постановлений об обезвреживании (обеззараживании), об утилизации или уничтожении продукции.</p> <p>умеет</p> <p>производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых
---	--	---

		<p>продуктов, яиц домашней птицы.</p> <p>□ определять порядок обеззараживания, утилизации, уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, 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>осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.</p> <p>владеет навыками</p> <p>организация ветеринарного клеймения мяса и мясопродуктов, прошедших ветеринарно-санитарную экспертизу, специальными клеймами и штампами;</p> <p>□ организация обезвреживания, утилизации и уничтожения мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, признанных по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы некачественными и опасными.</p> <p>проведение проверки ветеринарных сопроводительных документов на продукцию, предназначенную для реализации, с целью оценки;</p>
--	--	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является дисциплиной обязательной части программы.

Изучение дисциплины осуществляется в 7 семестре(-ах).

Для освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» студенты используют знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплин:

Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта

Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов

Пограничный государственный ветеринарный надзор

Технологическая практика

Математические основы обработки данных

Общепрофессиональная практика

Информационные технологии

Общепрофессиональная практика

Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов
 Пограничный государственный ветеринарный надзор
 Технологическая практика
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Информационные технологии
 Технологическая практика
 Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов
 Пограничный государственный ветеринарный надзор
 Технологическая практика
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Информационные технологии
 Пограничный государственный ветеринарный надзор
 Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов
 Пограничный государственный ветеринарный надзор
 Технологическая практика
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Информационные технологии
 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов
 Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов
 Пограничный государственный ветеринарный надзор
 Технологическая практика
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Информационные технологии
 Математические основы обработки данных
 Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта
 Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов
 Пограничный государственный ветеринарный надзор
 Технологическая практика
 Математические основы обработки данных
 Общепрофессиональная практика
 Информационные технологии
 Информационные технологии
 Освоение дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» является
 необходимой основой для последующего изучения следующих дисциплин:
 Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
 Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
 Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения
 Организация государственного ветеринарного надзора

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» в соответствии с рабочим учебным планом и ее распределение по видам работ представлены ниже.

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Контактная работа с преподавателем, час			Самостоятельная работа, час	Контроль, час	Форма промежуточной аттестации (форма контроля)
		лекции	практические занятия	лабораторные занятия			
7	216/6	36		54	90	36	Эк

в т.ч. часов: в интерактивной форме	8		12			
практической подготовки	24		54	72		

Семестр	Трудоемкость час/з.е.	Внеаудиторная контактная работа с преподавателем, час/чел					
		Курсовая работа	Курсовой проект	Зачет	Дифференцирован ный зачет	Консультации перед экзаменом	Экзамен
7	216/6						0.25

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием ответственного на них количества академических часов и видов учебных занятий

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Количество часов					Формы текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций	Код индикат оров достиж ения компете нций
			всего	Лекции	Семинарские занятия		Самостоятельная работа			
					Практические	Лабораторные				
1.	1 раздел. Основные понятия в области производственного контроля									
1.1.	Основные понятия в области производственного контроля	7	16	6		10	22		Устный опрос	ПК-2.1, ПК-2.2
2.	2 раздел. Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов									
2.1.	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	7	24	12		12	18	КТ 1	Собеседование, Коллоквиум	ПК-2.1, ПК-2.2
3.	3 раздел. Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения									
3.1.	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	7	14	2		12	10	КТ 2	Коллоквиум	ПК-2.1, ПК-2.2
4.	4 раздел. Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.									
4.1.	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	7	24	10		14	22	КТ 3	Собеседование, Коллоквиум	ПК-2.1, ПК-2.2

5.	5 раздел. Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)									
5.1.	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	7	12	6		6	18		Собеседование, Контрольная работа	ПК-2.1, ПК-2.2
	Промежуточная аттестация	Эк								
	Итого		216	36		54	90			
	Итого		216	36		54	90			

5.1. Лекционный курс с указанием видов интерактивной формы проведения занятий

Тема лекции (и/или наименование раздел) (вид интерактивной формы проведения занятий)/ (практическая подготовка)	Содержание темы (и/или раздела)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка
Основные понятия в области производственного контроля	Цель и задачи дисциплины. Понятие о производственном контроле. Нормативно-правовая база в области осуществления производственного контроля на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	2/-
Основные понятия в области производственного контроля	Основные критерии оценки качества и безопасности сырья мясной и молочной отрасли: безопасность; химический состав, пищевая и биологическая ценность, физико-химические свойства	2/-
Основные понятия в области производственного контроля	Типы контроля: производственный и инспекционный. Виды производственного контроля (входной, технологический, выходной). Понятие о программе производственного контроля на перерабатывающем предприятии.	2/-
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Ветеринарно-санитарная служба предприятий по переработке продуктов животного происхождения. Правовая база. Структура и функции Подразделения госветнадзора на предприятии, права и обязанности специалистов	4/-
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Ветеринарно-санитарные требования к содержанию и эксплуатации мясо и молокоперерабатывающих предприятий. Порядок инспекций предприятий	2/-
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов	Организация входного контроля качества мясного сырья и продуктов. Контроль при приемке скота и предубойном содержании скота и птицы. Контроль при передаче скота на	2/-

животного происхождения.	убой. Ветеринарно-санитарный контроль при приемке мяс-ного сырья и вспомогательных компонентов для производства колбасных изделий и мясных консервов	
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Организация входного контроля качества и безопасности молока. Порядок отбора проб, схема исследования молока коровьего сырого при приеме на молокоперерабатывающие предприятия.	2/-
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Организация входного контроля качества и безопасности рыбопродукции и гидробионтов. Санитарно-гигиенические требования к безопасности (по микро-биологическим, паразитологическим, химическим показателям)	2/-
Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	Общие ветеринарно-санитарные требования к производственным цехам и подразделениям убойных предприятий. Санитария производства мяса и мясопродуктов	2/-
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Особенности организации технохимического контроля на предприятиях мясной и птицеперерабатывающей промышленности, порядок его проведения.	4/-
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Производственно-технический, химический и технологический контроль производства.	2/-
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Особенности организации теххимконтроля на предприятиях молочной промышленности, порядок его проведения.	4/-
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	ГМО (генетически модифицированные организмы): понятие, исторические аспекты развития отрасли. Зарубежное и национальное законодательство в области оборота ГМО.	2/2
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	ГМО: перспективы и риски (экологические, пищевые, агротехнические) использования.	2/-
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	Особенности контроля продуктов питания, при производстве которых использованы генетически модифицированные источники. Санитарно-гигиенические требования.	2/-

Итого		36
-------	--	----

5.2.2. Лабораторные занятия с указанием видов проведения занятий в интерактивной форме

Наименование раздела дисциплины	Формы проведения и темы занятий (вид интерактивной формы проведения занятий)/(практическая подготовка)	Всего, часов / часов интерактивных занятий/ практическая подготовка	
		вид	часы
Основные понятия в области производственного контроля	Разработка типовой программы производственного контроля для мясоперерабатывающего предприятия	лаб.	4
Основные понятия в области производственного контроля	Разработка типовой программы производственного контроля для молокоперерабатывающего предприятия	лаб.	4
Основные понятия в области производственного контроля	Анализ организации входного контроля сырья, материалов и продуктов на примере колбасного цеха	лаб.	2
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Планировка боенского предприятия, технологические процессы на различных участках бойни и их ветеринарно-санитарная характеристика. Методика и техника ветеринарно-санитарного осмотра органов и туш на современном боенском предприятии.	лаб.	4
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Планировка предприятия по переработке птицы, технологические процессы на различных участках и их ветеринарно-санитарная характеристика. Особенности организации ветеринарно-санитарного контроля на конвейерной линии по переработке птицы	лаб.	4
Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.	Приемка молока и сливок сырых на молокоперерабатывающем предприятии. Методы экспресс-анализа сырья и предусмотренные ГОСТ на методы контроля	лаб.	4
Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	Требования к устройству и оснащению производственных лабораторий. Химическая лаборатория, лаборатория органолептического анализа. Формы и методы технохимического контроля.	лаб.	4
Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья	Производственный ветеринарно-санитарный контроль изготовления мясных и рыбных консервов и их санитарная оценка на предприятии	лаб.	4

животного происхождения			
Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	Производственный ветеринарно-санитарный контроль в рыбо-посолочном и рыбокопильном производстве.	лаб.	4
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Определение качественных показателей готовых колбасных изделий, соленых и копченых продуктов и соответствия их ГОСТ (ТУ) и СанПиН	лаб.	4
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Определение качественных показателей молока питьевого, кисломолочных продуктов и сыров, соответствия их ГОСТ (ТУ) и ФЗ-88 «ТР на молоко и молочную продукцию»	лаб.	4
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	Определение качественных показателей готовых баночных мясных и рыбных консервов. Методы контроля качества тары.	лаб.	6
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	Изучение методов скринингового качественного контроля продуктов питания на присутствие в них ГМО (ПЦР и ELISA)	лаб.	4
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	Изучение методов идентификации ГМО в продукте и определение количественного содержания ГМО	лаб.	2

5.3. Курсовой проект (работа) учебным планом не предусмотрен

5.4. Самостоятельная работа обучающегося

Темы и/или виды самостоятельной работы	Часы
--	------

Основные понятия в области производственного контроля	22
Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов	18
Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	10
Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.	22
Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	18

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» размещено в электронной информационно-образовательной среде Университета и доступно для обучающегося через его личный кабинет на сайте Университета. Учебно-методическое обеспечение включает:

1. Рабочую программу дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».
2. Методические рекомендации для организации самостоятельной работы обучающегося по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль».
3. Методические рекомендации по выполнению письменных работ () (при наличии).
4. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы студентами заочной формы обучения (при наличии)
5. Методические указания по выполнению курсовой работы (проекта) (при наличии).

Для успешного освоения дисциплины, необходимо самостоятельно детально изучить представленные темы по рекомендуемым источникам информации:

№ п/п	Темы для самостоятельного изучения	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
		основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	метод. лит. (из п.8 РПД)
1	Основные понятия в области производственного контроля . Основные понятия в области производственного контроля	Л1.3, Л1.5, Л1.7	Л2.6, Л2.9, Л2.11, Л2.12, Л2.14, Л2.15, Л2.16	Л3.1, Л3.3
2	Государственный ветеринарный надзор на предприятиях по переработке продуктов животного происхождения.. Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов	Л1.6, Л1.7, Л1.8	Л2.4, Л2.6, Л2.7, Л2.9, Л2.10, Л2.12, Л2.13, Л2.14, Л2.15, Л2.16	Л3.1, Л3.2, Л3.3
3	Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения. Технохимический контроль на предприятиях по переработке сырья животного происхождения	Л1.1, Л1.2, Л1.3	Л2.6, Л2.9, Л2.10, Л2.15, Л2.16	Л3.1, Л3.3
4	Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.. Технологический выходной контроль готовой продукции предприятий по переработке сырья животного происхождения. Инспекционный контроль.		Л2.14, Л2.15, Л2.16	Л3.1, Л3.3
5	Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов). Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)	Л1.2, Л1.4, Л1.6, Л1.7, Л1.8	Л2.2, Л2.3, Л2.5, Л2.8	Л3.1, Л3.3

7. Фонд оценочных средств (оценочных материалов) для проведения промежуточной ат-

тестации обучающихся по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

7.1. Перечень индикаторов компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индикатор компетенции (код и содержание)	Дисциплины/элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании индикатора компетенции	1		2		3		4	
		1	2	3	4	5	6	7	8
ОПК-7.2:Использует современные информационные технологии для решения задач в профессиональной деятельности	Информационные технологии	x							
	Проектная работа			x	x				x
	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения								x
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x					x	
ПК-2.1:Осуществляет оформление документов по результатам проведения контроля соблюдения ветеринарных и санитарных правил, подтверждающих безопасность пищевой продукции растительного и животного происхождения	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов					x			
	Общепрофессиональная практика		x						
	Организация государственного ветеринарного надзора								x
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					x			
	Проектная работа			x	x				x
	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения								x
	Технологическая практика				x				
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x					x	
ПК-2.2:Осуществляет контроль транспортировки поднадзорных грузов в соответствии с законодательством Российской Федерации	Контроль транспортировки животных и скоропортящихся грузов					x			
	Общепрофессиональная практика		x						
	Организация государственного ветеринарного надзора								x
	Пограничный государственный ветеринарный надзор					x			
	Проектная работа			x	x				x
	Стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного происхождения								x
	Технологическая практика				x				
	Цифровые технологии в профессиональной деятельности	x	x					x	

7.2. Критерии и шкалы оценивания уровня усвоения индикатора компетенций, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по её корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающемуся.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» проводится в виде Экзамен.

За знания, умения и навыки, приобретенные студентами в период их обучения, выставляются оценки «ЗАЧТЕНО», «НЕ ЗАЧТЕНО». (или «ОТЛИЧНО», «ХОРОШО», «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО», «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» для дифференцированного зачета/экзамена)

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности в университете применяется балльно-рейтинговая система оценки качества освоения образовательной программы. Оценка проводится при проведении текущего контроля успеваемости и промежуточных аттестаций обучающихся. Рейтинговая оценка знаний является интегрированным показателем качества теоретических и практических знаний и навыков студентов по дисциплине.

Состав балльно-рейтинговой оценки студентов очной формы обучения

Для студентов очной формы обучения знания по осваиваемым компетенциям формируются на лекционных и практических занятиях, а также в процессе самостоятельной подготовки.

В соответствии с балльно-рейтинговой системой оценки, принятой в Университете студентам начисляются баллы по следующим видам работ:

№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижения компетенций		Максимальное количество баллов
7 семестр			
КТ 1	Собеседование		3
КТ 1	Коллоквиум		8
КТ 2	Коллоквиум		8
КТ 3	Собеседование		3
КТ 3	Коллоквиум		8
Сумма баллов по итогам текущего контроля			30
Посещение лекционных занятий			20
Посещение практических/лабораторных занятий			20
Результативность работы на практических/лабораторных занятиях			30
Итого			100
№ контрольной точки	Оценочное средство результатов индикаторов достижений компетенций	Максимальное количество баллов	Критерии оценки знаний студентов
7 семестр			
КТ 1	Собеседование	3	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; опрос) 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.

КТ 1	Коллоквиум	8	В ходе коллоквиума могут также проверяться проекты, рефераты и другие письменные работы учащихся. Оценка, полученная на коллоквиуме, может влиять на оценку на основном экзамене (в различных вузах на этот счёт приняты различные правила). В некоторых случаях преподаватель выносит на коллоквиум все пройденные темы и студент, как на итоговом экзамене, получает единственную оценку, идущую в зачёт по дисциплине.
КТ 2	Коллоквиум	8	В ходе коллоквиума могут также проверяться проекты, рефераты и другие письменные работы учащихся. Оценка, полученная на коллоквиуме, может влиять на оценку на основном экзамене (в различных вузах на этот счёт приняты различные правила). В некоторых случаях преподаватель выносит на коллоквиум все пройденные темы и студент, как на итоговом экзамене, получает единственную оценку, идущую в зачёт по дисциплине.
КТ 3	Собеседование	3	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; опрос) 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.
КТ 3	Коллоквиум	8	В ходе коллоквиума могут также проверяться проекты, рефераты и другие письменные работы учащихся. Оценка, полученная на коллоквиуме, может влиять на оценку на основном экзамене (в различных вузах на этот счёт приняты различные правила). В некоторых случаях преподаватель выносит на коллоквиум все пройденные темы и студент, как на итоговом экзамене, получает единственную оценку, идущую в зачёт по дисциплине.

Критерии и шкалы оценивания результатов обучения на промежуточной аттестации

При проведении итоговой аттестации «зачет» («дифференцированный зачет», «экзамен») преподавателю с согласия студента разрешается выставлять оценки («отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «зачет») по результатам набранных баллов в ходе текущего контроля успеваемости в семестре по выше приведенной шкале.

В случае отказа – студент сдает зачет (дифференцированный зачет, экзамен) по приведенным выше вопросам и заданиям. Итоговая успеваемость (зачет, дифференцированный зачет, экзамен) не может оцениваться ниже суммы баллов, которую студент набрал по итогам текущей и промежуточной успеваемости.

При сдаче (зачета, дифференцированного зачета, экзамена) к заработанным в течение семестра студентом баллам прибавляются баллы, полученные на (зачете, дифференцированном зачете, экзамене) и сумма баллов переводится в оценку.

Критерии и шкалы оценивания ответа на экзамене

Сдача экзамена может добавить к текущей балльно-рейтинговой оценке студентов не более 20 баллов:

Содержание билета	Количество баллов
Теоретический вопрос №1	до 7
Теоретический вопрос №2	до 7
Задача (оценка умений и	до 6
Итого	20

Критерии оценки ответа на экзамене

Теоретические вопросы (вопрос 1, вопрос 2)

7 баллов выставляется студенту, полностью освоившему материал дисциплины или курса в соответствии с учебной программой, включая вопросы рассматриваемые в рекомендованной программой дополнительной справочно-нормативной и научно-технической литературы, свободно владеющему основными понятиями дисциплины. Требуется полное понимание и четкость изложения ответов по экзаменационному заданию (билету) и дополнительным вопросам, заданных экзаменатором. Дополнительные вопросы, как правило, должны относиться к материалу дисциплины или курса, не отраженному в основном экзаменационном задании (билете) и выявляют полноту знаний студента по дисциплине.

5 балла заслуживает студент, ответивший полностью и без ошибок на вопросы экзаменационного задания и показавший знания основных понятий дисциплины в соответствии с обязательной программой курса и рекомендованной основной литературой.

3 балла дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.

2 балла дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

1 балл дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

0 баллов - при полном отсутствии ответа, имеющего отношение к вопросу.

Оценивание задачи

6 баллов Задачи решены в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности.

5 баллов

4 балла Задачи решены с небольшими недочетами.

3 балла

2 балла Задачи решены не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы.

1 баллов Задачи решены частично, с большим количеством вычислительных ошибок, объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

0 баллов Задачи не решены или работа выполнена не полностью, и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

Перевод рейтинговых баллов в пятибалльную систему оценки знаний обучающихся:

для экзамена:

- «отлично» – от 89 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному;

- «хорошо» – от 77 до 88 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками;

- «удовлетворительно» – от 65 до 76 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки;

- «неудовлетворительно» – от 0 до 64 баллов - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий

7.3. Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль»

Вопросы к коллоквиуму 1.

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 теххимический 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 пред-приятии.
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 из-делий.
18. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных баноч-ных консервов.
19. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветери-нарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
20. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.

Вопросы к коллоквиуму 2.

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.

Вопросы к коллоквиуму 3.

1. Понятие выходного технологического контроля.
2. Структура СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
3. Общие требования, предъявляемые к пищевым продуктам согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
4. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в мясе.
5. Микробиологические показатели, нормируемые в мясе и мясопродуктах.
6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков на наличие возбудителей паразитарных болезней.
7. Требования к органолептическим показателям мяса свежего.
8. Методы определения наличия патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл) в мясе и мясопродуктах.
9. Методы определения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ, КОЕ/г) в мясе и мясопродуктах.
10. Контроль режимов работы холодильных и морозильных камер для хранения мяса, мясо- и птицепродуктов.
11. Сроки хранения мясных туш и тушек птицы при разных температурах.
12. Понятие о дегустации.
13. Правила проведения органолептической оценки колбас разных групп.
14. Технохимические показатели, контролируемые в колбасных изделиях при выходном контроле.
15. Методы определения количества нитрита натрия в колбасных изделиях.
16. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.
17. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в колбасных изделиях.
18. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в молоке пастеризованном и молочных продуктах.
Показатели идентификации молока пастеризованного и сметаны (согласно ФЗ-88 ТР).
19. Технохимические показатели, контролируемые в молочных продуктах при выходном контроле.
20. Характеристика молока питьевого пастеризованного и стерилизованного по микробиологическим показателям (согласно ФЗ-88 ТР).
21. Допустимые уровни потенциально опасных химических загрязнителей в молочных продуктах.
22. Технохимические показатели, контролируемые в мясных баночных консервах при выход

-ном контроле.

23. Методы определения в мясных баночных консервах содержания тяжелых металлов.
24. Характеристика мясных баночных консервов по микробиологическим показателям
25. Схема бактериологического исследования мясных баночных консервов.
26. Правила органолептического исследования мясных баночных консервов.
27. Требования, предъявляемые к таре мясных баночных консервов.
28. Методы контроля качества тары мясных баночных консервов.
29. Понятие об инспекционном контроле перерабатывающих предприятий.
30. Органы, уполномоченные осуществлять инспекционный контроль.
31. Периодичность инспекционного контроля мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.
32. Схема инспекционного контроля молокоперерабатывающего предприятия.
33. Схема инспекционного контроля мясоперерабатывающего предприятия.
34. Какие мероприятия контролируются при инспекции производства на молокоперерабатывающего предприятия?
35. Какие показатели контролируются при инспекции готовой продукции молокоперерабатывающего предприятия?
36. Оформление удостоверения качества на готовую продукцию.
37. На какие пищевые продукты животного происхождения промышленного производства оформляется ветеринарное свидетельство Ф 2? Сведения, указываемые в документе.

Критерии оценки:

оценка «отлично» выставляется студенту, если он демонстрирует глубокое и прочное усвоение программного материала, умение приводить примеры, поясняющие излагаемый материал, дает полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы,

- оценка «хорошо»: студент демонстрирует знание программного материала, грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос, поясняющие примеры приводятся ред-ко;

- оценка «удовлетворительно»: студент демонстрирует усвоение основного материала, при ответе допускаются неточности и недостаточно правильные формулировки;

- оценка «неудовлетворительно»: студент демонстрирует незнание программного материала, при ответе возникают существенные ошибки.

Вопросы к экзамену

1. Цель и задачи производственного контроля.
2. Законодательная база в области производственного контроля.
3. Обязанности юридических лиц при осуществлении производственного контроля.
4. Какими нормативными документами руководствуются юридические лица и частные предприниматели при организации и осуществлении производственного контроля?
5. Качественные характеристики пищевых продуктов.
6. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.
7. Основные принципы организации производственного контроля?
8. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и молочной промышленности.
9. Периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?
10. Критическая точка производства.
11. Определение программы производственного контроля.
12. Разделы должна содержать программа производственного контроля
13. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?
14. Инспекцию каких показателей должна предусматривать программа производственного контроля?
15. Порядок изучения сопроводительной документации на партию скота, поступившего

на боевое предприятие.

16. Требования к оформлению и порядок ведения журнала контроля поступления скота и результатов предубойного осмотра.
17. Правила ведения журнала "Контроль качества и безопасности поступающих пищевых продуктов, продовольственного сырья".
18. Особенности предубойного осмотра крупного рогатого скота, свиней и мелкого рогатого скота.
19. Особенности предубойного осмотра и содержания лошадей.
20. Требования к температурным режимам транспортировки и хранения на молокоперерабатывающем предприятии молока и сливок сырых.
21. Контроль санитарной обработки транспортных средств (цистерн) на молокоперерабатывающем предприятии.
22. Пакет документов, предъявляемых на пищевые добавки, используемые в колбасном производстве.
23. По каким параметрам осуществляется теххимический контроль пищевых добавок, используемых в колбасном производстве?
24. Государственные стандарты на методы контроля физико-химических показателей молока.
25. Современные экспресс-анализаторы качества молока.
26. Обязанности специалиста ПГВН в процессе приемки мяса и мясопродуктов – сырья для колбасного производства.
27. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки колбасных изделий.
28. Микробиологические показатели мясного сырья, допускаемого для выработки мясных ба-ночных консервов.
29. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на мясоперерабатывающем предприятии.
30. Документация (журналы, акты, и др.), оформляемая сотрудником ПГВН в процессе ветеринарно-санитарного контроля на молокоперерабатывающем предприятии.
31. Общие конструкционные требования, предъявляемые к производственным цехам убойных предприятий.
32. Требования, предъявляемые к оборудованию точек ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя в цехе первичной переработки скота.
33. Требования, предъявляемые к оборудованию и инвентарю производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
34. Требования, предъявляемые к оборудованию, инвентарю, посуде и таре на молокоперерабатывающих предприятиях.
35. Требования при производстве заквасок для кисломолочных продуктов на предприятии.
36. Порядок санитарной обработки в цехе первичной переработки скота.
37. Порядок санитарной обработки пастеризационных установок на молокоперерабатывающих предприятиях.
38. Классификация химических средств для санитарной обработки производственных помещений мясоперерабатывающих предприятий.
39. Частота проведения профилактической дезинфекции в разных производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
40. Организация контроля соблюдения работниками предприятий гигиены.
41. Организация контроля качества санитарной обработки и профилактической дезинфекции в производственных цехах мясоперерабатывающих предприятий.
42. Контроль соблюдения программы по борьбе с вредителями (насекомыми и грызунами).
43. Требования, предъявляемые к вентиляции и водоснабжению на мясоперерабатывающих предприятиях.
44. Критические точки технологического процесса производства пастеризованного молока.
45. Критические точки технологического процесса производства мясных баночных

консервов.

46. Критические точки технологического процесса производства кисломолочных продуктов.
47. Критические точки технологического процесса производства вареных колбасных изделий.
48. Критические точки технологического процесса производства копченой рыбной продукции.
49. Критические точки технологического процесса производства масла сливочного.
50. Периодичность контроля технологических процессов при производстве молока пастеризованного.
51. Периодичность контроля технологических процессов при производстве мясных баночных консервов.
52. Периодичность контроля технологических процессов при производстве вареных колбасных изделий.
53. Периодичность контроля технологических процессов при производстве кисломолочных продуктов.
54. Структура производственной лаборатории на молокоперерабатывающем предприятии.
55. Структура производственной лаборатории на мясоперерабатывающем предприятии.
56. Микробиологический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
57. Технохимический отдел производственной лаборатории: оснащение, документация.
58. Методы контроля эффективности пастеризации молока.
59. Методы контроля качества стерилизации мясных баночных консервов.
60. Методы контроля качества посола (определения % поваренной соли) рыбы перед копчением.
61. Понятие выходного технологического контроля.
62. Структура СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".
63. Общие требования, предъявляемые к пищевым продуктам согласно СанПиН 2.3.2.1078-01.
64. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в мясе.
65. Микробиологические показатели, нормируемые в мясе и мясопродуктах.
66. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов, рыбы, ракообразных, моллюсков на наличие возбудителей паразитарных болезней.
67. Требования к органолептическим показателям мяса свежего.
68. Методы определения наличия патогенных микроорганизмов (в т.ч. сальмонелл) в мясе и мясопродуктах.
69. Методы определения общей бактериальной обсемененности (КМАФАнМ, КОЕ/г) в мясе и мясопродуктах.
70. Контроль режимов работы холодильных и морозильных камер для хранения мяса, мясо- и птицепродуктов.
71. Сроки хранения мясных туш и тушек птицы при разных температурах.
72. Понятие о дегустации.
73. Правила проведения органолептической оценки колбас разных групп.
74. Технохимические показатели, контролируемые в колбасных изделиях при выходном контроле.
75. Методы определения количества нитрита натрия в колбасных изделиях.
76. Методы определения массовой доли влаги в колбасных изделиях.
77. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в колбасных изделиях.
78. Основные химические загрязнители, представляющих опасность для здоровья человека, нормируемые в молоке пастеризованном и молочных продуктах.
79. Показатели идентификации молока пастеризованного и сметаны (согласно ФЗ-88 ТР).

80. Технохимические показатели, контролируемые в молочных продуктах при выходном контроле.
81. Характеристика молока питьевого пастеризованного и стерилизованного по микробиологическим показателям (согласно ФЗ-88 ТР). и допустимые уровни потенциально опасных химических загрязнителей в молочных продуктах
82. Технохимические показатели, контролируемые в мясных баночных консервах при выходном контроле.
83. Характеристика мясных баночных консервов по микробиологическим показателям
84. Правила органолептического исследования мясных баночных консервов.
85. Требования, предъявляемые к таре мясных баночных консервов. Методы контроля качества тары мясных баночных консервов.
86. Понятие об инспекционном контроле перерабатывающих предприятий. Органы, уполномоченные осуществлять инспекционный контроль.
87. Периодичность инспекционного контроля мясо- и молокоперерабатывающих предприятий.
88. Схема инспекционного контроля молокоперерабатывающего предприятия.
89. Схема инспекционного контроля мясоперерабатывающего предприятия.
90. Оформление удостоверения качества на готовую продукцию.
91. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
92. Ветеринарно-санитарные требования к работе завода (цеха) по приготовлению сухих живот-ных кормов (утильзавод).
93. Методика и техника проведения ветеринарно-санитарного осмотра продуктов убоя живот-ных на современном боенском предприятии.
94. Определение генетически модифицированного организма.
95. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.
96. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ. Список разрешенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.
97. Методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.
98. Перспективы и риски выращивания ГМ-культур растений.

Вопросы к контрольной работе 1.

Раздел 1. «Основные понятия в области производственного контроля»

Вопросы к контрольной работе.

Вариант 1.

1. Каковы цель и задачи производственного контроля?
2. Законодательная база в области производственного контроля.

Вариант 2.

1. На ком лежит обязанность проведения и финансирования производственного контроля?
2. Чем отличается производственный и инспекционный контроль?

Вариант 3.

1. Обязанности юр. лиц при осуществлении производственного контроля.
2. Дайте определение входного контроля.

Вариант 4.

1. Какими нормативными документами руководствуются юр. лица и частные предприниматели при организации производственного контроля?
2. Перечислите качественные характеристики пищевых продуктов.

Вариант 5.

1. Пищевая и биологическая ценность продуктов питания, определения.
2. Каковы основные принципы организации производственного контроля?

Вариант 6.

1. Физико-химические и функционально-технологические свойства сырья для мясной и

молочной промышленности.

2. Какова периодичность проведения производственного контроля, кем и в зависимости от каких факторов она определяется?

Вариант 7.

1. Что такое критическая точка производства?

2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья мясной отрасли.

Вариант 8.

1. Определение программы производственного контроля. Кто ее разрабатывает и с каким органом она должна быть согласована?

2. Перечислите основные критерии оценки качества сырья молочной отрасли.

Вариант 9.

1. Какие разделы должна содержать программа производственного контроля?

2. Визуальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 10.

1. Какие документы необходимы для утверждения программы производственного контроля?

2. Лабораторно-инструментальный контроль: определение и цели его проведения.

Вариант 11.

1. Инспекцию каких показателей должна предусматривать программа производственного контроля?

2. Охарактеризуйте группы объектов по результатам производственного контроля (I, II, III).

Раздел 2. «Входной контроль сырья, материалов и вспомогательных продуктов»

Вопросы к контрольной работе 2.

Вариант 1.

1. Расшифруйте аббревиатуру ПГВН. Кому подчиняются специалисты данного подразделения?

2. Ветеринарно-санитарные требования к выбору площадки для строительства боенского предприятия?

Вариант 2.

1. Что такое «санитарно-защитная зона»? Какова она для убойных предприятий разной мощности?

2. Обязанности специалистов ПГВН на боенском предприятии.

Вариант 3.

1. На какие зоны делится по санитарным нормам боенское предприятие?

2. Структура и задачи подразделения госветнадзора на боенском предприятии.

Вариант 4.

1. Состав базы предубойного содержания скота.

2. Каковы права сотрудников подразделения госветнадзора на боенском предприятии

Вариант 5.

1. Взаимодействие сотрудников ПГВН с администрацией и производственными службами перерабатывающего предприятия.

2. Требования, предъявляемые к отделению карантина, изолятора и санитарной бойни.

Вариант 6.

1. Перечислите, какие ветеринарно-санитарного осмотра должны быть организованы на конвейерах по переработке крупного рогатого скота? Мелкого рогатого скота?

2. Порядок приема птицы на птицеперерабатывающих предприятиях.

Вариант 7.

1. Сколько точек ветеринарно-санитарного осмотра должно быть организовано на конвейерной линии по переработке свиней и где они должны быть расположены?

2. Перечислите заболевания и состояния птицы, при которых убой ее запрещен.

Вариант 8.

1. Какие сопроводительные документы должны быть предоставлены при доставке партии сырого молока на перерабатывающее предприятие?

2. По каким показателям исследует партию мороженой рыбы, поступившей для

переработки, сотрудник ПГВН?

Вариант 9.

1. Проведение предубойного осмотра птицы на птицеперерабатывающем предприятии.
2. Порядок отбора проб молока сырого, поступившего в цистернах.

Вариант 10.

1. Заболевания и состояния, при которых животные не допускаются к убою.
2. Приведите схему исследования молока коровьего сырого согласно ГОСТ Р 52054-

2003.

Вариант 11.

1. Идентификационные признаки молока сырого коровьего согласно ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
2. Какие сведения должны быть указаны в сопроводительных документах на партию сырой рыбы, поступившей на переработку?

Раздел 3. «Контроль продукции, произведенной с использованием ГМО (генетически модифицированных организмов)».

Вопросы к контрольной работе 3.

Вариант 1.

1. Определение генетически модифицированного организма.
2. Классификация пищевых продуктов, полученных из/или с использованием ГМО.

Вариант 2.

1. Государственные структуры, контролирующие оборот ГМО на территории РФ.
2. Список разрешенных к ввозу на территорию РФ ГМ-растений.

Вариант 3.

1. Назовите методы определения наличия ГМ-компонентов в продуктах питания, их сущность.

2. Перспективы выращивания ГМ-культур растений.

Вариант 4.

1. Риски выращивания ГМ-культур растений.
2. Расшифруйте аббревиатуры ГММ и МГМА, дайте определение этим группам.

Вариант 5.

1. Требования к маркировке продуктов питания, содержащих ГМИ.
2. Приведите перечень медико-биологических исследований, необходимых для оценки безопасности пищевых продуктов, полученных из ГМО растительного происхождения.

1. Как поступают с животноводческой продукцией признанной опасной и некачественной?

1. хранят до проведения экспертизы;
2. ее денатурируют, чтобы исключить использование в пищу;
3. утилизируют после проведения экспертизы;
4. при недоброкачественности возможно после обезвреживания возвращение владельцу для использования в пищу животным;
5. выполняются все требования

2. На мясокомбинат доставили партию здоровых животных без ветеринарного свидетельства или без справки. Как поступить с этой партией?

1. Поставить на карантин.
2. Поставить в изолятор.
3. Не принимать на убой и отправить в хозяйство.
4. Провести убой и переработать на санбойне.
5. Утилизировать.

3. Как поступить с партией животных, если в день убоя у отдельных животных выявлено повышение температуры тела?

1. Немедленно направить на санитарную бойню для убоя.
2. Немедленно направить на убой, после убоя провести бактериологическое исследование мяса.

3. Животных изолировать, установить диагноз и отправить на убой согласно Правилам.
4. Животных с повышенной температурой изолируют, уточняют диагноз, остальных карантинируют и далее согласно действующим Правилам.
5. На утильзавод

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

основная

Л1.8 Рыгалова Е. А., Речкина Е. А., Геращенко К. А., Шароглазова Л. П., Величко Н. А. Переработка мяса птицы и кроликов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура; СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023. - 362 с. – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=425345>

Л1.7 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/160134>

Л1.1 Ли Г. Т. Технология мяса и мясопродуктов с основами животноводства и экспертизы качества [Электронный ресурс]:учеб. пособие в 5 ч. ; ВО - Бакалавриат. - Москва: Издательский Центр РИО□, 2016. - 217 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=597714>

Л1.6 Шмат Е. В., Заболотных М. В., Корниенко Е. В. Производственный ветеринарно-санитарный контроль [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура. - Омск: Омский ГАУ, 2015. - 216 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/90721>

Л1.2 Криштафович В. И., Позняковский В. М., Гончаренко О. А., Криштафович Д. В. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 432 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/129085>

Л1.3 Резниченко Л. В., Водяницкая С. Н., Носков С. Б., Денисова Н. А., Колесниченко С. П., Никонков Д. Л. Инвазионные заболевания, передающиеся человеку через мясо и рыбу, ветеринарно-санитарная оценка продуктов убоя [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 80 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/145850>

Л1.4 Ковалева О. А., Здравова Е. М., Киреева О. С., Яркина М. В., Поповичева Н. Н. Общая технология переработки сырья животного происхождения (мясо, молоко) [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Аспирантура. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 444 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/160134>

Л1.5 Урбан В. Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 384 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169451>

дополнительная

Л2.15 Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 188 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/198515>

Л2.14 Савостина Т. В., Мижевикина А. С. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 112 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/175514>

Л2.13 сост. Л. К. Сарыглар ; ТувГУ Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов при инфекционных болезнях [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Кызыл: ТувГУ, 2020. - 82 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/175174>

Л2.12 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Л2.11 Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Мижевикина А. С., Савостина Т. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/169815>

Л2.10 Мижевикина А. С., Савостина Т. В., Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]:учеб. пособие для СПО. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/165816>

Л2.8 Резниченко Л. В., Денисова Н. А., Лавринова Е. В., Ващилин В. Э. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]:учеб.-метод. пособие для студентов факультета ветеринарной медицины. - Белгород: БелГАУ им.В.Я.Горина, 2020. - 39 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/166490>

Л2.16 Пронин В. В., Фисенко С. П. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 240 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/171871>

Л2.7 Датченко О. О., Титов Н. С., Ермаков В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Специалитет. - Самара: СамГАУ, 2020. - 141 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/158654>

Л2.6 Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 476 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/152644>

Л2.5 Кунаков А. А., Уша Б. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]:учебник для СПО. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 234 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/document?id=358555>

Л2.4 Дячук Т. И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов [Электронный ресурс]:справочник; ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 366 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=1048237>

Л2.3 Реутова Е. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза. Молоко и молочные продукты [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Новосибирск: Новосибирский государственный аграрный университет, 2013. - 95 с. – Режим доступа: <http://new.znanium.com/go.php?id=516524>

Л2.2 Мишанин Ю. Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; СПО, ВО - Бакалавриат, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2012. - 560 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4308

Л2.9 Мижевикина А. С., Савостина Т. В., Лыкасова И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2021. - 84 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/165815>

Л2.1 Щербаков Г. Г., Коробов А. В., Анохин Б. М., Карпуть И. М., Кондрахин И. П., Костиков В. В., Копылов С. Н., Соколова Л. Н., Старченков С. В., Уша Б. В., Федюк В. И., Яшин А. В. Внутренние болезни животных. Профилактика и терапия [Электронный ресурс]:учебник ; ВО - Специалитет. - Санкт-Петербург: Лань, 2009. - 736 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=201

б) Методические материалы, разработанные преподавателями кафедры по дисциплине, в соответствии с профилем ОП.

Л3.1 Смирнов А. В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе [Электронный ресурс]:учеб. пособие; ВО - Бакалавриат, Магистратура, Специалитет. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2015. - 320 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=69877

ЛЗ.2 Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]:учеб. пособие ; ВО - Бакалавриат. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 с. – Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=69878

ЛЗ.3 сост. М. Н. Вережкина ; СтГАУ Чистые производственные помещения в биологической промышленности:учеб. пособие. - Ставрополь: АГРУС, 2010. - 148 с.

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
1	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОРЯДКУ И ПЕРИОДИЧНОСТИ КОНТРОЛЯ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ В МЯСЕ, ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=422055
2	ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ при производстве, хранении, перевозке, реализации, утилизации или уничтожении молока и молочной продукции, мяса и мясной продукции	https://marsbbz.ru/wp-content/uploads/2020/10/veterinarno-sanitarnye_trebovanija_pri_proizvodstve_hranenii_perevozke_realizacii_utilizacii_ili_unichtozhenii.pdf
3	Методические рекомендации по обращению побочных продуктов животноводства	https://www.kogadm.ru/upload/files/doc/2023/metod.PDF
4	КОНТРОЛЬ КАЧЕСТВА ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ПРОЦЕССОВ	https://www.vavilovsar.ru/files/pages/37382/1533992067_Курс%20лекций.pdf
5	Программа производственного контроля ХАССП для мясоперерабатывающего предприятия	https://garantx.ru/programma-proizvodstvennogo-kontrolya-haccp/dlya-myasnogo-proizvodstva/
6	Организация системы входного контроля на мясоперерабатывающем предприятии	https://cyberleninka.ru/article/n/organizatsiya-sistemy-vhodnogo-kontrolya-na-myasopererabatyvayuschem-predpriyatii
7	Организация производства сырокопченых колбас	https://www.stud24.ru/merchandizing/organizaciya-proizvodstva-syrokopchenyh-kolbas/119192-350785-page4.html
8	Об утверждении Ветеринарных правил убоя животных и Ветеринарных правил назначения и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя (промысла) животных, предназначенных для переработки и (или) реализации"	https://www.garant.ru/products/ipo/prime/doc/404684483/
9	ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ МЯСА И МЯСОПРОДУКТОВ	https://kubsau.ru/upload/iblock/54b/54bb06899b9a1ae89b7ec1edc68df1dc.pdf
10	МОЛОКО И МОЛОЧНАЯ ПРОДУКЦИЯ Правила приемки, методы отбора и подготовка проб к анализу	https://docs.cntd.ru/document/1200115726
11	О контроле за качеством и безопасностью рыбы и морепродуктов	https://22.rospotrebnadzor.ru/directions_of_activity/nadzor/-/asset_publisher/B36j/content/o-kontrolе-za-kachestvom-i-bezopasnostью-ryby-i-moreproduktov

12	ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов»	https://fsvps.gov.ru/files/veterinarno-sanitarnye-trebovaniya-p/
13	Контроль качества, входной и не только: от сырья до готовой продукции	Контроль качества, входной и не только: от сырья до готовой продукции
14	ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИМ АНАЛИЗ Общее руководство по проектированию лабораторных помещений	https://docs.cntd.ru/document/1200113355
15	Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных консервов	https://scienceforum.ru/2024/article/2018035430
16	Разъяснения обязательных требований новых ветеринарных правил и проведения ВСЭ рыбы и рыбной продукции	https://vet.lenobl.ru/ru/news/44933/
17	Технохимический контроль сельскохозяйственного сырья и продуктов животноводства	https://ppt-online.org/507924
18	ИНСТРУКЦИЯ ПО ПОРЯДКУ И ПЕРИОДИЧНОСТИ КОНТРОЛЯ ЗА СОДЕРЖАНИЕМ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКИХ И ХИМИЧЕСКИХ ЗАГРЯЗНИТЕЛЕЙ В МЯСЕ, ПТИЦЕ, ЯЙЦАХ И ПРОДУКТАХ ИХ ПЕРЕРАБОТКИ	https://normativ.kontur.ru/document?moduleId=1&documentId=422055
19	ПРАВОВОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ В ОБЛАСТИ ОБОРОТА ГЕННО-МОДИФИЦИРОВАННЫХ ОРГАНИЗМОВ (ГМО) В РОССИИ И ЗАРУБЕЖНЫХ ГОСУДАРСТВАХ	https://cyberleninka.ru/article/n/pravovoe-regulirovanie-v-oblasti-oborota-genno-modifitsirovannyh-organizmov-gmo-v-rossii-i-zarubezhnyh-gosudarstvah
20	Генетически модифицированный организм	https://ru.ruwiki.ru/wiki/Генетически_модифицированный_организм
21	ГМО. Об этом надо знать!	https://elar.usfeu.ru/bitstream/123456789/3918/1/GMO.pdf
22	Генетически модифицированные организмы (ГМО). Справка	https://ria.ru/20091105/192034001.html

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель методических рекомендаций - обеспечить обучающемуся оптимальную организацию процесса изучения дисциплины (модуля), а также выполнения различных форм самостоятельной работы.

При осуществлении образовательной деятельности по образовательной программе Институт обеспечивает реализацию дисциплин (модулей) посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости) и промежуточной аттестации обучающихся, проведение практик, проведение государственной итоговой аттестации обучающихся. Учебные занятия по дисциплинам (модулям), промежуточная аттестация обучающихся и государственная итоговая аттестация обучающихся проводится в форме контактной работы и в форме самостоятельной работы обучающихся, практика – в форме контактной работы и в иных формах, определяемых Институтом.

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Обучение по дисциплинам учебного плана любого направления подготовки предполагает изучение курса в формах контактной работы (лекции, практические занятия, семинары, лабораторные работы, практикумы и иные аналогичные занятия, групповые консультации,

индивидуальная работа обучающихся с педагогическими работниками Института) и самостоятельной работы студентов. Студентам необходимо ознакомиться:

с содержанием рабочей программы дисциплины (далее - РПД), с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, методическими разработками по данной дисциплине, имеющимися на образовательном портале Института, с графиком консультаций преподавателей кафедры.

2.1 КОНТАКТНАЯ РАБОТА

Контактная работа при проведении учебных занятий по дисциплинам (модулям) включает в себя: занятия лекционного типа (лекции и иные учебные занятия, предусматривающие преимущественную передачу учебной информации педагогическими работниками Института и (или) лицами, привлекаемыми Институтом к реализации образовательных программ на иных условиях, обучающимся) и (или) занятия семинарского типа

(семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия), и (или) групповые консультации, и (или) индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Института и (или) лицами, привлекаемыми к реализации образовательных программ на иных условиях (в том числе индивидуальные консультации); иную контактную работу (при необходимости), предусматривающую групповую или индивидуальную работу обучающихся с педагогическими работниками Института и (или) лицами, привлекаемыми Институтом к реализации образовательных программ на иных условиях, определяемую Институтом самостоятельно. Контактная работа может быть аудиторной, внеаудиторной, а также проводиться в электронной информационно-образовательной среде. В Институте обучение проводится последовательно путем чтения лекций с углублением и закреплением полученных знаний в ходе самостоятельной работы с последующим переводом знаний в умения в ходе практических занятий. На лекциях излагаются лишь основные, имеющие принципиальное значение и наиболее трудные для понимания и усвоения вопросы. Теоретические знания, полученные студентами на лекциях и при самостоятельном изучении курса по литературным источникам,

закрепляются на практических занятиях.

Семинарские занятия дисциплины предполагают их проведение в различных формах с целью выявления полученных знаний, умений, навыков и компетенций с проведением контрольных мероприятий. С целью обеспечения успешного обучения студент должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса, поскольку:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал; ориентирует в учебном процессе.

Успешное изучение курса требует от студентов посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

2.1 ЛЕКЦИИ

Изучение дисциплины требует систематического и последовательного накопления знаний, следовательно, пропуски отдельных тем не позволяют глубоко освоить предмет. Именно поэтому контроль над систематической работой студентов всегда находится в центре внимания кафедры. Студентам необходимо:

- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора); перед каждой лекцией просматривать рабочую программу дисциплины, что позволит сэкономить время на записывание темы лекции, ее основных вопросов, рекомендуемой литературы;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям;
- на отдельные лекции приносить соответствующий материал на бумажных носителях, представленный лектором на портале или присланный на «электронный почтовый ящик группы» (таблицы, графики, схемы). Данный материал будет охарактеризован, прокомментирован, дополнен непосредственно на лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей профессиональной подготовке;
- перед очередной лекцией необходимо просмотреть по конспекту материал предыдущей лекции;

• запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции. При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным

литературным источникам. Если разобраться в материале опять не удалось, то обратитесь к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на практических занятиях. Не оставляйте «белых пятен» в освоении материала. Запись лекции – одна из форм активной самостоятельной работы студентов, требующая навыков и умения кратко, схематично, последовательно и логично фиксировать основные положения, выводы, обобщения, формулировки. Каждая учебная дисциплина как наука использует свою терминологию, категориальный, графический

материал которыми студент должен научиться пользоваться и применять по ходу записи лекции. Последующая работа над текстом лекции воскрешает в памяти ее содержание, позволяет развивать мышление. Основная задача при слушании лекции – учиться мыслить, понимать идеи, излагаемые лектором. Большую помощь при этом может оказать конспект. Передача мыслей лектора своими словами помогает сосредоточить внимание, не дает перейти на механическое конспектирование. Механическая запись лекции приносит мало пользы. Ведение конспекта создает благоприятные условия для запоминания услышанного, т.к. в этом процессе принимают участие слух, зрение и рука. Конспектирование способствует запоминанию только в том случае, если студент понимает излагаемый материал. При механическом ведении конспекта, когда просто записываются слова лектора, присутствие на лекции превращается в бесполезную трату времени. Некоторые студенты полагают, что при наличии учебных пособий, учебников нет

необходимости вести конспект. Такие студенты нередко совершают ошибку, так как не используют конспект как средство, позволяющее активизировать свою работу на лекции или полнее и глубже усвоить ее содержание. Определенная часть студентов считает, что конспекты лекции могут заменить учебники, поэтому они стремятся к дословной записи лекции и нередко не задумываются над ее содержанием. В результате при разборе учебного материала по механической записи требуется больше труда и времени, чем при понимании и кратком конспектировании лекции.

Конспект ведется в тетради или на отдельных листах. Записи в тетради легче оформить, их удобно брать с собой на лекцию или практические занятия. Рекомендуются в тетради оставлять поля для дополнительных записей, замечаний и пунктов плана. Но конспектирование в тетради имеет и недостаток: в нем мало места для пополнения новыми материалами, выводами и обобщениями. В этом отношении более удобен конспект на отдельных листах (карточках). Из него нетрудно извлечь отдельную необходимую запись, конспект можно быстро пополнить листами, в которых содержатся новые выводы, обобщения, фактические данные. При подготовке выступлений, докладов легко подобрать листки из различных конспектов и свести их вместе. В результате такой работы конспект может стать тематическим. Но вести конспект на отдельных листках или карточках более трудоемко, чем в

тетради. Карточки легко рассыпать и перепутать, приходится обзаводиться ящичками для хранения карточек, возникает необходимость на каждом листке писать его порядковый номер. Но затрата труда и времени окупается преимуществами конспектирования на карточках перед конспектом в тетради. Рекомендуются делать такие карточки, которые помещаются в обычный почтовый конверт. Карточки удобно тасовать, менять при необходимости их последовательность, раскладывать на столе для обзора. Например, учителю истории карточки служили бы долго. Перед уроком можно взять соответствующий конверт и найти в нем материал по узловым вопросам темы, записанный еще в вузе. При конспектировании допускается сокращение слов, но необходимо соблюдать меру. Каждый студент обычно вырабатывает свои правила сокращения. Но если они не

введены в систему, то лучше их не применять, т.к. случайные сокращения ведут к тому, что спустя некоторое время конспект становится непонятным.

Следует знать, что не существует какого-либо единого, годного для всех метода конспектирования. Каждый ведет записи так, как ему представляется наиболее целесообразным и удобным. Собственный метод складывается по мере накопления опыта, но во всех случаях надо стремиться к тому, чтобы конспективные записи были краткими и наилучшим образом содействовали глубокому усвоению изучаемого материала. Известный отечественный педагог В.А. Сухомлинский, рекомендовал учиться думать над конспектом уже на лекции и работать над записями ежедневно хотя бы в течение 2 часов. Он советовал также делить конспект на две графы: в первой кратко записывать изложенные лекции, а во второй – то, над чем надо подумать; сюда же следовало заносить узловые, главные вопросы, над которыми надо подумать постоянно, связывая с

этим повседневное чтение. Он подчеркивал, что узловые вопросы предмета будут программой, на основе которой припоминается весь материал.

11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства и информационных справочных систем (при необходимости).

11.1 Перечень лицензионного программного обеспечения

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

11.3 Перечень программного обеспечения отечественного производства

1. Kaspersky Total Security - Антивирус

При осуществлении образовательного процесса студентами и преподавателем используются следующие информационно справочные системы: СПС «Консультант плюс», СПС «Гарант».

12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Номер аудитории	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий всех типов (в т.ч. лекционного, семинарского, практической подготовки обучающихся), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации		
2	Помещение для самостоятельной работы обучающихся, подтверждающее наличие материально-технического обеспечения, с перечнем основного оборудования		

13. Особенности реализации дисциплины лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, специальные технические средства обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь, а также услуги сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков.

а) для слабовидящих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения промежуточной аттестации оформляются увеличенным шрифтом;

- задания для выполнения на промежуточной аттестации зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство;

в) для глухих и слабослышащих:

- на промежуточной аттестации присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую техническую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе записывая под диктовку);

- промежуточная аттестация проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- по желанию студента промежуточная аттестация может проводиться в письменной форме;

д) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;

- по желанию студента промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

Автор (ы)

_____ доцент , К. биол.н. Светлакова Елена Валентиновна

Рецензенты

_____ профессор , Д. биол.н. Квочко А.Н.

_____ профессор , Д.вет.н. Оробец В.А.

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» рассмотрена на заседании Базовая кафедра эпизоотологии и микробиологии протокол № 12 от 09.04.2024 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Заведующий кафедрой _____ Ожередова Надежда Аркадьевна

Рабочая программа дисциплины «Производственный ветеринарно-санитарный контроль» рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Институт ветеринарии и биотехнологий протокол № 9 от 11.04.2024 г. и признана соответствующей требованиям ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Руководитель ОП _____